

## Recommend Menu

横浜高島屋店おすすめの人気メニューを一皿にしました。ぜひご賞味くださいませ。



ビーフとしめじの和風ピラフ  
Beef Pilaff Japanese Style



¥1,870(税込)



柔らかな牛ほほ肉の煮込み  
Stewed befs cheek with potato puree



★ パンまたはライス付 ¥2,200(税込)



ビーフシチュー  
Beef Stew(with Bread or Rice)



★ パンまたはライス付 ¥2,970(税込)



牛フィレ肉のステーキ  
デミグラスソースまたは和風ソース  
Filet of Beef Steak(with Bread or Rice)



★ パンまたはライス付 ¥3,080(税込)



海老フライ タルタルソース サラダ添え  
Fried Shrimp with Tartar Sauce (with Bread or Rice)



★ パンまたはライス付 ¥2,090(税込)



ミートソーススパゲティ  
Spaghetti Bolognese



¥1,650(税込)

セットメニュー ★ お食事メニューをご注文いただきましたお客さま限定のセットとなります。

### 2品セット(A・B・C)

#### セット A



本日のスープ/サラダ

#### セット B



本日のスープ/コーヒー  
または紅茶またはハーブティー

#### セット C



サラダ/コーヒー  
または紅茶またはハーブティー

各プラス ¥825(税込)

### 3品セット



本日のスープ/サラダ/  
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー  
プラス ¥1,155(税込)

### ドリンクセット



コーヒー  
または紅茶またはハーブティー  
プラス ¥495(税込)

アレルギー物質の表示について



えび かに 小麦 そば 卵 乳成分 落花生

※「柔らかな牛ほほ肉の煮込み」は赤ワインを使用しております。

※当店の調理場ではえび・かに・小麦・卵・乳成分を使用したメニューを製造しております。

※本日のメニュー及び★印の付いたメニューのアレルギー物質については、スタッフにおたずねください。

※写真はイメージです。

## Traditional Menu



オムライス  
Omelette Rice



¥1,870(税込)



ミートクロケット資生堂スタイル  
Meat Croquettes "SHISEIDO" Style



★ パンまたはライス付 *with Bread or Rice*

¥1,815(税込)



小海老とマッシュルームのドリア  
Shrimp and Mushroom Doria



¥1,870(税込)



ハンバーグステーキ  
デミグラスソースまたは和風ソース  
Hamburger steak  
Demiglace Sauce or Japanese Sauce



★ パンまたはライス付 *with Bread or Rice*

¥2,035(税込)



シーフード和風ピラフ  
Seafood Pilaff Japanese Style



¥1,870(税込)



チキンライス  
Chicken Rice



¥1,705(税込)



ビーフカレーライス   または  
Beef Curry and Rice

シーフードカレーライス     
Seafood Curry and Rice

¥1,925(税込)



ハヤシライス  
Hashed Beef and Rice



¥1,980(税込)



シーフードマカロニグラタン  
トマトソース

Seafood and Tomato Macaroni Gratin



¥1,760(税込)

セットメニュー ★ お食事メニューをご注文いただきましたお客さま限定のセットとなります。

### 2品セット(A・B・C)

#### セット A



本日のスープ/サラダ

#### セット B



本日のスープ/コーヒー  
または紅茶またはハーブティー

#### セット C



サラダ/コーヒー  
または紅茶またはハーブティー

各プラス ¥825(税込)

### 3品セット



本日のスープ/サラダ/  
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

プラス ¥1,155(税込)

### ドリンクセット



コーヒー  
または紅茶またはハーブティー

プラス ¥495(税込)

※アレルギー物質の表示については別ページに記載しておりますのでご確認ください。 ※本日のメニュー及び  印の付いたメニューのアレルギー物質については、スタッフにおたずねください。  
※写真はイメージです。

スープ・サラダ *Soup・Salad*

コンソメスープ ..... ¥770(税込)  
*Consomme*

本日のスープ ★ ..... ¥770(税込)  
*Soup of The Day*

スモークサーモンのサラダ 🌿🥚 ..... ¥935(税込)  
*Smoked salmon salad*

サンドウィッチ *Sandwich* (サンドウィッチにはマスタードが入っております)



ミックスサンドウィッチ  
 (ハム・玉子・トマト・キュウリ)  
*Mixed Sandwich (Ham・Egg・Tomato・Cucumber)*

クロックムッシュ  
 (ハム・チーズ)  
*Croque Monsieur (Ham・cheese)*

シュリンプフライ サンドウィッチ  
*Fried Shrimp with Tartar Sauce Sandwich*

★

★

★

単品 ¥1,210(税込)

ドリンクセット ¥1,705(税込)

単品 ¥1,320(税込)

ドリンクセット ¥1,815(税込)

単品 ¥1,375(税込)

ドリンクセット ¥1,870(税込)

プレートメニュー *Plate Menu*



クラフトハンバーガープレート  
*Craft Hamburger Plate*

資生堂パーラー定番メニューのハンバーガーと  
 デミグラスソースを使ったハンバーガープレートです。  
 お好きなように組み立ててお召し上がりください。



¥2,530(税込)

アレルギー物質の表示について



※当店の調理場ではえび・かに・小麦・卵・乳成分を使用したメニューを製造しております。  
 ※本日のメニュー及び★印の付いたメニューのアレルギー物質については、スタッフにおたずねください。  
 ※写真はイメージです。



ストロベリーパフェ  
Strawberry Parfait



¥1,100(税込)



チョコレートパフェ  
Chocolate Parfait



¥1,100(税込)



プリン・ア・ラ・モード  
Pudding "Ala mode"



¥1,100(税込)



アイスクリーム(バニラまたは抹茶)  
/ シャーベット★

Ice Cream (Vanilla or Green Tea)  
/ Sharbet

バニラ 抹茶

各¥770(税込)

ドリンクセット



コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付  
Coffee or Tea or Herbal Tea

プラス ¥495(税込)

ケーキセット コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付

Cake Set with Coffee or Tea or Herbal Tea

¥1,265(税込)

※ケーキにアルコールを使用しているものがございます。またケーキに添えるソースは日替わりになるためアレルギー物質についてはスタッフまでおたずねください。

ドリンク Drink

コーヒー	¥660(税込)
Coffee (Hot or Iced)	
カフェオレ	¥748(税込)
Café Au Lait (Hot or Iced)	
ココア	¥803(税込)
Cocoa (Hot or Iced)	
ブレンドティー	¥660(税込)
Blended tea (Hot or Iced)	
ハーブティー	¥660(税込)
Herbal Tea	
アールグレイティー	¥693(税込)
Earl Grey Tea (Hot or Iced)	
ロイヤルミルクティー	¥803(税込)
Royal Milk Tea (Hot or Iced)	
コーヒーフロート	¥935(税込)
Coffee Float	
アイスクリームソーダ	¥935(税込)
Soda Float	
レモンスカッシュ	¥770(税込)
Lemonade Soda	

アルコール Alcohol

生ビール	(S)¥440(税込) / (M)¥660(税込)
Draft beer	
ノンアルコールビール	¥660(税込)
Non-alcoholic beer	
スパークリングワイン	(グラス) ¥770(税込) / (ボトル) ¥4,400(税込)
Sparkling wine (Glass/Bottle)	
白ワイン	(グラス) ¥770(税込) / (ボトル) ¥4,400(税込)
Wine <WHITE> (Glass/Bottle)	
赤ワイン	(グラス) ¥770(税込) / (ボトル) ¥4,400(税込)
Wine <RED> (Glass/Bottle)	

※アレルギー物質の表示については別ページに記載しておりますのでご確認ください。※本日のメニュー及び 印の付いたメニューのアレルギー物質については、スタッフにおたずねください。  
※写真はイメージです。

# Cake Set

## ケーキセット



ショートケーキ

本和香糖を使用したコクのある甘みが特長のショートケーキ。



伝統のチーズケーキ

濃厚でクリーミーなのに、あと味はすっきりとしたベイクドチーズケーキ。



ショコラ ヴァニージュ

ムースやクリーム、生地にもチョコレートを使用了しました。



モンブラン

刻んだ渋皮栗をしのばせた、やさしい味わいのケーキ。



キャラメルポワール

キャラメルムースと洋梨のムースの濃厚な味わい。



カシスバニラ

甘酸っぱいカシスとバニラの風味。  
※アルコールを使用しております。



ケーキセット コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付  
Cake Set with Coffee or Tea or Herbal Tea

¥1,265(税込)

※ケーキにアルコールを使用しているものがございます。またケーキに添えるソースは日替わりになるためアレルギー物質についてはスタッフまでおたずねください。

# Cake & Mini Pafait Set



ケーキ&ミニパフェセット

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付  
with Coffee or Tea or Herbal Tea

★ ¥1,760(税込)

アレルギー物質の表示について



※当店の調理場ではえび・かに・小麦・卵・乳成分を使用したメニューを製造しております。  
※本日のメニュー及び★印の付いたメニューのアレルギー物質については、スタッフにおたずねください。  
※写真はイメージです。