



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 Roasted Baguette Garlic Cheese Butter Flavor	¥ 800
フライドポテト オーガニックケチャップ添え French Fries with Organic Ketchup	900
ミックスナッツ Mixed Nuts	1,000
東京べったら漬 / 野沢菜漬 / しば漬の取り合わせ Japanese Pickles Assortment	1,000
パスタフリットチップス Fried Pasta Chips	1,000
オーガニックおかき Organic Rice Crackers	1,200
ポップコーンシュリンプ Popcorn Shrimp	1,200
広東焼豚とあっさりザーサイの葱生姜和え Chinese Roast Pork with Zha Cai in Scallion-Ginger Dressing	1,200
鮪とオーガニック豆腐の山かけ 荳わさび風味 Tuna and Organic Tofu with Wasabi Flavored Grated Yam	1,400
黒毛和牛カルビ焼 Grilled Wagyu Beef Short Ribs	1,600

APPETIZER

小海老入りポテトサラダ レモンケッパー風味 Potato Salad with Shrimp, Lemon & Caper Flavor	1,200
フレッシュサラダ ヴィーガンチーズトッピング Fresh Salad with Vegan Cheese Topping	1,600
スモークサーモン オニオンケッパー レモン添え Smoked Salmon with Onion, Caper and Lemon	2,000
鮪のカルパッチョ カラフルラディッシュとともに Tuna Carpaccio with Colorful Radish	2,200
シーフードサラダ 〈メディテラネ〉 Seafood Salad Mediterranean Style	2,200
シャルキュトリーとスモークチーズの取り合わせ Charcuterie and Smoked Cheese Assortment	2,400



FOODS

22:30 L.O.

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
Minestrone Soup with Basil Cheese Toast | 1,500 |
| オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup | 1,900 |

LIGHT MEALS

- | | |
|---|-------|
| エッグサラダのデニッシュサンドウィッチ
自家製ピクルス添え
Egg Salad Danish Sandwich with Homemade Pickles | 1,700 |
| 野菜とヴィーガンチーズのサンドウィッチ
コルニッションとオリーブ添え
Vegetable & Vegan Cheese Sandwiches
with Cornichons and Olives | 1,900 |
| 仙台牛 (150g) ハンバーグサンドウィッチ
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 | 2,500 |
| フライコンボ (チキン・ポテト・オニオン)
Fried Food Combo (Chicken, Potato, Onion) | 1,800 |
| 海老フライ オレンジタルタルソース添え
Fried Prawns with Orange Tartar Sauce | 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 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 | 1,800 |
|---|-------|

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.



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レーライス 2,300
Vegetable Keema Curry with Rice

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

黒毛和牛ビーフカレーライス 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



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 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	3,800
---	-------

〈ハラル認証〉仔羊背肉のグリエ 4,800
Grilled Halal-Certified Aussie Lamb Rack with Condiments

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
カメラ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.



TSUBAKI

¥ 8,500

4.1 wed. - 6.30 tue.

冷前菜の盛り合わせ

スモークサーモン、小海老入りポテトサラダ
パテドカンパーニュ、コッパ、オリーブ

Assorted Small Appetizers

Smoked Salmon, Potato Salad with Small Shrimp
Pâté de Campagne, Coppa, Olives

2種のチーズパングラタン

ボロネーズとキーマカレー

2 kinds of Bread Bowl Gratin

Bolognese and Keema Curry

やわらか蝦夷鮑の煮込み ふかひれ鮫かけ
Braised Abalone with Shark Fin Thick Sauce

黒毛和牛サーロインのローストビーフ (100g or 150g)

フライドポテト & 温野菜添え 笹ちまき付

Wagyu Sirloin Roast Beef 100g or 150g

with French Fries, Warm Vegetables and Rice Cake

シェフパティシエのデザート

Dessert

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.