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(稅込)



熟成北あかりのポテトサラダ Potato Salad

¥ 1,155(稅込) 0 -



コンソメスープ Consomme Soup

本日のスープ Soup of The Day

¥ 990(稅込) ¥ 880(稅込) \star



本日の魚料理 Today's Fish Dish パン または ライス付 with Bread or Rice

¥ 2,860(稅込) \bigstar



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 ¥ 2,860(稅込)

30



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

> ¥ 2,640(稅込) **30**



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

¥ 4.950(稅込)





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

本日のスープ サラダ

2品セット(A・B・C)

プラス ¥ 1.430(税込)







3品セット

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 ¥ 1.430(税込)



セットA

サラダ コーヒー または紅茶 またはハーブティー コーヒー または紅茶 またはハーブティー コーヒー または紅茶 またはハーブティー

各プラス ¥ 990(税込)

本日のスープ/サラダ

ミニパフェ単品 プラス ¥ 990(税込)



チキンライス Chicken Rice ¥ 2.090 (稅込) \blacksquare





オムライス Omelette Rice ¥ 2,530 (稅込) *****0 **-**



シーフード和風ピラフ Seafood Pilaff Japanese Style ¥ 2,255 (税込) -j> |



シーフードマカロニグラタン トマトソース Seafood and Tomato Macaroni Gratin ¥ 2,090 (稅込)



ビーフカレーライス Beef Curry and Rice ¥ 2,420 (稅込)



シーフードカレーライス Seafood Curry and Rice ¥ 2,420 (稅込) S 3



小海老とマッシュルームのドリア Shrimp and Mushroom Doria ¥ 2,200 (稅込) 9×0-



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



ミックスサンドウィッチ (ハム・玉子・トマト・キュウリ) ${\sf Mixed \ Sandwich \ (\ Ham \cdot Egg \cdot Tomato \cdot Cucumber \)}$ ¥ 1,430 (稅込) *

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。 ※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。
ネび かに 〈るみ 小麦 そば 卵 乳成分 落花生 ※写真はイメージです。 乳成分 落花生 ※写真はイメージです。

デザート

Dessert







プリン・ア・ラ・モード Pudding "À la mode" ¥ 1,485(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

¥ 990(税込) バニラ**⑤**圓 抹茶**圓** 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

¥ 660(稅込)

ケーキセット Cake Set



ショートケーキ 本和香糖を使用したスポンジと苺を2層にした 贅沢なショートケーキです。

30



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た パーラー伝統のベイクドチーズケーキです。

30



モンブラン シロップ漬けのマロンをしのばせた、 やさしい味わいのモンブランです。

₹ 0 -

※アルコールを使用しております。



ムース オ ショコラ ムース、ガナッシュ、ビスキュイの層からなる 濃厚な味わいのチョコレートケーキです。

30 -



シトロン レモンとホワイトチョコレートのムースに苺のジュレを アクセントにした爽やかなケーキです。

30

※アルコールを使用しております。

ドリンク





Drink	
コーヒー Coffee (Hot or Iced)	¥ 825 (税込)
カフェオレ Café Au Lait (Hot or Iced) 🗓	¥ 880 (税込)
ココア Cocoa (Hot or Iced)	¥ 990 (税込)
ブレンドティー Blended Tea (Hot or Iced)	¥ 825 (税込)
ハーブティー Herbal Tea	¥ 825 (税込)
アールグレイティー Earl Grey Tea (Hot or Iced)	¥ 825 (税込)
ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea (Hot or Iced) 🗓	¥ 990 (税込)
レモンスカッシュ Lemonade Soda	¥ 935 (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)
コーヒーフロート Coffee Float ()	¥ 1,100 (税込)
アイスクリームソーダ (レモンまたはオレンジ)	¥ 1,100 (税込)





※写真はイメージです。

アルコール

Alcohol

生ビール

Soda Float 🐧 🗐

ノンアルコールビール

Non-alcoholic Beer

Draft Beer

スパークリングワイン

Sparkling Wine(Glass/Bottle)

白ワイン

Wine _WHITE (Glass/Bottle)

赤ワイン

Wine _RED (Glass/Bottle)

S ¥ 660 (税込) / M ¥ 880 (税込)

¥ 770 (税込)

グラス ¥ 960 (税込) / ボトル ¥ 5,500 (税込)

グラス ¥ 960 (税込) / ボトル ¥ 5,500 (税込)

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。 乳成分 落花生 ※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。





キッズパフェ
¥ 1,100 (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 (カレンジジュース
¥ 1,430 (税込)