

TSUBAKI Course

椿コース

¥3,700 (税込¥4,070)

お好きなメインディッシュを1品お選び頂けます

KIN TSUBAKI Course

金椿コース

¥5,200 (税込¥5,720)

お好きなメインディッシュを2品お選び頂けます

5月のコースメニュー May

2024年のおすすめランチコースはお客さまが選べる大変お得なコース料理となっております。
お好きなものを選んで自分だけの『美味しい』をお楽しみください。



《前菜》

シェフのおすすめオードブル
Our chef's recommended hors d'oeuvre

または or

シーザーサラダ【+¥500(税込¥550)】
Caesar salad【+¥500(taxes included ¥550)】

《スープ》

本日のスープ
Soup of the day

《魚料理》

讃岐サーモンのポッシェ
瀬戸内レモンを使ったブルブランソース
Pocher of "Sanuki salmon" beurre blanc sauce in "Setouchi lemon"

または or

《肉料理》

讃岐オリーブ地鶏のモッツァレラチーズ焼き
アラビータソース
Deep-fried "olive chicken" topped mozzarella cheese and arrabiata sauce

または or

アラカルトメニューより
お好きなものをお選びください
Choose your favorite from the à la carte menu

《デザート》

抹茶のムースと黒豆きな粉のアイス
Mousse of green tea with black bean ice cream

または or

山梨県産さくらんぼのパフェ【+¥1,364(税込¥1,500)】
Seasonal parfait【+¥1,364(taxes included ¥1,500)】

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー
Coffee or tea or herb tea

A la carte



ミートクロケット
資生堂スタイル
Meat Croquette with Tomato Sauce
パンまたはライス付 with Bread or Rice
¥1,780 (税込¥1,958)



ハンバーグステーキ
デミグラスソース
Hamburger steak
Demiglace Sauce
パンまたはライス付 with Bread or Rice
¥1,980 (税込¥2,178)



ビーフ
カレーライス
Beef Curry and Rice
¥1,900 (税込¥2,090)



こんぴらさんの
シーフードカレーライス
Sea food curry "konpirasan"
¥2,800 (税込¥3,080)
【+¥1,000(税込¥1,100)※】



神椿特製
シーザーサラダ
Kamitsubaki special
Caesar salad
2人前 2 servings
¥2,400 (税込¥2,640)

※各コースのメインディッシュに「こんぴらさんのシーフードカレーライス」をお選びいただいた場合には、追加料金+1,000円(税込1,100円)が必要です。

ノンアルコールドリンク *Nonalcoholic drinks*

5/8㊥～6/30㊥期間限定販売

0.00% 四国めぐり『スプラッシュ シコク』

Recommendations Nonalcoholic Cocktail

“Shikoku” travel…………… ¥819 (税込 ¥900)

初夏にピッタリな四国4県の柑橘フルーツを使った
ノンアルコールカクテルです。

『香川県産瀬戸内レモン』『徳島県産すだち』『高知県産小夏』の
果汁を爽やかな酸味のスパークリング仕立てにしました。

フレッシュな自然の甘さ豊かな『愛媛県産みかん』のフローズンとの
マリナーージュが四国の旅を盛り上げます。



0.00% ノンアルコールワイン

白 (シャルドネ)…………… ¥637 (税込 ¥700)

Nonalcoholic white Wine Chardonnay

赤 (メルロー)…………… ¥637 (税込 ¥700)

Nonalcoholic red Wine Merlot

フランス産のブドウで造ったワインを低温低圧蒸留により、アルコールを除去することで
実現した本格的なノンアルコールワインです。(原料ブドウはフランス、製造はベルギー)

0.00% ノンアルコールビール

キリン グリーングリーンズフリー *Nonalcoholic beer* …… ¥637 (税込 ¥700)

ソフトドリンク *Soft drinks*

温州みかんジュース (小原紅早生みかん)…………… ¥546 (税込 ¥600)

Obara Beni-wase Mikan juice

ブラッドオレンジジュース…………… ¥546 (税込 ¥600)

Blood orange juice

コカコーラ *Coca Cola*…………… ¥546 (税込 ¥600)

ジンジャエール *Ginger ale*…………… ¥546 (税込 ¥600)

ウーロン茶 *Oolong tea*…………… ¥546 (税込 ¥600)

宇治抹茶アイスグリーンティー…………… ¥546 (税込 ¥600)

Uji Matcha ice green tea

サンペレグリノ *San Pellegrino*…………… ¥819 (税込 ¥900)

フレッシュ瀬戸内レモンスカッシュ…………… ¥637 (税込 ¥700)

Setouchi lemon squash

シャメイ スパークリングアップルジュース

Chamei Sparkling Apple juice

ノルマンディ産のシードル醸造用リンゴ果汁を
発酵は一切せずに贅沢にもそのまま瓶詰め。

リンゴ本来の甘みが生きたスパークリングジュース。

ボトル *Bottle*…………… ¥2,546 (税込 ¥2,800)

グラス *By the Glass* …… ¥728 (税込 ¥800)

デザートメニュー

Dessert



人気No.1の 神椿パフェ

抹茶アイスクリーム、白玉、わらび餅、あんこ、寒天、黒蜜などの和の素材と、讃岐の伝統菓子「おいり」、地元の醤油風味の「チュイール」、和三盆の「シトロイゼル」、香川県産の小原紅早生みかんと黄桃・パイナップルのコンポートを加えています。



神椿パフェ
Kamitsubaki parfait ¥1,200
(税込¥1,320)

フルーツ王国、山梨の厳選されたさくらんぼを贅沢に味わえるパフェに仕立て上げました。パティシエ特製さくらんぼソースや濃厚なクレームブリュレ、ライチシャーベット、レモンジュレと気品ある甘味や爽やかな酸味をお楽しみいただけます。

アクセントのクランブルやココアクッキーとご一緒に宝石のように輝く、フレッシュなさくらんぼをご堪能ください。



山梨県産 さくらんぼのパフェ
Parfait of cherry ¥1,819
(税込¥2,000)



資生堂パーラー伝統の味

自家製の美味しいプリンと資生堂パーラー伝統のバニラアイスクリームにフルーツを添えた懐かしいプリンアラモードをご用意いたしました。

プリンアラモード *Pudding à la mode*

¥864
(税込¥950)

資生堂パーラーのアイスクリーム…………… ¥364
(バニラまたは抹茶) (税込¥400)
Ice cream (Vanilla or Green tea)

ミニ神椿パフェ…………… ¥637
Mini Kamitsubaki parfait (税込¥700)

季節のデザート…………… ¥546
Seasonal dessert (税込¥600)

画像はイメージです。All Pictures Are An Image.