

伝統メニュー

Traditional Menu

明治から昭和までの文士や文化人たちをとりこにし、うならせてきた資生堂パーラー伝統の味は脈々と歴代シェフたちに受け継がれています。



※写真はコンソメスープです。

コンソメスープ
Consomme Soup
¥ 990 (税込)

本日のスープ
Soup of The Day
¥ 860 (税込)
★



ポテトサラダ
Potato Salad
¥ 1,120 (税込)
☎️🍴



コンビネーションサラダ
Combination Salad
¥ 1,320 (税込)
★



海老と帆立貝のフライ
タルタルソース サラダ添え
Fried Shrimp and Scallop with Tartar Sauce
パン または ライス付
with Bread or Rice
¥ 2,580 (税込)
☎️🍴🍴



舌平目のムニエル 焦がしバターソース
または 舌平目のフライ タルタルソース添え
Sole Meunier or Fried
パン または ライス付
with Bread or Rice
¥ 3,080 (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
¥ 2,580 (税込)
☎️🍴🍴



牛フィレ肉のステーキ または 牛フィレ肉のカツレツ
デミグラスソース または 和風ソース
Filet of Beef Steak
パン または ライス付
with Bread or Rice
¥ 3,920 (税込)
★

ミートクロケット 資生堂パーラースタイル
Meat Croquettes "SHISEIDO PARLOUR" Style
パン または ライス付
with Bread or Rice
¥ 2,220 (税込)
☎️🍴🍴



※写真はイメージです。

セットメニュー

Set Menu



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です。



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 ¥ 570 (税込)



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
各プラス ¥ 920 (税込)



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



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 ¥ 1,290 (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 ¥ 1,290 (税込)



オムライス
Omelette Rice
¥ 2,460 (税込)
☞ ☞ ☞



チキンライス
Chicken Rice
¥ 2,070 (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
¥ 2,070 (税込)
☞ ☞ ☞



小海老とマッシュルームのドリア
Shrimp and Mushroom Doria
¥ 2,180 (税込)
☞ ☞ ☞ ☞



ハヤシライス
Hashed Beef and Rice
¥ 2,460 (税込)
☞ ☞



ビーフカレーライス
Beef Curry and Rice
¥ 2,350 (税込)
☞ ☞



シーフードカレーライス
Seafood Curry and Rice
¥ 2,350 (税込)
☞ ☞ ☞



シーフード和風ピラフ
Seafood Pilaff Japanese Style
¥ 2,220 (税込)
☞ ☞ ☞



シュリンプフライサンドウィッチ
Fried Shrimp Sandwich
¥ 1,650 (税込)
★



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)
¥ 1,380 (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。

デザート

Dessert



チョコレートパフェ
Chocolate Parfait

¥1,460 (税込)



ストロベリーパフェ
Strawberry Parfait

¥1,460 (税込)



プリン・ア・ラ・モード

Pudding "Ala mode"

¥1,460 (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

¥960 (税込)

バニラ 抹茶 シャーベット

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
with Coffee or Tea or Herbal Tea

¥570 (税込)

ケーキセット

Cake Set

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

¥1,320 (税込)



ショートケーキ

スポンジに本和香糖を使用したココのある甘味が特長です



伝統のチーズケーキ

濃厚でクリーミーかつ、あと味はすっきりとしています



モンブラン

刻んだ渋皮栗をしのばせたやさしい味わい



デリスオショコラ

3層のショコラが濃厚な味わいを奏でます



ペーシュ ヴァニージュ

すっきりとした味わいの桃のムースに
ココのあるバニラクリームがアクセント



シトロンミエル

やさしい甘さのはちみつムースに
爽やかなレモンクリームとダックワーズを重ねました



※アルコールを使用しております。

ドリンク

Drink



アイスクリームソーダ(レモン)



コーヒーフロート

コーヒー Coffee (Hot or Iced)	¥ 790 (税込)
カフェオレ Café Au Lait (Hot or Iced) <input type="checkbox"/>	¥ 880 (税込)
ココア Cocoa (Hot or Iced) <input type="checkbox"/>	¥ 960 (税込)
ブレンドティー Blended Tea (Hot or Iced)	¥ 790 (税込)
ハーブティー Herbal Tea	¥ 790 (税込)
アールグレイティー Earl Grey Tea (Hot or Iced)	¥ 790 (税込)
ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea (Hot or Iced) <input type="checkbox"/>	¥ 960 (税込)
コーヒーフロート Coffee Float <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	¥ 1,100 (税込)
アイスクリームソーダ (レモンまたはオレンジ) Soda Float <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	¥ 1,100 (税込)
レモンスカッシュ Lemonade Soda	¥ 920 (税込)
オレンジジュース Orange Juice	¥ 770 (税込)
リンゴジュース Apple Juice	¥ 770 (税込)



アイスクリームソーダ(オレンジ)



レモンスカッシュ

※写真はイメージです。

アルコール

Alcohol

生ビール Draft Beer	S ¥ 660 (税込) / M ¥ 880 (税込)
ノンアルコールビール Non-alcoholic Beer	¥ 770 (税込)
スパークリングワイン Sparkling Wine(Glass/Bottle)	グラス ¥ 960 (税込) / ボトル ¥ 5,500 (税込)
白ワイン Wine_WHITE (Glass/Bottle)	グラス ¥ 960 (税込) / ボトル ¥ 5,500 (税込)
赤ワイン Wine_RED (Glass/Bottle)	グラス ¥ 960 (税込) / ボトル ¥ 5,500 (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。