

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
¥ 1,155 (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
¥ 880 (税込)
★



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 (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
¥ 2,860 (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
¥ 2,640 (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
¥ 4,950 (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
¥ 2,310 (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 ¥ 660 (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 ¥ 990 (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 ¥ 1,430 (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 ¥ 1,430 (税込)
ミニパフェ単品 プラス ¥ 990 (税込)



チキンライス
Chicken Rice
¥ 2,090 (税込)
🍴



ハヤシライス
Hashed Beef and Rice
¥ 2,970 (税込)
🍴



オムライス
Omelette Rice
¥ 2,530 (税込)
🍴🍴🍴



シーフード和風ピラフ
Seafood Pilaff Japanese Style
¥ 2,255 (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
¥ 2,090 (税込)
🍴🍴🍴



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



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



小海老とマッシュルームのドリア
Shrimp and Mushroom Doria
¥ 2,200 (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)
¥ 1,430 (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



ストロベリーパフェ
Strawberry Parfait

¥ 1,485 (税込)



チョコレートパフェ
Chocolate Parfait

¥ 1,485 (税込)



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 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

¥ 660 (税込)

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。



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
パレー伝統のバイクドチーズケーキです。



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。



※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。



フリュイールージュ

ラズベリー、グリオットチェリーの酸味と、
バニラのババロアのまろやかさが調和したケーキです。



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

¥ 1,650 (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 ☐☐

¥ 825 (税込)

¥ 880 (税込)

¥ 990 (税込)

¥ 825 (税込)

¥ 825 (税込)

¥ 825 (税込)

¥ 990 (税込)

¥ 935 (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



えび



かに



くるみ



小麦



そば



卵



乳成分



落花生

※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。



ストロベリーサンデー

ミートクロケット

ポテトサラダ

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

フライドポテト

ドリンクつき

チキンライス

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

¥ 1,870 (税込)



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 🍊オレンジジュース

¥ 1,430 (税込)

