

Cafe Restaurant Camellia

カフェレストラン「カメリア」

直通TEL 078-333-3522

テイクアウトコーナー

11:00~19:00

Bakery パン



**Croissant**  
クロワッサン  
¥250  
🌿🍳🥛

特級バター50%使用。  
外はサクサクパリパリ、  
中はしっとり、バターが薫る  
ホテル自慢のクロワッサンです。



**Pain au Chocolat**  
パン オ ショコラ  
¥280  
🌿🍳🥛

クロワッサン生地でミルクチョコを  
巻いて焼き上げました。  
マーマレードやベリー系のジャムを  
添えて食べるのもオススメです。



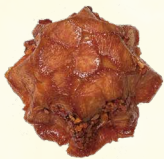
**Cinnamon Roll**  
シナモンロール  
¥260  
🌿🍳🥛

スイートロール生地にてアーモンド  
クリーム、シナモンシュガー、  
レーズンを巻いて焼き上げました。  
朝食定番アイテムです。



**Schnecke**  
シュネイク  
¥270  
🌿🍳🥛

たっぷりの卵、バターで練り  
上げたブリオッシュ生地にて  
アーモンドクリームを巻き込んで  
焼き上げた人気の定番パンです。



**Croquant**  
クロクワン  
¥300  
🌿🍳🥛

クロワッサン生地にてアーモンドと  
くるみを合わせて  
ハチミツと砂糖でコーティング。  
カリッとした食感のパンです。



**Pain au Raisin**  
パン オ レザン  
¥300  
🌿🍳🥛

バターをたっぷり折り込んだ  
ザクザク食感デニッシュ生地にて  
アーモンドクリーム、サルタナ  
レーズンを合わせたパンです。



**Awaji Onion Bread**  
淡路の  
オニオンブレッド  
¥320  
🌿🍳🥛

淡路産玉葱の甘みを活かした、  
ふんわり食感のオニオンブレッド。  
焼き玉葱の味わいが、じっくりと  
焼き上げたホテルブレッドの風味を  
より一層引き立てます。



**Cheese Baguette**  
チーズフランス  
¥380  
🌿🍳

フランスパン生地にて  
ブロックチーズを包み、  
とろけるチーズをトッピングして  
焼き上げました。



**English Bread**  
イングリッシュ  
ブレッド  
¥450  
🌿🍳🥛

オークラレシピで作る  
ハードタイプの食パン。



**Raisin Bread**  
レーズン  
ブレッド  
¥500  
🌿🍳🥛

レーズンたっぷりのパン。  
やや甘めの生地になっています。



**Milk Bread**  
ミルクブレッド  
¥500  
🌿🍳🥛

生クリームが生地に入っており  
甘みとやわらかさがあります。



**Iberico Pork Bacon Epi**  
イベリコ豚の  
ベーコンエピ  
¥380  
🌿

イベリコ豚を使ったベーコンを  
フランスパン生地にて巻き、  
エピ(麦の穂)の形に仕上げた  
パンです。



**Yogurt Fondue**  
ヨーグルトフォンデュ (3個入) 🌿🥛  
¥320

ヨーグルトを練りこんだ甘くてもっちり食感のソフトロール、  
ホテル朝食でも人気のパンです。



**Batard**  
バタール 🌿  
¥360

発酵から醸し出される小麦粉の甘みが  
特徴のフランスパンです。約6時間かけて  
作り上げる伝統的な製法を使用しています。

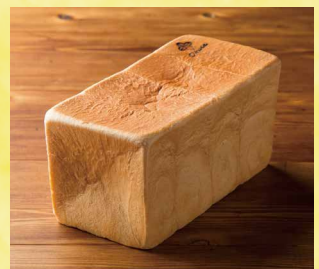


2日前まで

予約  
販売

1日限定4本

**Premium Bread**  
プレミアム食パン「秀」  
¥1,000  
🌿🍳



ベーカリーシェフが素材・配合・焼き方にこだわった「秀(しゅう)」。  
ほんのりとした甘みと、しっとりとした食感を、まずは  
トーストせず、そのまま素材本来の風味を味わってください。

※ご案内の料金には消費税8%(テイクアウト)が含まれております。 ※写真はイメージです。

\*Above rate includes tax for takeaway.

\*Photos shown are images only.

※パン・ケーキは完売次第、当日は販売終了となります。ご了承ください。

\*Limited quantity. The sale will end when all bread and cakes are sold.

◎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、厨房内では表示し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。

Cafe Restaurant Camellia  
 カフェレストラン「カメリア」  
 直通TEL **078-333-3522**  
 テイクアウトコーナー  
 11:00~19:00

Cake ケーキ  
 2024.5.1 - 5.31

5月のケーキ



Matcha  
 まっ茶  
 ¥850  
 🌿🍪🥚



Fruits Roll Cake  
 フルーツロールケーキ  
 ¥700  
 🌿🍪🥚



Apple Pie  
 アップルパイ  
 ¥700  
 🌿🍪🥚



Strawberry Shortcake  
 苺のショートケーキ  
 ¥750  
 🌿🍪🥚



Chestnut Cake  
 モンブラン  
 ¥900  
 🌿🍪🥚



Rare Cheese Cake  
 レアチーズケーキ  
 ¥700  
 🌿🍪🥚



Caramel Cream Puff  
 キャラメル  
 パイシュー  
 ¥600  
 🌿🍪🥚



Opera  
 オペラ  
 ¥800  
 🌿🍪🥚



Milk Pudding  
 牛乳プリン  
 ¥650  
 🥚

ホールケーキ

※3日前までのご予約制

※ご宿泊でのご利用は4日前まで



	(12cm)	(15cm)	(18cm)	(21cm)	
ホールケーキ (いちご) Whole Cake (Strawberry)	¥3,500	4,000	4,500	5,500	🌿🍪🥚
フルーツタルト Fruits Tart	¥3,700	4,200	5,000		🌿🍪🥚
ミルフィーユ (いちご) Millefeuille (Strawberry)	¥4,400	4,900	5,400	6,500	🌿🍪🥚
オペラ Opera	¥4,400	4,900	5,400	6,500	🌿🍪🥚
ザッハトルテ Sachertorte	¥3,300	3,800	4,400	5,400	🌿🍪🥚
モンブラン Chestnut Cake	¥4,900	5,400	6,000	7,100	🌿🍪🥚

※ご案内の料金には消費税8% (テイクアウト) が含まれております。  
 \*Above rate includes tax for takeaway.

※写真はイメージです。  
 \*Photos shown are images only.

※パン・ケーキは完売次第、当日は販売終了となります。ご了承ください。  
 \*Limited quantity. The sale will end when all bread and cakes are sold.

◎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、厨房内では表示し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。