Camellia

FOODS

22:30 L.O.

SNACKS

ガーリックチーズバター風味のローストバゲット ¥800
Roasted Baguette Garlic Cheese Butter Flavor

フライドポテト　オーガニックケチャップ添え 900
French Fries with Organic Ketchup

パスタフリットチップス　Fried Pasta Chips 1,000

広東焼豚とあっさりザーサイの葱生姜和え 1,200
Chinese Roast Pork with Zha Cai in Scallion-Ginger Dressing

鮪とオーガニック豆腐の山かけ　茎わさび風味 1,400
Tuna and Organic Tofu with Wasabi Flavored Grated Yam

黒毛和牛カルビ焼 1,600
Grilled Wagyu Beef Short Ribs

APPETIZER

小海老入りポテトサラダ　レモンケッパー風味 1,200
Potato Salad with Shrimp, Lemon & Caper Flavor

フレッシュサラダ　ヴィーガンチーズトッピング 1,600
Fresh Salad with Vegan Cheese Topping

スモークサーモン オニオン ケッパー レモン添え 2,000
Smoked Salmon with Onion, Caper and Lemon

鮪のカルパッチョ　カラフルラディッシュとともに 2,200
Tuna Carpaccio with Colorful Radish

シーフードサラダ〈メディテラネ〉 2,200
Seafood Salad Mediterranean Style

シャルキュトリーとスモークチーズの取り合わせ 2,400
Charcuterie and Smoked Cheese Assortment

SOUP

野菜だけのコーンスープ　Vegetable Corn Soup 1,300

ミネストローネスープ　バジルチーズトースト添え 1,500
Minestrone Soup with Basil Cheese Toast

オニオングラタンスープ　Onion Gratin Soup 1,900

Camellia

FOODS

22:30 L.O.

SPICY FOODS

オリジナル海鮮キムチ（赤海老・北海蛸・甲烏賊）　¥2,000
Original Seafood Kimchi (Prawn, Octopus, Cuttlefish)

黒毛和牛のチリコンカン　ポーチドエッグ載せ　2,500
Wagyu Beef Chili Con Carne with Poached Egg

黒毛和牛のハンガリー風シチュー〈グーラッシュ〉　2,900
Stewed Wagyu Beef and Seasonal Vegetables
Hungarian-style〈Goulash〉

LIGHT MEALS

エッグサラダのデニッシュサンドウィッチ　1,700
自家製ピクルス添え
Egg Salad Danish Sandwich with Homemade Pickles

野菜とヴィーガンチーズのサンドウィッチ　1,900
コルニッションとオリーヴ添え
Vegetable & Vegan Cheese Sandwiches
with Cornichons and Olives

仙台牛（150g）ハンバーグサンドウィッチ　2,500
フライドポテトと自家製ピクルス添え
Sendai Beef (150g) Hamburg Steak Sandwiches
with French Fries and Homemade Pickles

フライコンボ（チキン・ポテト・オニオン）　1,800
Fried Food Combo (Chicken, Potato, Onion)

海老フライ　オレンジタルタルソース添え　1,800
Fried Prawn with Orange Tartar Sauce

能登半島地震　復興支援

〈輪島ふぐ〉のフィッシュ & チップス　1,800
オレンジタルタルソース添え
Fried Puffer Fish & Chips with Orange 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

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.

Camellia

FOODS

22:30 L.O.

LIGHT MEALS

ピッツァ マルゲリータ（6インチ、6カット） ¥1,500
Pizza Margherita

ヴィーガンチーズのピッツァ マルゲリータ 1,600
Pizza Margherita with Vegan Cheese（6インチ、6カット）

グルテンフリーのスパゲッティ　ボロネーズ風 2,600
ヴィーガンチーズのトッピング
Gluten Free Spaghetti Plant-Based Bolognese
with Vegan Cheese Topping

昔ながらのナポリタンスパゲッティ 2,900
パルミジャーノレッジャーノのトッピング
Ketchup-based Spaghetti "Japanese Napolitan"
with Parmigiano Reggiano

生パスタの黒毛和牛ボロネーズ 3,800
パルミジャーノレッジャーノのトッピング
Spaghetti Bolognese of Wagyu Beef
with Parmigiano Reggiano Topping

野菜だけのベジキーマカリーライス 2,300
Vegetable Keema Curry with Rice

スパイス香るチキンカリーライス（バターライス） 2,300
Spice-Infused Chicken Curry with Butter Rice

黒毛和牛ビーフカリーライス 3,000
Wagyu Beef Curry with Rice

MAIN DISH

天然真鯛のポワレ　プロヴァンス風 3,400
Pan-Seared Natural Sea Bream, Provence Style

ホテル伝統の黒毛和牛ビーフシチュー 4,200
ミニ野菜とニョッキ入り
Wagyu Beef Stew with Vegetables and Gnocchi

オマールテールと帆立貝のソテ 4,600
ニューバーグソース　バターライス添え
Sautéed Lobster Tail and Scallops Newberg Sauce
served with Butter Rice

Camellia

FOODS

22:30 L.O.

MAIN DISH

黒毛和牛サーロインのローストビーフ 100g **3,800**
レフォール入りソースジャポネーズ
Wagyu Sirloin Roast Beef
Horseradish in Original Japanese Sauce
150g ￥4,500 ／ 200g ￥5,200

ONE PLATE ※22:00 L.O.

仙台牛ハンバーグステーキ（150g） **3,900**
海老フライ、カニクリームコロッケ、ポテトフリット
彩り野菜のソテ
All serves together on one-plate
Includes Wagyu Beef Hamburg Steak, Fried Prawn,
Crab Cream Croquette. French Fries and Sautéed Vegetables

黒毛和牛サーロインローストビーフ（50g） **6,800**
大海老フライ、カニクリームコロッケ、天然真鯛のポワレ
ホテル伝統のビーフシチュー、ポテトフリット、彩り野菜のソテ
サラダ、ミネストローネスープ、パンまたはライス付
All serves together on one-plate. Includes Wagyu Surloin Roast Beef,
Deep Fried Prawn, Crab Cream Croquette, French Fries,
Pan-Seared Natural Sea Bream, Beef Stew and Sautéed Vegetables
With Bread or Rice, Salad and Minestrone Soup

MAIN 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 **MAIN 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	＋¥800

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.