

# 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。



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



熟成北あかりのポテトサラダ  
Potato Salad  
¥ 1,120 (税込)  
🍴🍴



※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)  
★



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 Meuniere or Fried  
パン または ライス付  
with Bread or Rice  
¥ 3,080 (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  
¥ 2,750 (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)  
🍴🍴🍴



国産牛フィレ肉のステーキ または 国産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  
¥ 4,180 (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



セットA



セットB



セットC



3品セット



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  
プラス ¥ 570 (税込)

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  
各プラス ¥ 920 (税込)

サラダ  
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

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)  
ミニパフェ単品 プラス ¥ 990 (税込)





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



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



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



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



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)  
☑☑☑



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

# お子さまメニュー

## Kids Menu

※ご提供は小学生以下のお子さまに限らせていただきます。  
※パフェのデコレーションは、一部変更となる場合がございます。



ORIGINAL MENU  
横浜高島屋店  
オリジナルメニュー

### 横浜高島屋店オリジナル キッズクラフトハンバーガープレート ストロベリーサンデー

🍏 リンゴジュース または 🍊 オレンジジュースつき

¥ 2,200 (税込)



### キッズプレート

ストロベリーサンデー

🍏 リンゴジュース または 🍊 オレンジジュース

¥ 1,850 (税込)



### キッズパフェ

¥ 1,060 (税込)

キッズパフェセット (ドリンクつき)

🍏 リンゴジュース または 🍊 オレンジジュース

¥ 1,390 (税込)





# 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)

カフェオレ  
Café Au Lait (Hot or Iced) ☑

ココア  
Cocoa (Hot or Iced) ☑

ブレンドティー  
Blended Tea (Hot or Iced)

ハーブティー  
Herbal Tea

アールグレイティー  
Earl Grey Tea (Hot or Iced)

ロイヤルミルクティー  
Royal Milk Tea (Hot or Iced) ☑

レモンスカッシュ  
Lemonade Soda

オレンジジュース  
Orange Juice

リンゴジュース  
Apple Juice

コーヒーフロート  
Coffee Float ☑☑

アイスクリームソーダ (レモンまたはオレンジ)  
Soda Float ☑☑

¥ 790 (税込)

¥ 880 (税込)

¥ 960 (税込)

¥ 790 (税込)

¥ 790 (税込)

¥ 790 (税込)

¥ 960 (税込)

¥ 920 (税込)

¥ 770 (税込)

¥ 770 (税込)

¥ 1,100 (税込)

¥ 1,100 (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。