

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



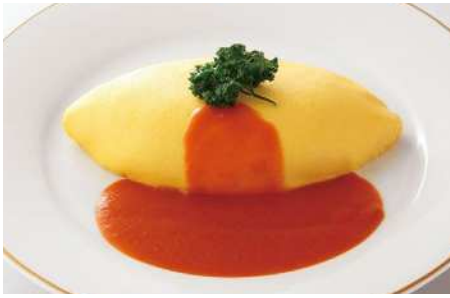
※「柔らかな牛ほほ肉の煮込み」は赤ワインを使用しております。

※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ヤ
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)



単品 ¥1,210(税込)

ドリンクセット ¥1,705(税込)



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



単品 ¥1,320(税込)

ドリンクセット ¥1,815(税込)



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



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)
/ Sbarbet
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。