

Recommend Menu

日本橋店 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。



「国産牛」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 **¥6,600**(税込)



牛フィレ肉のカツレツまたはステーキ
デミグラスソースまたは和風ソース
Filet of Beef Cutlet or Steak (with Bread or Rice)



★ パンまたはライス付 **¥3,190**(税込)



近江牛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 (with Bread or Rice)



★ パンまたはライス付 **¥3,300**(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)



本日の魚料理
Fish of The Day (with Bread or Rice)



★ パンまたはライス付 **¥2,530**(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)

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	セット B	セット C
本日のスープ/ サラダ	本日のスープ/ コーヒーまたは紅茶 またはハーブティー	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)

ミニパフェセット

ミニストロベリーパフェまたは ミニチョコレートパフェ/ コーヒーまたは紅茶または ハーブティー
プラス ¥1,045 (税込)

ドリンクセット

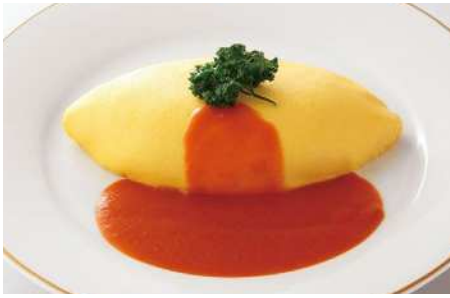
コーヒーまたは紅茶または ハーブティー
プラス ¥495 (税込)

アレルギー物質の表示について



※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	セット B	セット C
本日のスープ/ サラダ	本日のスープ/ コーヒーまたは紅茶 またはハーブティー	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)

ミニパフェセット

ミニストロベリーパフェまたは ミニチョコレートパフェ/ コーヒーまたは紅茶または ハーブティー
プラス ¥1,045(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

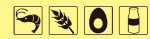
本日のスープ ★ ¥770(税込)
Soup of The Day

シェフサラダ ☑ ☒ ¥990(税込)
Chef's Salad

ミニサラダ ☑ ☒ ¥495(税込)
Mini Salad



Kids Menu
キッズプレート



※ご注文は小学生以下のお子さまとさせていただきます。

¥1,650(税込)

チーズハンバーグステーキデミグラスソース
 シュリンプフライ/チキンライス/フライドポテト
 サラダ/ドリンク/デザート

お好きなドリンクをお選びください。

オレンジジュース / りんごジュース



クロックムッシュ (ハム・チーズ)

Croque Monsieur (Ham・Cheese)



¥1,375(税込)



シュリンプフライサンドウィッチ

Fried Shrimp with Tartar Sauce Sandwich



¥1,375(税込)

※サンドウィッチにはマスタードが入っています。

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	セット B	セット C
本日のスープ/ サラダ	本日のスープ/ コーヒーまたは紅茶 またはハーブティー	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)

ミニパフェセット

ミニストロベリーパフェまたは ミニチョコレートパフェ/ コーヒーまたは紅茶または ハーブティー
プラス ¥1,045(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



※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(メロン・オレンジ・レモン) ☉☐ ¥935(税込)
Soda Float (Melon・Orange・Lemon)
- レモンスカッシュ ¥770(税込)
Lemonade Soda
- コーラ ¥770(税込)
Coke
- ペリエ ¥770(税込)
Perrier

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コのある甘みの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バイクドチーズケーキ。



ショコラ ヴァニニュー

ムースやクリーム、生地にもチョコレートを使しました。



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。



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。

スペシャルケーキセット コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付

ケーキ&パフェ

お好みのケーキと小さなストロベリーパフェまたはチョコレートパフェをお選びください。

★ ¥1,760(税込)



ケーキプレート 2種盛り合わせ
3種盛り合わせ
4種盛り合わせ

★ ¥1,430(税込)

★ ¥1,705(税込)

★ ¥1,980(税込)

バニラアイスクリームまたは本日のシャーベットまたは季節のフルーツをお選びください。

※画像は3種盛り合わせになります。

※ケーキはハーフサイズとなります。お好みのケーキをお選びください。



ケーキ&ハーフサンドウィッチ

お好みのケーキとシュリンプフライサンドウィッチまたはクロックムッシュをお選びください。

★ ¥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。