

# Lunch Menu

2026.2.20 ~ 3.31 ランチメニュー

## 野菜が楽しいシェフズランチ

Vegetable Focused Chef's Lunch



本日のスープと野菜のキッシュ

Today's Soup and Vegetable Quiche

### 〈今月の季節の野菜 Month's Seasonal Vegetables 〉

菜の花、筍、インカのめざめ、紅心大根  
Rapeseed Flowers, Bamboo shoots, Sweet potato, Daikon radish

淡路とり、イトヨリダイ  
Awaji chicken, Golden Threadfin Bream

### 〈兵庫県産食材 Hyogo Prefecture Ingredients 〉

淡路産玉ねぎ、神戸産葉物野菜  
Awaji onions, Kobe Leafy Greens

六甲マッシュルーム、明石マイクロリーフ  
Rokko Mushrooms, Akashi Microgreens

ローストビーフ、有頭海老  
RoastBeef, Whole Shrimp

パン  
Bread

野菜のデザート  
Vegetable Dessert

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

お一人様 ¥3,950

※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。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

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

\*Above rate includes tax and service charges.

 Casual Dining  
Camellia

# Dinner Menu

2026.2.20 ~ 3.31 ディナーメニュー

## フルコースディナー

Full Course Dinner



真鯛のマリネと蟹のファルシ

山椒のビネグレット

Marinated Sea Bream and Stuffed Crab  
with Sansho Pepper Vinaigrette

ホタルイカ あさり 箍のナージュ仕立て  
Firefly Squid, Clams, and Bamboo Shoots in a Light Broth

ムースを詰めたイトヨリダイ

新生姜のバターソースと春の泡

Mousse Stuffed Golden Threadfin Bream  
with Fresh Ginger Butter Sauce

国産牛ロース肉のグリル

春野菜とソースエスペニョール

Grilled Beef Sirloin  
Spring Vegetables with Sauce Espagnole

パン

Bread

カメリア特製デザート

Special Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

お一人様 ￥10,000

※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。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

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

\*Above rate includes tax and service charges.

# Tea Time Menu

2026.2.20 ~ 5.31 ティータイムメニュー

## Enjoy Happy Strawberry

3-5月 アフタヌーンティーセット



### 【セイボリー】 Savory Items

- ・野菜のキッシュ  
*Vegetable Quiche*
- ・春野菜のバーニヤカウダ風  
*Vegetables Bagna Cauda Style*
- ・苺のバターサンド  
*Strawberry Butter Sandwich*
- ・苺のサンドイッチ  
*Strawberry Sandwich*
- ・苺とマリネサーモンのパンケーキサンド  
*Strawberry and Marinated Salmon Pancake Sandwich*

### 【フレンチトースト フルーツ添え】

*French Toast with Fruit*

### 【デザート】 Dessert Platter

- ・苺と柚子のゼリー  
*Strawberry and Yuzu Jelly*
- ・苺とプラリネのムース  
*Strawberry and Praline Mousse*
- ・苺のタルト  
*Strawberry Tart*
- ・苺のロールケーキ  
*Strawberry Roll Cake*
- ・ほうじ茶スコーン  
*Hojicha Scone*
- ・苺とつぶあんのシュー  
*Strawberry and Red Bean Cream Puff*
- ・苺のミルクレープ  
*Strawberry Mille-crêpe*
- ・苺とレモングラスのスープ  
*Strawberry and Lemongrass Soup*

### 【ドリンク】

\*自家製フルーツティー(ホット または アイス)

*\*Homemade Fruit Tea (Hot or Iced)*

\*コーヒー、紅茶、カフェオレ(ホット または アイス)、カフェインレスコーヒー(ホット)

*\*Coffee, Black Tea, Café au Lait (Hot or Iced), Decaffeinated Coffee (Hot)*

\*ロンネフェルトティー各種

ルイボスバニラ、レモンスカイ、レッドベリーズ

*\*Rooibos Vanilla, Lemon Sky, Red Berries*

\*ソフトドリンク各種

オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース、パインアップルジュース

*\*Orange Juice, Grapefruit Juice, Apple Juice, Pineapple Juice*

お一人様 ¥ 5,200

※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。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

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

*\*Above rate includes tax and service charges.*

Casual Dining  
Camellia