

5月1日(金)~5月31日(日)



11:00~

野菜が楽しいシェフズランチ Chef's Lunch with Enjoyable Vegetables

お一人様 ¥3,950



イメージ写真

本日のスープと野菜のキッシュ
Today's Soup and Vegetables Quiche

野菜プレート
Vegetable Plate

5月の彩り Monthly Plates

空豆、新蓮根、アスパラソバージュ、マイクロトマト
スチームチキン、トラウトサーモン
Broad Beans, New-Season Lotus Root, Wild Asparagus, Micro Tomato
Steamed Chicken, Trout Salmon

兵庫県産野菜 Hyogo Prefecture Vegetables

淡路島産玉葱、神戸産葉物野菜、
六甲マッシュルーム、明石マイクロリーフ
Awaji Onion, Green Vegetables, Rokko Mushrooms, Akashi Microleaf

ローストビーフ、有頭海老
Roast Beef, Prawn

パン
Bread

野菜のデザート
Vegetables Dessert

コーヒーまたは紅茶 (ホット、アイス)
Coffee or Tea (Hot or Iced)

11:00~

カジュアルセット Casual Set

お一人様 ¥6,000



イメージ写真

食前のお楽しみ
Appetizer

本日のスープ
Today's Soup

メインディッシュ <下記より1種類をお選びください>
Main Dish *1 dish choice from the following

- 本日のお魚料理
Today's Fish
- 神戸ポークのグリル
(きのこソースまたはおろしポン酢)
Grilled Kobe Pork with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce
- シーフードスパゲティ
(ペペロンチーノまたはトマトソースまたはクリームソース)
Seafood Spaghetti
Garlic and Hot Chill Pepper or Tomato Sauce or Cream Sauce
- 神戸ビーフのボロネーゼ
Kobe Beef Spaghetti Bolognese

パン
Bread

パティシエ特製デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶 (ホット、アイス)
Coffee or Tea (Hot or Iced)

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.



※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。

※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示のない他のアレルゲンを使用しています。

※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。Above rate includes tax and service charges. ※国産米を使用しております。We use domestic rice.

11:00~

国産牛ステーキセット

Japanese Beef Steak Set

お一人様 ¥8,000



イメージ写真

食前のお楽しみ

Hors d'oeuvre

本日のスープ、彩りサラダ

Today's Soup and Salad

国産牛ステーキ 温野菜添え

Japanese Beef Steak with Hot Vegetables

パン

Bread

自家製バニラアイスクリーム

Homemade Vanilla Ice Cream

コーヒー または 紅茶 (ホット、アイス)

Coffee or Tea (Hot or Iced)

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.



※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。

※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。

また、厨房内では表示のない他のアレルゲンを使用しています。

※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。Above rate includes tax and service charges. ※国産米を使用しております。We use domestic rice.

土・日・祝日限定
Weekends and Public Holidays Only

11:00~

国産ビーフセット

Japanese Beef Set

お一人様 ¥8,000

メイン料理を国産牛ステーキ または 国産牛ローストビーフでお選びいただけます
For the main dish, you can choose between japanese beef steak or japanese roast beef.



食前のお楽しみ

Hors d'oeuvre

本日のスープ、彩りサラダ

Today's Soup and Salad

国産牛ステーキ 温野菜添え

Japanese Beef Steak with Hot Vegetables

または
or

数量限定 国産牛ローストビーフ 温野菜添え

Japanese Roast Beef Steak with Hot Vegetables

パン(2種)

Bread

自家製バニラアイスクリーム

Homemade Vanilla Ice Cream

コーヒー または 紅茶 (ホット、アイス)

Coffee or Tea (Hot or Iced)

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.



※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。

※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。

また、厨房内では表示のない他のアレルゲンを使用しています。

※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。Above rate includes tax and service charges. ※国産米を使用しております。We use domestic rice.

5月1日(金)~6月30日(火)



17:00~

フルコースディナー お一人様 ¥10,000

Dinner Course



ハモンセラーノとメロンのサラダ
Salad with Jamón Serrano and Melon

バジルのリゾット
自家製サーモンのミキユイとベーコンのアクセント
Basil Risotto
Half-cooked Salmon with Bacon

金目鯛の蒸し焼き
ハーブと味噌のクリームソース
Steamed Sea bream
with Herb and Miso Cream Sauce

国産牛ロース肉のグリル ナッツのアクセント
ピーナッツバターソース
Grilled Domestic Beef Loin with Nut
Peanut Butter Sauce

パン
Bread

カメラリア特製デザート
Special Dessert

コーヒー または 紅茶 (ホット、アイス)
Coffee or Tea (Hot or Iced)

・「国産牛フィレ肉のグリル」に変更の場合 +¥1,700
* If you change "Grilled Japanese Beef Tenderloin" an additional fee 1,700 yen will be charged.

17:00~

カジュアルセット お一人様 ¥6,000

Casual Set



イメージ写真

食前のお楽しみ
Appetizer

本日のスープ
Today's Soup

メインディッシュ <下記より1種類をお選びください>
*Main Dish *1 dish choice from the following*

- ・ 本日のお魚料理
Today's Fish
- ・ 神戸ポークのグリル
(きのこソース または おろしポン酢)
Grilled Kobe Pork with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce
- ・ シーフードスパゲティ
(ペパロンチーノ または トマトソース または クリームソース)
Seafood Spaghetti
Garlic and Hot Chill Pepper or Tomato Sauce or Cream Sauce
- ・ 神戸ビーフのボロネーゼ
Kobe Beef Spaghetti Bolognese

パン
Bread

パティシエ特製デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶 (ホット、アイス)
Coffee or Tea (Hot or Iced)

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.



※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。

※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。また、厨房内では表示のない他のアレルゲンを使用しています。

※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。Above rate includes tax and service charges. ※国産米を使用しております。We use domestic rice.

Appetizer / Salad 前菜 / サラダ

サーモンマリネのハーブドレッシング添え ¥2,000
 Salmon Marinated with Herb Dressing

コンビネーションサラダ 2,000
 Combination Salad



トッピング - シーフード
 Toppings - Seafood
 +¥900 🍣 🌿 🥗



トッピング - 生ハム
 Toppings - Prosciutto
 +¥800 🍷 🌿 🥗



トッピング - サラダチキン
 Toppings - Salad Chicken
 +¥700 🌿 🥗 🍷

ドレッシングをお選びいただけます。(フレンチ、シーザー 🍷 🥗、ノンオイル(和風) 🌿 🥗、イタリアン)
 A Choice of French, Caesar 🍷 🥗 Non-Oil (Japanese) 🌿 🥗, Italian Dressing available.

スモールサラダ 800
 Small Salad



前菜盛り合わせ イメージ写真
 Assorted Appetizers
 ¥2,500



温野菜盛り合わせサラダ
 Assorted of Hot Vegetables
 ¥2,000 🌿 🥗 🍷

Soup スープ



オニオングラタンスープ
 Onion Gratin Soup
 ¥1,800 🌿 🥗 🍷



オークラ伝統のコンソメスープ
 Okura's Traditional Consommé Soup
 ¥2,000 🌿 🥗 🍷

本日のスープ(内容は係にお尋ねください。) ¥1,200
 Today's Soup (Ask your server for details.)

コーンクリームスープ 1,200
 Cream Corn Soup 🌿 🥗 🍷

Sandwich / Hamburger サンドイッチ / ハンバーガー



淡路オニオンの
 神戸ビーフバーガー

Kobe Beef Burger with Awaji Onion
 ¥4,000 🌿 🥗 🍷

神戸ビーフの旨味たっぷりのパティに
 淡路オニオンとデミグラスソースをはさんだハンバーガー。

※20分程お時間を頂戴いたします。
 Please note that it will take
 20 minutes to prepare.



和風ローストビーフバーガー
 Roast Beef Burger Japanese taste
 ¥3,800 🌿 🥗 🍷



国産ビーフカツサンドイッチ
 Domestic Beef Cutlet Sandwich
 ¥4,000 🌿 🥗 🍷



*ミックスサンドイッチ
 Mixed Sandwich 🌿 🥗 🍷
 ¥2,500 *¥1,700



アメリカンクラブハウス
 サンドイッチ 🌿 🥗 🍷
 American Club House Sandwich
 ¥2,600

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.



※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。
 ※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
 また、厨房内では表示のない他のアレルゲンを使用しています。
 ※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

Rice Dish ピラフ・オムライス・カレー



*神戸ビーフの煮込みオムライス

Fluffy Omelet Rice with Kobe Beef Stew

¥3,600 *¥2,500

*神戸ビーフの煮込みカレー

Kobe Beef Curry

¥3,800 *¥2,700



*シーフードピラフ

Seafood Pilaf

¥2,900 *¥2,000

*ビーフストロガノフ

Beef Stroganoff

¥3,000 *¥2,100

*ビーフピラフ ¥2,900
Beef Pilaf *¥2,000

*シーフードカレー 2,900
Seafood Curry *¥2,000

*ベジタブルカレー 2,500
Vegetable Curry *¥1,700

有頭海老と蟹のドリア 2,700
Shrimp and Crab Doria

Rice Dish 丼・御膳



神戸ポークの生姜焼き丼

Kobe Pork Ginger Stir-Fry Rice Bowl

¥2,800



神戸ビーフの煮込みカレーうどん

Kobe Beef Curry Udon

¥3,100



国産牛ロースのステーキ丼

Domestic Beef Sirloin Steak Bowl

¥4,500



本日のお魚御膳

Today's Fish Set Meal

¥4,000

*ハーフポーション *印は1/2のボリュームにてお召し上がりいただけます。
*Half portion serving available for orders marked with

※写真はイメージです。
※国産米を使用しております。
※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。
※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

*Photos shown are images only.
*We use domestic rice.
*The country of origin and the contents might be changed, due to supplyability.
*Above rate includes tax and service charges.

Pasta パスタ



* 神戸ビーフのボロネーゼ 🌿

Kobe Beef Bolognese

¥3,200 *¥2,300

神戸ビーフをたっぷり使用したミートソースに
ゴロゴロした神戸ビーフを合わせたお肉感たっぷりのボロネーゼ。



*パスカトーレ 🌿🍷
(シーフードのトマトソース)
Pescatore
¥3,100 *2,200



*シーフードペペロンチーノ 🌿🍷
Seafood Pepperoncino
¥3,100 *2,200



*海老ときのこの
クリームスパゲティ
Shrimp and Mushroom Cream
Spaghetti
¥2,800 *¥1,900



*ベーコンときのこの
和風スパゲティ
Bacon and Mushroom Spaghetti
Japanese taste
¥2,600 *¥1,800

Main Dish メインディッシュ



神戸ビーフのハンバーグステーキ 🌿🍷🥗

淡路オニオンとデミグラスソース
Kobe Beef Hamburg Steak
Sauteed Awaji Onion with Demiglace Sauce

¥4,200

神戸ビーフを100%使用したハンバーグステーキ。
淡路産玉ねぎの食感と特製デミグラスソースでどうぞ。



イメージ写真

本日のお魚料理 (内容は係にお尋ねください。)
Today's Fish Dish (Ask your server for details.)
¥3,200



海老フライ 自家製タルタルソース添え
(3尾) サラダ または 温野菜添え 🌿🍷🥗🍷
Fried Prawn 3 pieces with Tartar Sauce,
Salad or Hot Vegetables
¥4,000



淡路どりモモ肉のグリル 🌿🥗
(きのこソース または おろしポン酢)
Grilled Awaji Chicken Thigh
with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce
¥3,600

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.



※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。

※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。

※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

Main Dish メインディッシュ



神戸ポークグリル (150g)  
 (きのこソース または おろしポン酢)
 Grilled Kobe Pork 150g
 with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce
¥3,800



国産牛フィレ肉のステーキ (80g)  
 (きのこソース または おろしポン酢)
 Domestic Beef Fillet Steak 80g
 with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce
¥5,500



国産牛サーロインステーキ (130g)  
 (きのこソース または おろしポン酢)
 Domestic Beef Sirloin Steak 130g
 with Mushroom Sauce or Ponzu Sauce
¥5,500







国産牛フィレ肉とフォアグラの
 ロッシーニトリュフソース
 Domestic Beef Fillet and Foie Gras
 with Rossini Truffle Sauce
¥8,500

セットメニュー スープ + サラダ + コーヒー セット **¥1,700**   
 Combo Menu (パン または ライス または シャーベット付)
 Combined with Soup, Salad, Coffee & Bread or Rice or Sherbet



単品 パン (2種) **¥600** ライス **¥600**
 1 single item Bread    Rice

Kids Menu キッズメニュー



小学生以下限定メニュー

キッズプレート **¥2,700**    
 Kids Plate

- ・プレート：海老フライ、ハンバーグステーキ、スパゲティ ミートソース、フライドチキン、フライドポテト
 - ・クリームコーンスープ(カップ) ・パン または ライス ・プリン ・ジュース
- Fried Prawn, Hamburg Steak, Spaghetti Bolognese, Fried Chicken, French Fries, Cream Corn Soup (in cup), Bread or Rice, Pudding, Juice

キッズカレー **1,500**  
 Kids Curry and Rice

- ・チキンカレー ・タコさんウインナー ・フライドポテト
- Chicken Curry, Sausage, French Fries

キッズスパゲティ ミートソース **1,500**  
 Kids Spaghetti Bolognese

- ・スパゲティ ミートソース ・タコさんウインナー ・フライドポテト
- Spaghetti Bolognese for kids, Sausage, French Fries



キッズプレート Kids Plate



キッズカレー
 Kids Curry



キッズスパゲティ
 Kids Spaghetti

プラス¥550で、プリンとジュースをご用意いたします。  
 We will prepare additional Pudding and Juice. +550yen

ジュースの種類 Orange, Grapefruit, Apple, Pineapple
 Juice

*ハーフポーション *印は1/2のボリュームにてお召し上がりいただけます。
 *Half portion serving available for orders marked with

※写真はイメージです。
 ※国産米を使用しております。
 ※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。
 ※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

*Photos shown are images only.
 *We use domestic rice.
 *The country of origin and the contents might be changed, due to supplyability.
 *Above rate includes tax and service charges.

Vegetarian Dish ベジタリアンディッシュ

ベジタブルスープ ¥1,000
Vegetable Soup

スモールサラダ 800
Small Salad

コンビネーションサラダ 2,000
Combination Salad

温野菜盛り合わせ (ポン酢) 2,000
Hot Vegetables

ベジタブルスパゲッティ ¥2,600
Vegetables Spaghetti

ベジタブルピラフ 2,600
Vegetable Pilaff

ヴィーガンカレー 2,600
Vegan Curry

… 動物性のものを使用していない大豆ミートのカレー。
Curry made with soy meat that contains no animal products.



ベジタブルスパゲッティ
Vegetables Spaghetti



ヴィーガンカレー
Vegan Curry

Dessert デザート

Seasonal Parfait 季節のパフェ



ストロベリーパフェ ¥2,300
Strawberry Parfait



チョコレートサンデー ¥1,500
Chocolate Sundae



プリンアラモード ¥1,500
Pudding a la mode

プラス¥650で、コーヒー または 紅茶をご用意いたします。
We will prepare additional Coffee or Tea. +650yen

ケーキセット (バニラアイスクリーム、コーヒー または 紅茶付) ¥1,800~
ケーキは別紙ケーキメニューよりお選びください。

Cake Set (Homemade Cake with Ice Cream, Coffee or Tea)

ホームメイドケーキ各種 760~
Homemade Cakes

アイスクリーム または シャーベット各種 900
お好みのフレーバーをお選びください。内容は係にお尋ねください。

Ice Cream or Sherbet (Ask your server for details.)

季節のフルーツ盛り合わせ 3,000
内容は係にお尋ねください。

Seasonal Fresh Fruits (Ask your server for details.)

チーズ盛り合わせ 3,200
Assorted Cheese



フレンチトーストセット
(コーヒー または 紅茶付)
French Toast and Fruits with Coffee or Tea
¥2,600

※20分程お時間を頂戴いたします。
Please note that it will take
20 minutes to prepare.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.



※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

Drink Menu お飲物

Cafe Selection カフェセレクション

コーヒー (ホット、アイス) Coffee (Hot or Iced)	¥950
カフェインレス コーヒー (ホット、アイス) Caffeine-free Coffee (Hot or Iced)	950
エスプレッソ Espresso	950
カフェ・オ・レ (ホット、アイス) Cafe au Lait (Hot or Iced)	1,000
ココア (ホット、アイス) Cocoa (Hot or Iced)	1,000
カフェラテ (ホット、アイス) Caffè Latte	1,000
カプチーノ Cappuccino	1,100
ウィンナーコーヒー Viennese Coffee	1,100

Tea Selection ティーセレクション

紅茶 (ホット、アイス) Tea (Hot or Iced)	¥950
黒烏龍茶 (アイス) Black Oolong Tea (Iced)	900
お茶処 三和 煎茶「大倉山」 Japanese Tea "Okurayama" from Tea Store Sanwa	950

Ronnefeldt Tea Selection ロンネフェルトティーセレクション

レモンスカイ (ノンカフェイン) Lemon Sky (Caffeine-Free) ハーブとフルーツをブレンドしたフルーツハーブティー。 本物のレモンを絞ったかのような新鮮さと酸っぱさが特徴のティーです。 リフレッシュしたい時などにぜひどうぞ。	1,100
ルイボスバニラ (ノンカフェイン) Rooibos Vanilla (Caffeine-Free) 南アフリカのケープタウンで採れるルイボス。品質は最高級のピードゥバレーを使用しています。そのルイボスの茶葉に、厳選されたバニラのアロマをブレンド。 やさしい甘みと香りでお子様にもおすすめです。	1,100
レッドベリーズ (ノンカフェイン) Red Berries (Caffeine-Free) 完熟リンゴと酸味のあるハイビスカス、ローズヒップをブレンドし、 フレーバーにストロベリーとラズベリーを使用したフルーツハーブティー。 ベリーの甘酸っぱい風味が女性に人気のティーです。	1,100
ダーズリン Darjeeling マスカットのような、爽快な香りとすっきりした飲み口が特徴。 高級感ある優しいダーズリンです。	1,100
アールグレイ Earl Grey 一年中を通して取れたダーズリンを使用し、ベルガモットのアロマを ブレンドしたダーズリンアールグレイです。 ダーズリンもアールグレイも好きな方にオススメの人気ある紅茶です。	1,100
アッサム Assam 紅茶の中でもファンの多いアッサム。 ストレートでも、もちろんおいしくお召し上がりいただけますが、 深いコクがあるティーなのでミルクとの相性も抜群です。	1,100

Soft Drink ソフトドリンク

オレンジジュース Orange Juice	¥900
アップルジュース Apple Juice	900
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	900
パイナップルジュース Pineapple Juice	900
ブドウジュース Grape Juice	950
グアバジュース Guava Juice	950
フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	1,700
コーラ Cola	900
ジンジャーエール Ginger Ale	900
レモンスカッシュ Lemon Squash	1,200
マンゴージュース Mango Juice	1,200
信州ももジュース Peach Juice	1,200
メリケンサイダー Kobe Meriken Cider	1,300
クリームソーダ Melon Soda Float	1,350
コーヒーフロート Coffee Float	1,350
ペリエ (スパークリングウォーター) Perrier (Sparkling Water)	1,000

※写真はイメージです。

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

*Photos shown are images only.

*The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.

*Above rate includes tax and service charges.

Drink Menu お飲物

Non-Alcoholic Drink ノンアルコールドリンク

ノンアルコールビール Non-alcoholic Beer	¥1,000
ノンアルコールスパークリングワイン Non-alcoholic Sparkling Wine	1,200

Alcoholic Drink アルコールドリンク

生ビール Draft Beer	¥1,300
国産ビール (アサヒ、麒麟、サッポロ、サントリー) Domestic Beers (Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory)	1,200
輸入ビール (ギネススタウト、バドワイザー、ハイネケン) Imported Beers (Guinness Stout, Budweiser, Heineken)	1,300
ウイスキー ホワイトホース Whisky "WHITE HORSE"	1,250
水割り、ソーダ割り Whisky "WHITE HORSE" with Water, with Soda	1,500
焼酎 芋、麦 Japanese Shochu - Potato, Barley	1,250
水割り、ソーダ割り Japanese Shochu with Water, with Soda	1,500
八岐の梅酒 Yamata no Umeshu	1,300
水割り、ソーダ割り Yamata no Umeshu with Water, with Soda	1,550
日本酒 白鶴 (180ml) Japanese Sake "Hakutsuru"	1,200
カシスソーダ Cassis and Soda	1,400
カシスオレンジ Cassis Orange	1,400
カンパリソーダ Campari and Soda	1,400
カンパリオレンジ Campari Orange	1,400
カルーアミルク Kahlua and Milk	1,400

Wine Selection ワインセレクション

	グラス Glass	ボトル Bottle
スパークリングワイン Sparkling Wine	¥1,200	¥7,000
White Wine 白ワイン		
ワンハーモニー One Harmony Wine	¥1,000	¥6,000
バロン・ド・ロートシルト パヴィヨン・デュラック・ブラン Barons de Rothschild Pavillon du Lac Blanc	1,300	7,500
シャブリ 〈辛口 / フランス ブルゴーニュ地方〉 Chablis - Dry, France Bourgogne	9,000	14,000

Red Wine 赤ワイン

ワンハーモニー One Harmony Wine	¥1,000	¥6,000
バロン・ド・ロートシルト パヴィヨン・デュラック・ルージュ Barons de Rothschild Pavillon du Lac Rouge	1,300	7,500
キャンティ クラシコ 〈ミディアムボディ / イタリア トスカーナ地方〉 Chianti Classico - Medium Body, Italy Toscana	7,500	13,000