

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

11:00~21:00

Bakery パン
2025.7.1 - 7.31



ベーカリーシェフのおすすめブレッド
Chef's Recommendation

Campagne au Fruit
カンパニーヌ フリュイ
¥700
🌿🍷🥛

7月・8月
のパン



Orange Danish
オレンジ
¥360
🌿🍷🥛



Setouchi Lemon Bread
瀬戸内レモンパン
¥320
🌿🍷🥛



Sweet Bean Bun
粒あんパン
¥300
🌿🍷🥛

北海道十勝産大豆を使用し
低糖度で焼き上げた粒あんを
菓子パンの生地に包み、
焼き上げました。



Croissant
クロワッサン
¥280
🌿🍷🥛

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
¥300
🌿🍷🥛

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
¥280
🌿🍷🥛

スイートロール生地にアーモンド
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
¥300
🌿🍷🥛

たっぷりの卵、バターで練り
上げたブリオッシュ生地に
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
クワッカン
¥320
🌿🍷🥛

クロワッサン生地にアーモンドと
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。



Awaji Onion Bread
淡路の
オニオンブレッド
¥300
🌿🍷🥛

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
ブロッコチーズを包み、
とろけるチーズをトッピングして
焼き上げました。



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
フランスパン生地で巻き、
エピ (麦の穂) の形に仕上げた
パンです。



English Bread
イングリッシュ
ブレッド
¥500
🌿🍷🥛

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。



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
もちもち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 🌿
¥380

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

Premium Bread
プレミアム食パン「秀」
¥1,300
🌿🍷🥛



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

◎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、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8% (テイクアウト) が含まれております。
※パン・ケーキは完売次第、当日分は販売終了となります。ご了承ください。
※写真はイメージです。

*Above rate includes tax for takeaway.

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

*Photos shown are images only.

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
 11:00~21:00

Cake ケーキ

2025.7.1 - 7.31

7月のケーキ



Chai
 チャイ
 ¥850
 🌿 🍷 🥛



Mango Roll Cake
 マンゴーロール
 ¥850
 🌿 🍷 🥛



Lemon Mountain
 レモンマウンテン
 ¥850
 🌿 🍷 🥛



Strawberry Shortcake
 苺のショートケーキ
 ¥850
 🌿 🍷 🥛



Chestnut Cake
 モンブラン
 ¥900 **ALCOHOL**
 🌿 🍷 🥛



Apple Pie
 アップルパイ
 ¥750 **ALCOHOL**
 🌿 🍷 🥛



Baked Cheese Cake
 バイクドチーズケーキ
 ¥750
 🌿 🍷 🥛



Caramel Cream Puff
 キャラメルパイシュー
 ¥650
 🌿 🍷 🥛



Opera
 オペラ
 ¥800 **ALCOHOL**
 🌿 🍷 🥛



Caramel Pudding
 キャラメルプリン
 ¥600
 🍷 🥛

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) <i>Whole Cake (Strawberry)</i>	¥3,500	4,000	4,500	5,500	🌿 🍷 🥛
フルーツタルト <i>Fruits Tart</i>	¥3,700	4,200	5,000		🌿 🍷 🥛
ミルフィーユ (いちご) <i>Millefeuille (Strawberry)</i>	¥4,400	4,900	5,400	6,500	🌿 🍷 🥛
オペラ <i>Opera</i>	¥4,400	4,900	5,400	6,500	🌿 🍷 🥛 ALCOHOL
ザッハトルテ <i>Sachertorte</i>	¥3,300	3,800	4,400	5,400	🌿 🍷 🥛
モンブラン <i>Chestnut Cake</i>	¥4,900	5,400	6,000	7,100	🌿 🍷 🥛 ALCOHOL

◎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。
 🌿 小麦 Wheat 🍷 卵 Egg 🥛 乳 Dairy Products 🍷 えび Shrimp 🍷 かに Crab 🍷 そば Buckwheat 🍷 落花生 Peanut 🍷 くるみ Walnut
 ※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。

※一部のメニューにはアルコールを使用しています。内容は係にお尋ねください。 *Alcohol is used in some menu items. Ask your Server for details.
 ※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.
 ※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.
 ※写真はイメージです。 *Photos shown are images only.