

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
Roast Beef, 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 supply.*
**Above rate includes tax and service charges.*

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 筍のナージュ仕立て

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パニョール

*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 supply.*

**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
- 春野菜のバーニャカウダ風
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、パイナップルジュース

**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 suppliantly.*

**Above rate includes tax and service charges.*