



RECOMMENDED FOOD

Wagyu "DONBURI"

1.5 mon. - 3.31 tue.



数量
限定

黒毛和牛リブローズステーキDONBURI

Wagyu Rib Eye Steak DONBURI

¥3,110

贅沢に黒毛和牛のリブローズを使った丼
しめじの香りをまとって、ご飯との相性もピッタリ
サラダ付

プラス¥1,100でサイドディッシュを追加できます

Side Dishes Available (extra charge ¥ 1,100 apply)

本日のスープ/カメリア特製カスタードプリン

コーヒーまたは紅茶1杯

Today's Soup / Custard Pudding / a Cup of Coffee or Tea

表示価格は税金・サービス料 15% 込です。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Consumption tax and 15% service charge included in prices.

Due to the nature of seasonal produce, menus are subject to change without prior notice.



SPECIAL MENU

20:00 L.O.

チキンカレー バターライス添え ¥2,300
Chicken Curry with Butter Rice

黒毛和牛と彩り野菜の特製カレー 3,000
Wagyu and Vegetable Curry

黒毛和牛サーロインローストビーフ100gの 3,500
ホットサンドウィッチ
Wagyu Sirloin Roast Beef (100g) Hot Sandwich

ホテル伝統のビーフシチュー 4,000
Original Beef Stew

数量限定 カメリアプレミアムプレートセット 6,800
Camellia Premium Plate

黒毛和牛ビーフシチュー、仙台牛ハンバーグ デミグラスソース、
黒毛和牛ステーキ きのこと入り和風ソース、
エビフライとカニクリームコロッケ
サラダ、スープ、パンまたはライス付
All serves together on one-plate. Includes Wagyu Beef Stew,
Hamburg Steak, Wagyu Beef Steak, Deep Fried Prawn and
Crab Cream Croquette. With Bread or Rice, Salad and Soup

サイドディッシュを追加できます

Side Dishes Available (extra charges apply)

ライスまたはパン Rice or Bread +¥500

コーヒーまたは紅茶1杯 a Cup of Coffee or Tea +¥500

カメリア特製カスタードプリン Custard Pudding +¥500

サラダ Salad +¥600

本日のスープ Today's Soup +¥700

表示価格は税金・サービス料 15% 込です。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Consumption tax and 15% service charge included in prices.

Due to the nature of seasonal produce, menus are subject to change without prior notice.



FOODS

22:00 L.O.

COLD APPETIZERS

ミックスナッツ Mixed Nuts	¥ 1,200
エッグサラダのデニッシュサンドウィッチ Egg Salad Danish Sandwich	1,400
グリーンサラダ フレンチまたは和風ドレッシング Green salad with French dressing or Japanese dressing	1,400
パテ・ド カンパーニュと 生ハム&チーズのロルティーニを載せたタルティーヌ Tartine with Pâté de Campagne, Dry-cured ham & Cheese Roltini	1,400
チーズ&クラッカー Cheeses and Crackers	1,600
生ハム コッパ サラミの取り合わせ Assorted Dry-cured ham, Coppa and Salami	1,600
スモークサーモン 〈ローズ仕立て〉 ポテトとケッパー入りオニオンサラダ Smoked Salmon and Onion Salad, with Potatoes and Capers	1,800

HOT APPETIZERS

チキンフリット&ポテト Fried Chicken and Fried Potato	1,800
---	-------

能登半島地震 復興支援

〈輪島ふぐ〉のフィッシュ & チップス オレンジタルタルソース添え Fried Puffer Fish & Chips with Tartar Sauce 能登より直送される無添加天然ふぐをフィッシュ & チップスに 地域経済の復興支援に繋がるメニューです	1,800
--	-------

黒毛和牛サーロインローストビーフ50gの ホットサンドウィッチ Wagyu Sirloin Roast Beef (50g) Hot Sandwich	2,200
黒毛和牛ボロネーズのチーズソースドリア Rice Gratin with Wagyu Bolognese and Cheese	2,200



FOODS

22:00 L.O.

FISH DISH

天然真鯛のポワレ プロヴァンス風 ¥3,200
Pan-fried Sea-bream Provencal style

MEAT DISH

仙台牛のハンバーグステーキ グリルベーコン添え
デミグラスソースまたは和風おろしソース 3,100
Wagyu Hamburg Steak with Grilled Bacon

黒毛和牛サーロインステーキ 200g 7,200
本わさびとソースジャポネーズ
Wagyu Sirloin Steak (200g)
Wasabi and original Japanese sauce

SPECIAL MEAT DISH 20:00 L.O.

黒毛和牛サーロインのローストビーフ 3,800
レフォールとソースジャポネーズ
ポムフリット&温野菜添え
Wagyu Sirloin Roast Beef
Horseradish and original Japanese sauce
with Fried Potatoes & Warm Vegetables

FISH/MEAT DISHにはサイドディッシュを追加できます
(サイドディッシュのみのご注文は不可)

Side dishes can be added to **FISH/MEAT DISH** orders
for extra charges.

ライスまたはパン Rice or Bread	+¥500
コーヒーまたは紅茶1杯 a Cup of Coffee or Tea	+¥500
カメリア特製カスタードプリン Custard Pudding	+¥500
サラダ Salad	+¥600
本日のスープ Today's Soup	+¥700

表示価格は税金・サービス料 15% 込です。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Consumption tax and 15% service charge included in prices.

Due to the nature of seasonal produce, menus are subject to change without prior notice.



SPECIAL COURSE

20:00 L.O.

TSUBAKI

¥ 8,500

3種の一口前菜取り合わせ
コッパ、東京野菜のピクルス、ロルティーニ&プチトマト
Assorted Small Appetizers
Coppa, Vegetable Pickles, Roltini, Cherry Tomatoes

スモークサーモンとポテト&ケッパーのオニオンルージュサラダ
Smoked Salmon, Potato, Caper, and Red Onion Salad

海老と甲烏賊のプロヴァンサル
Prawns and Cuttlefish Provincial Style

本日鮮魚のポワレ 彩り野菜を添えて
Pan-seared Today's fish with Vegetables
または or
黒毛和牛サーロインのローストビーフ (100g)
ポテトフリット&温野菜添え
Wagyu Sirloin Roast Beef 100g
with Fried Potatoes & Warm Vegetables

ローストビーフは別料金で追加いただけます (100g/¥ 2,800)
Additional Roast Beef ¥ 2,800 per 100g

フルーツタルトと本日のアイスクリーム
Fruit Tart and Today's Ice Cream

コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea



表示価格は税金・サービス料 15% 込です。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Consumption tax and 15% service charge included in prices.

Due to the nature of seasonal produce, menus are subject to change without prior notice.