

Curry Selection

11:30～20:30 L.O.



Fond-De-Veau Ox Cheek Curry

3,190

牛ほほ肉のフォンド・ヴォー ビーフカレー

フレンチの技法でじっくりと仔牛の出汁をとり、牛ほほ肉がやわらかくなるまで手間と時間を掛けて作った本格派カレーです。



Omard Shrimp Seafood Curry

4,180

オマール海老のシーフードカレー

トマトソースにカルダモンやクミンなどの香辛料、アメリカヌソースを合わせたシェフ特製のカレーに、豪華なオマール海老や旬の白身魚、小ヤリイカを合わせたシーフードカレーです。



Summer Vegetable Green Curry

2,860

夏野菜たっぷりグリーンカレー

タイを代表するカレーとして有名なスパイシーカレー。鶏肉と色々なハーブやスパイスの香り、青唐辛子のさわやかな辛さとココナッツミルクの甘みが絶妙な一品です。



Red Kidney Beans Moong dal Veagan Curry

3,190

赤いんげん豆のムングダルヴィーガンカレー

本場インドでポピュラーな赤いんげん豆のムングダル（皮を除去し、挽き割りにしたもの）を使用したカレーです。ほのかなスパイスの香りとともにお召し上がりください。



House Salad Set 770

スモールグリーンサラダセット



Fresh Fruits Set 770

スモールフレッシュフルーツセット

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Seasonal Recommended Menu

11:30～20:30 L.O.



The Margherita Pizza (20cm)

2,640

ザ・マルゲリータピザ (20cm)

ピザ生地にトマトソースとチーズをふんだんに使い、バジルのアクセントと共に楽しめる、シンプルながらも、しっかりとした味わいのザ・マルゲリータ。



New zealand Sirloin Steak

3,850

ニュージーランド産サーロインステーキ 150g

Domestic Beef Sirloin Steak

6,050

国産牛サーロインステーキ 150g

豪華な見た目と、食べ応えあるステーキです。2種類のステーキをご用意いたしました。



Domestic Beef Sirloin Steak &
Grilled Lobster

8,250

国産牛サーロインステーキ 150g と
オマール海老のグリル

肉質のやわらかい国産牛のステーキと、華やかな見た目のオマール海老をグリルでご用意いたしました。

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Hamburger Selection

11:30～20:30 L.O.



Hudson Burger

ハドソンバーガー

3,300

Lettuce, Tomato, Red Onion, Sweet Relish, Smoked Bacon, Beef Patty, Mustard Butter

レタス・トマト・赤玉ねぎ・スウィートレリッシュ・燻製ベーコン・ビーフパティ・マスタードバター

トマトやレタス、ハンバーグにスモークしたベーコンを挟み、上からチーズフォンデュソースをふんだんにかけて召し上がっていただく、ハドソンラウンジオリジナルハンバーガーです。



Scamorza Double Cheese Burger

3,630

スカモルツァチーズのダブルチーズバーガー

Lettuce, Tomato, Red Onion, Sweet Relish, Beef Petty, Scamorza Cheese, Mustard Butter, Shari Pin Sauce

レタス・トマト・赤玉ねぎ・スウィートレリッシュ・ビーフパティ・からしバター・シャリアピンソース

スカモルツァは、主に南イタリアでつくられるチーズです。塩味やクセも穏やかで優しいミルクの風味が特徴で、ハンバーガー、パテとも相性抜群。贅沢な見た目と、しっかり食べごたえのある一品です。



BLT Cheese Burger

3,300

BLT チーズバーガー

Lettuce, Tomato, Red Onion, Bacon, Beef Petty, Mustard Butter, Japanese Dressing

レタス・トマト・赤玉ねぎ・ベーコン・ビーフパティ・からしバター・和風ドレッシング

ベーコン、レタス、トマトとハンバーグの相性抜群の口の中に旨みが広がる、ボリュームたっぷりのハンバーガーです。



Teriyaki Chicken Burger

2,640

てりやきチキンバーガー

Lettuce, Tomato, Red Onion, Chicken, , Mustard Butter, Mayonnaise,

レタス・トマト・赤玉ねぎ・鶏肉・からしバター・マヨネーズ

ジューシーに仕上げたチキンにオリジナル照り焼きソースをたっぷり絡めた、ヘルシーで人気のハンバーガーです。

Set Menu < Soup of the Day & Coffee or Tea >

+1,320

セットメニュー < 本日のスープ&コーヒー又は紅茶付き >

(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります)

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Sandwich Selection

11:30～20:30 L.O.



Turkey Sandwich

2,860

ターキーサンドイッチ

Whole Wheat Flour, Lettuce, Tomato, Onion, French Mustard, Mustard Butter, Mayonnaise,
(全粒粉・レタス・トマト・玉ねぎ・フレンチマスタード・からしバター・マヨネーズ)

ターキーの胸肉と、厚切りにしたたまねぎとの相性が良く、レタスやトマトと共にライ麦パンでサンドした、ヘルシーなサンドイッチに仕上がりました。



Steak Sandwich

3,300

氷温熟成ステーキサンドイッチ

Beef Steak, Tomato, Red Onion, Lettuce, French Mustard, Caesar Dressing
(ビーフステーキ・トマト・赤玉ねぎ・レタス・フレンチマスタード・シーザードレッシング)

シーザードレッシングで召し上がっていただくさっぱりとしたステーキサンド。ボリュームもあって、食べ応えある一品をお楽しみください。



American Clubhouse Sandwich

3,300

アメリカンクラブハウスサンドイッチ

Chicken Breast, Bacon, Egg, Tomato, Lettuce, Sauce, Ketchup, Mayonnaise, French Mustard
(鶏胸肉・ベーコン・卵・トマト・レタス・ソース・ケチャップ・マヨネーズ・フレンチマスタード・からしバター)

アメリカ発祥の変わらぬ人気の定番サンドイッチです。
香ばしいトーストで挟んだ野菜やチキンとの相性が抜群です



Pork Cutlet Sandwich

3,080

ポークカツサンドイッチ

Pork Loin Cutlet, Cabbage, Sauce, Mustard Butter, French Mustard
(豚ロースカツ・キャベツ・ソース・からしバター・フレンチマスタード)

肉厚でジューシーなポークカツ、シャキシャキしたキャベツを挟みました。ボリューム感ある贅沢なサンドです。



Vegetable Sandwich

2,860

ベジタブルサンドイッチ

Cheddar Cheese, Tomato, Red Paprika, Yellow Paprika, Cucumber, Red-Leaved Chicory, Lettuce, Mayonnaise, Mustard Butter
(チェダーチーズ・トマト・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・トレビス・レタス・マヨネーズ・からしバター)

肉を一切使用しない、ヘルシーなサンドイッチです
野菜本来の旨みをサンドイッチにとじこめました



Mix Sandwich

2,860

ミックスサンドイッチ

Cheddar Cheese, Egg Salad, Ham, Tomato, Red-Leaved Chicory, Lettuce, Caesar Dressing, Mustard Butter
(チェダーチーズ・卵サラダ・ハム・トマト・トレビス・レタス・シーザードレッシング・からしバター)

ホテルの定番サンドイッチ、やさしい口当たりとマイルドな
味わいが、誰からも好かれる、お食事やおつまみにも楽しめる一品です。

Set Menu	< Soup of the Day & Coffee or Tea >	+1,320
セットメニュー	< 本日のスープ&コーヒー又は紅茶付き >	
	(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります)	

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.
表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

“BENTO” Selection

11:30～20:30 L.O.



Wagyu Tenderloin Beef & Grilled Lobster 13,200
黒毛和牛フィレステーキと
オマール海老のグリル

KOBE Beef Sirloin & Grilled Lobster 26,730
神戸牛サーロインステーキと
オマール海老のグリル

オマール海老、半身と、黒毛和牛フィレ肉、前菜の
3段重を組み合わせた、見た目にも豪華な弁当です。



Domestic Beef	国産牛焼肉	5,720
Wagyu Tenderloin	黒毛和牛フィレステーキ	7,370
KOBE Beef Sirloin	神戸牛サーロインステーキ	20,900

ボリュームもあり肉質のやわらかい国産牛焼肉です。
見た目にも豪華な人気メニューです。



Grilled Chicken 信玄鶏 3,520

ジューシーでヘルシーな信玄鶏と、ご飯の相性もよく、
季節の野菜とともに楽しみください。



Pork Fillet Cutlet 豚ヒレカツ 3,520

サクサクとした豚ヒレカツ3枚入った弁当です。
変わらず人気の定番弁当です。



Fried Prawn 海老フライ 3,300

箱からはみ出るダイナミックな大ぶりの海老フライです。
タルタルソースとともに召し上がり下さい。



Grilled Spanish Mackerel 鯖 西京焼き 3,190

京都の白味噌「西京味噌」に酒やみりんを加えた味噌床に、
漬け込んで焼いた鯖です。食べ応えも十分です。

*全てのメニューにご飯、味噌汁、香の物、
小前菜付きとなります
(キッシュ、季節の小前菜、生ハム、
スモークサーモン、ピクルス、鴨のスモーク)

Set Menu Coffee or Tea or Japanese Tea + 1,100

コーヒー又は紅茶又は日本茶付き
※その他のコーヒー、紅茶のオーダーは + 330 となります

À la Carte / SUSHI

11:30~20:30 L.O.



Japanese Wagyu Beef Steak on Rice 9,240
黒毛和牛サーロインステーキ重

KOBE Beef Sirloin Steak on Rice 22,770
神戸牛サーロインステーキ重

ボリュームもあり肉質のやわらかい
サーロインをお重スタイルにしました。
見た目にも華やかなで、食べごたえも充分です。



Chirashi-sushi 4,620

ちらし寿司
まぐろや穴子などをはじめ、いくらなどの海鮮をふんだんに使用した
見た目にも豪華なちらし寿司です。



Grilled Eel on Rice 5,830

肉厚うな重
ふっくらとした肉厚のうなぎとシェフ特製の甘辛たれが絶品の一品です。



Roast Beef on Rice 17:30~21:00(L.O.20:00) 3,850

ローストビーフ重
シェフズライブキッチン料理長・佐藤が厳選した柔らかくジューシーな
ローストビーフは、ご飯との相性抜群です。



Roast Beef Set 17:30~21:00(L.O.20:00) 4,950

ローストビーフ御膳
こだわりのローストビーフに、季節の天ぷら、デザートにフルーツが
ついたおすすめの贅沢御膳です。



Assorted Sushi 10 pieces 5,940

寿司 10 貫 (味噌汁付き)
Tuna, squid, salmon, prawns, Seasonal whitefish (x2), snow crab,
conger eel, kohada, salmon roe, egg
鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身 2 種、
ズワイガニ、穴子、こはだ、いくら、玉子付き



Assorted Sushi 6 pieces 4,070

寿司 6 貫 (味噌汁付き)
Tuna, squid, salmon, prawns, Seasonal whitefish (x2), egg
鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身 2 種、玉子付き

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.
表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Noodle / Currys / Bowl

11:30~20:30 L.O.



Cold Tomato Ramen with Shingen Chicken and Summer Vegetables 3,300
信玄鶏と夏野菜の冷製トマトラーメン



Robster Cold Tomato Ramen with Shingen Chicken and Summer Vegetables 5,300
信玄鶏と夏野菜のオマール海老 冷製トマトラーメン

旨味とコクのある凝縮されたオリジナルの鶏ガラスープにさっぱりとしたトマトベーススープと、
身体の体温をさげてくれる夏野菜をたっぷりと。山梨県産の地鶏、信玄鶏と一緒に召し上がってください。



Udon Noodle Soup In a Japanese earthenware pot 2,860
なべ焼きうどん

Grill Rice Ball Set 焼きおにぎりセット 3,520

かつおぶしベースのお出汁におもちや椎茸、エビフライなどたっぷりの具材をいれ
焚き上げたなべ焼きうどん。お好みで焼おにぎりもつけて召し上がってください。



Hashed Beef 3,740
とろとろハッシュドビーフ (スモールサラダ付+770)

赤ワインとマデラワインでじっくりと煮込んだとろける牛肉、
滑らかな口当たりのハッシュドビーフライスです。



Fond-De-Veau Ox Cheek Curry 3,190
牛ほほ肉のフォンド・ヴォー ビーフカレー (スモールサラダ付+770)

フレンチの技法でじっくりと仔牛の出汁をとり、
牛ほほ肉がやわらかくなるまで手間と時間を掛けて作った本格派カレーです。



Red Kidney Beans Moong dal Veagan Curry 3,190
赤いんげん豆のムングダールヴィーガンカレー

本場インドでポピュラーな赤いんげん豆のムングダール（皮を除去し、挽き割りにしたもの）を
使用したカレーです。ほのかなスパイスの香りとともに召し上がってください。



16 Multi Grain Rice with Roast Beef Salad 3,850
十六穀米とローストビーフのサラダ

お米よりも低炭水化物の十六穀米、高たんぱくな牛肉のロースト、食物繊維や抗酸化物質を
多く含む食材などを使用し栄養価も高く、疲労回復、エネルギーを維持出来るサラダです。

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

À la Carte

11:30~20:30 L.O.



Cheese Fondue

For 2 people, 7,920

チーズフォンデュ

Enjoy our cheese fondue with luxurious, seasonal ingredients, such as lobster and seasonal vegetables. White wine is added to the raclette cheese for a flavorful kick.

彩り豊かな野菜、きのこなどの素材に加え、オマール海老などの贅沢感のあるチーズフォンデュです。

*Lobster, Chicken, Herb-Flavored Frankfurt, Bread, Oyster Mushroom, Hen-of-the-Wood, Seasonal Vegetables

*オマール海老、信玄鶏胸肉、パン、ハーブフランク、エリンギ、舞茸、季節野菜各種

À la Carte (Vegetarian)

Mixed Greens Garden Salad

ミックスグリーンガーデンサラダ

1,540

Vegetable Sandwich

ベジタブルサンドイッチ

2,860

À la Carte (Vegan)

Little Green Salad
With Lemon and Olive Oil

新鮮野菜のサラダ レモンとオリーブオイルと共に

1,320

Vegetable Minestrone
Spaghetti Tesoro di Campagna
Vegetable Aglio olio

野菜出汁のミネストローネ

1,265

旬菜のパスタ アーリオオーリオ

2,640

Spaghetti Tesoro di Campagna
Vegetable Fresh Tomato Sauce

旬菜のパスタ フレッシュトマトソース

2,640

10 kinds of Grilled Vegetables

グリルベジタブル 10 種類

2,750



Miso-Marinated Grilled Tofu with Salad

2,530

豆腐の西京焼き サラダ仕立て

様々なビタミンを含み、血行促進や脂肪の酸化を防ぐ効能が期待出来る豆腐を西京焼きに。トマトやパパイヤ、旬野菜などミネラルやビタミンをたっぷりとれる一品です。



Red Kidney Beans Moong dal Vegan Curry

3,190

赤いんげん豆のムングダールヴィーガンカレー

本場インドでポピュラーな赤いんげん豆のムングダール（皮を除去し、挽き割りにしたもの）を使用したカレーです。ほのかなスパイスの香りとともにお召し上がりください。



Vegan Meat Steak

3,080

ヴィーガンミートステーキ

肉や魚、乳製品に卵など動物性食品を使用せず、えんどう豆やビーツなどのお野菜がベースのヴィーガンミートステーキです。ヴィーガンデミグラスソースをかけてお召し上がりください。

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

À la Carte

11:30～20:30 L.O.

Appetizers & Salads

Caesar Salad	グリルペーコンのシーザーサラダ	2,420
Vegetable Sticks	ベジタブルスティック サラダ仕立て	2,310
Smoked Salmon	スモークサーモン ハーブの香り	2,420
Assorted Cold Meat Platter	ヨーロッパ産生ハムとサラミプレート	2,970
Caviar Plate	キャビアプレートスペシャルティ	11,000

Snacks

Assorted Dried Fruit and Nuts	ドライフルーツ&ナッツコンボ	1,430
Cheese Platter & Dried Fruits	チーズプレート&ドライフルーツ	3,190
French Fries	クラシックフレンチフライ	1,320
French Fries with Sour Cream Onion Sauce	フレンチフライ サワークリームオニオンソース添え	1,540
Garlic Bread	ハドソンガーリックトースト	1,210
Fried Chicken, Potato and Onion	フライドチキン&ポテト、オニオンフライ	2,530
Assorted Grilled Sausages	ソーセージとチョリソーのピリ辛ソテー	2,750

Soups

Soup of the Day	本日のおすすめスープ	1,320
Minestrone	具沢山ミネストローネスープ	1,430
Creamy Seafood & Vegetable Chowder	季節野菜のクリーミーチャウダースープ	1,430

Main Dish

Fish of the Day	本日のおすすめ魚料理	2,970
Beef Hamburg Steak with Fried Egg (180g)	牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え	3,080
“Shingendori” Chicken Sauté	信玄鶏モモ肉のジューシーソテー	2,860
Steamed Rice 200g	ライス 200g	880
Bread	ホテルブレッド	880

Pasta

Beef cheeks and flavored vegetables Bolognese	牛頬肉と香味野菜のボロネーゼ	2,750
Tomato Cream Penne with Seasonal Fish and Shrimp	海老と鮮魚のトマトクリームペンネ	2,860

À la Carte (Kids)

Special Kid's Plate	シェフ特製キッズプレート (オムレツ、チキンライス、ハンバーグ、 エビフライ、マカロニグラタン、温野菜)	3,740
---------------------	--	-------

À la Carte

11:30～20:30 L.O.



Hudson Crystal Apetizser

ハドソンクリスタルアペタイザー

約8種類のアペタイザーを3段のスタンドスタイルで。
ガラスプレートに載せて、クリスタルのような見た目も楽しめます。
シャンパンやワインとともに素敵なひとときを。
フリーフローセットもオプションでお選びいただけます。
(The photo of the food is for 2 people. 写真は2名様分となります)

Weekday 平日 3,850 Weekends & Public Holidays 土日祝 4,950

Apetizer Menu Example

Chicken triangle pate en croute | Pork rilette ship
Spanish mackerel escabeche | Tomato candy stick
3-color vegetable gougère | Chef's Quiche | Carrot Rape Salad
Colorful salad with roast beef

鶏のトライアングルパテ・アンクルート | ポークリエットシップ
サワラエスカベッシュ | トマトキャンディースティック | 3色ベジタブルグジュール
シェフズキッシュ | キャロットラペサラダ
カラフルサラダ with ローストビーフ

※上記のメニュー内容は一例となっております

Free Flow Set 2hours (L.O.90minutes) +3,500

- ・ Sparkling Wine
- ・ Beer
- ・ Wine (white/red)
- ・ Whiskey (on the rocks, with water, highball)
- ・ Cocktail
Americano/ American Lemonade Amaretto Ginger/ Whiskey Mist
Original Lemon Sour Various types of Campari and Cassis Cuba Libre/ Samurai Rock
Shandy Gaff Gin and tonic/ Straw Hat/ Spumoni Negroni/ Bulldog
- ・ Juice, Soft Drinks, Mocktail
Orange Juice/ Grapefruit Juice Ginger Ale/ Cola Shirley Temple Black
Sunset Peach Pink Lemonade

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.
表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

À la Carte

11:30～20:30 L.O.



Fish & Chips

3,080

フィッシュ&チップス

大ぶりの白身フライとラティスカットの食べ応えのあるポテトを
サワークリームオニオンソースで召し上がる、定番ながらもやみつきのなる
スナックです。



Garlic Shrimp

2,300

ガーリックシュリンプ

にんにくやたまねぎ、スパイスの風味豊かなソースと共に楽しむ
ガーリックシュリンプをご用意致しました。



Waffle Chicken

2,860

ワッフルチキン

ワッフルと共に香ばしいフライドチキンをメープルシロップを
ふんだんにかけて召し上がっていただくスタイル、
新感覚の一品をお楽しみください。



Pate de Campagne

1,650

パテドカンパーニュ

田舎風パテという意味で、フランスでは昔から親しまれている
レバーを使った料理です。ワインやお酒との相性も抜群です。



Chicken Leg Confit

2,200

鶏もも肉のコンフィ

ジューシーな鶏もも肉をじっくり低温で調理しました。
食べごたえとボリューム十分の一品です。



Chopped eel on rice with “DASHI” Hitsumabushi Style

1,870

ひつまぶし風出汁茶漬け

ウナギの蒲焼を用いた日本料理、名古屋めしのひとつ、
ひつまぶしをしっかりとした出汁でさらっと召し上がれるお茶漬けに
してご用意致しました。

Afternoon Tea

11:30～19:30 L.O.



Summer Fruits Sparkle Afternoon Tea サマーフルーツスパークルアフタヌーンティー

心躍る気分になれるスパークルな夏のティータイムアフタヌーンティー

マンゴー、パッションフルーツ、パインナップルなどのサマーフルーツをふんだんに使い、爽やかな味わいのライムやレモンをアクセントにしたスイーツをラインナップした「サマーフルーツ スパークルアフタヌーン」をご用意いたしました。見た目も鮮やかで心躍る気分になれるスパークルな夏のティータイムをお届けいたします。

Indulge in the freshness of summer fruits with Summer Fruits Sparkle Afternoon Tea. An abundance of summer fruits such as mango, passion fruit, and pineapple, as well as the refreshing accent flavors of lime and lemon, are delicately woven into our delightful selection of sweets and savory dishes. Enjoy a vibrant and sparkling summer tea time with our vitamin-colored sweets that will brighten your day.

Weekday 平日 6,050 Weekends & Public Holidays 土日祝 7,150
7.1～8.31

- [Savory] Cold Corn Soup , Ratatouille Quiche,
Pork Pâté with Mango and Basil Accent
Teriyaki Chicken and Pumpkin Tortilla , Shrimp and Summer Vegetable Caesar Salad
- [Sweets] Passion Fruit and Mango Soup , Panna Cotta with Exotic Sauc , Mango Marshmallow
Passion Fruit Mango and Coconut Mousse , Orange and Lemon No-bake Cheese Cake
Macaron Lime and White Chocolate or Macaron Passion Fruit
- [Scone] Passion Fruit Scone , Pineapple Scone
Condiment : Fraise et rhubarbe , Clotted cream , Ananas et fruit de la Passion
- 【セイボリー】とうもろこしの冷製ポタージュ
ラタトゥイユのキッシュ
ポークパテ マンゴーとバジルのアクセント
照り焼きチキンとかぼちゃのトルティーヤ
小えびと夏野菜のシーザーサラダ
- 【スイーツ】 パッションマンゴーのスープ、エキゾチックソースのパンナコッタ、マンゴーギモーブ
パッションマンゴーとココナツのムース、レアチーズケーキ
マカロン ライム&ホワイトチョコレート、マカロン パッションフルーツ
- 【スコーン】 スコーン パッションフルーツ、スコーンパインナップル
コンディメント：パインナップル&パッションフルーツ、ストロベリー&ルバーブ、クロテッドクリーム

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.
表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Parfait / Pancake

11:30～20:30 L.O.



White Peach Parfait

白桃パフェ

7.1～8.31

3,300

Experience the luxurious "White Peach Parfait," a seasonal delight with whole, ripe peaches. Layers include tangy raspberry sauce, rosemary-infused peach jelly, peach compote, refreshing yogurt cream, peach mousse, and peach sorbet. Topped with custard-filled fresh peach, and a crisp raspberry tuile, this parfait blends juicy peach sweetness with tart raspberry and yogurt cream.

Relish the exquisite harmony of flavors throughout.

旬の桃をまるごと贅沢に使用した「白桃パフェ」は、フランボワーズソース、ローズマリー香る桃のジュレ、白桃コンポート、ヤオルトクリーム、白桃ムース、桃のソルベを重ねました。グラス上には新鮮な桃とフランボワーズチュイルを。ジューシーな桃の甘みとフランボワーズやヤオルトクリームの酸味が絶妙にマッチした華やかなパフェをお楽しみください。

* Champagne Set シャンパンセット

5,500

* Drink Set ドリンクセット

4,180

Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea
(Other coffee and tea orders will be +330 yen)

コーヒー / 紅茶 / アイスコーヒー / アイスティー
(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは+ 330 となります)



Tropical Pancake with Bapamanga Mousse glacée

トロピカルパンケーキ バパマンガのムースグラッセ

7.1～8.31

2,750

Indulge in our tropical "Bapamanga" Pancake, brimming with bananas, passion fruit, and mango. This summer treat features fluffy soufflé pancakes with Bapa Manga mousse glacé, topped with tangy pineapple compote, fresh mango, caramelized bananas, and a crispy pineapple chip. Enjoy the perfect blend of textures and tropical flavors in every bite.

「バパマンガ」と呼ばれるバナナ、パッションフルーツ、マンゴーをたっぷり使用したトロピカルな一品。マンゴーの果肉が入ったバパマンガムースグラッセをふわふわのスフレパンケーキでサンドし、パイナップルコンポート、フレッシュマンゴー、キャラメリゼバナナ、パイナップルチップをトッピングしてお届けいたします。パッションフルーツソースをかけて、バパマンガそれぞれの果肉の食感とトロピカルな味わいを存分にご堪能ください。

* Champagne Set シャンパンセット

4,950

* Drink Set ドリンクセット

3,630

Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea
(Other coffee and tea orders will be +330 yen)

コーヒー / 紅茶 / アイスコーヒー / アイスティー
(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは+ 330 となります)

Cake Set

12:00～20:30L.O

ケーキとお飲み物を1つお選びください

Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea (Other coffee and tea orders will be +330 yen)

コーヒー | 紅茶 | アイスコーヒー | アイスティー (その他のコーヒー、紅茶のオーダーは + 330 となります)



Mango Premium Short Cake Set 3,685
マンゴーのプレミアムショートケーキセット

ふわふわのスポンジに、豊かな甘さのマンゴーを贅沢に包み込み、
トップにもたっぷりとマンゴーを添えたプレミアム感溢れる
マンゴーのショートケーキが期間限定で登場です。



Gorgeous Cake Set 2,640
ゴージャスケーキセット

ケーキに、アイスクリーム、季節のフルーツを
添えた見た目も豪華なケーキセットをご用意いたしました

※お好みのケーキを下記のラインナップからお選びください



Tiramisu 2,024
ティラミス
芳醇な香りのコーヒーシロップと、厳選した滑らかなマスカルポーネチーズを
仕様しクリーミー且つ柔らかい苦みが楽しめます。



Chocolate Mousse 2,024
チョコレートムース
滑らかなチョコレートムースにアールグレイの紅茶を使用したムースです。
中にはキャラメリゼした林檍が入っており食感も楽しめます。



Matcha Tarte 2,024
抹茶のタルト
埼玉県狭山市の狭山茶を使用したなめらかなムースに、粒あんとしっとりとした
レモン香る生地、また自家製の求肥もしのばせ「和」を感じられるスイーツです。



Unbaked Cheese Cake 2,024
レアチーズケーキ
口溶けの良い滑らかなクリームチーズを使用した上品なレアチーズケーキです。
シュトロイゼルで食感をプラスしてレモンジャムで酸味を加えた爽やかなケーキです。



Melon Short Cake 2,024
メロンショートケーキ
ふわふわのスポンジに国産アンデスメロンをサンドした旬のショートケーキです。
メロンの果肉や風味が存分に味わえる一品です。

Dessert Wagon , Fruits , Ice Cream



Seasonal Dessert Wagon Set 3,740
季節のデザートワゴンセット

季節のムースケーキや、チーズケーキ、チョコレート、プティガトーをワゴンでテーブルまで
お持ちし、好きなものを選んでいただく、デザートワゴンです。

※写真はイメージです。お一人様一回となります。仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

Seasonal Fruits Platter	季節のフルーツ盛り合わせ	2,530
Assorted Ice Cream & Sherbet	アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ	1,320

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.
表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある
食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Cheese & Tea

11:30～20:30 L.O.



Petit Agour & Premium Coffee

プティ・アグル & プレミアムコロンビアコーヒー

ミルク感たっぷりでキメ細やかで、ねっとり濃厚、甘くまろやかな味わいには酸味のあるコーヒーが合います

セット 2,376

チーズ単品 1,320



Fourme d' Ambert & Darjeeling

フルム・ダンバール & ダージリンセカンドフラッシュ

クリーミーでまろやか。ナッツのようなほのかな甘みが青かびの刺激をまろやかに包みこみ、紅茶のタンニンと渋みが調和します

セット 1,980

チーズ単品 1,100



Cranberry & Chamomile

デリス クランベリー & カモミールティー

爽やかなベリー系のフレッシュタイプチーズとともに、温かいハーブティーを口に含むと生地が溶け出しミルク感が広がります

セット 1,980

チーズ単品 1,320



Mimolette & Roasted Green Tea

ミモレット & ほうじ茶「鬼の焙煎」

オランダのハードチーズ、若いうちはマイルド。熟成が進むと濃厚になり、カラスミのような風味のコクと旨味がほうじ茶の香ばしさがマッチします

セット 1,980

チーズ単品 1,100



Brie De Meaux & Green Tea

ブリ・ド・モー & 緑茶「あさつゆ」

甘い香り、渋みの少ない緑茶と、上品で繊細な香り高い白カビチーズが合います

セット 1,980

チーズ単品 1,100

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。