# Recommend Menu

横浜高島屋店おすすめの人気メニューを一皿にしました。ぜひご賞味くださいませ。

## オムライス ハヤシソース
*Omelette Rice with Hashed Sauce*

¥2,160(税込)

## オムライス デミグラスソース
*Omelette Rice with Demiglace Sauce*

¥1,998(税込)

## 海老フライ タルタルソース添え
*Fried Shrimp with Tartar Sauce (with Bread or Rice)*

★ パンまたはライス付 ¥2,052(税込)

## 牛フィレ肉のステーキ デミグラスソースまたは和風ソース
*Filet of Beef Steak (with Bread or Rice)*

★ パンまたはライス付 ¥2,808(税込)

※全品プラス¥486でセットスープがご用意できます。

## セットメニュー

★お食事メニューをご注文いただきましたお客さま限定のセットとなります。

### 2品セット(A・B・C)

**セット A**

本日のスープ／サラダ

**セット B**

本日のスープ／コーヒー
または紅茶またはハーブティー

**セット C**

サラダ／コーヒー
または紅茶またはハーブティー

各プラス ¥810(税込)

### 3品セット

本日のスープ／サラダ／
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

プラス ¥1,134(税込)

### ドリンクセット

コーヒー
または紅茶またはハーブティー

プラス ¥486(税込)

アレルギー物質の表示について

えび　かに　小麦　そば　卵　乳　落花生

※当店の調理場ではえび、かに、小麦、卵、乳を使用したメニューを製造しております。
※本日のメニュー及び★印の付いたメニューのアレルギー物質については、スタッフにおたずねください。
※写真はイメージです。

# Traditional Menu

## オムライス
*Omelette Rice*

¥1,782(税込)

## ミートクロケット資生堂スタイル
*Meat Croquettes "SHISEIDO" Style*

★ パンまたはライス付 *with Bread or Rice*

¥1,782(税込)

## 小海老とマッシュルームのドリア
*Shrimp and Mushroom Doria*

¥1,782(税込)

## ハンバーグステーキ
デミグラスソースまたは和風ソース
*Hamburger steak*
*Demiglace Sauce or Japanese Sauce*

★ パンまたはライス付 *with Bread or Rice*

¥1,944(税込)

## シーフード和風ピラフ
*Seafood Pilaff Japanese Style*

¥1,782(税込)

## チキンライス
*Chicken Rice*

¥1,620(税込)

## ビーフカレーライス または シーフードカレーライス
*Beef Curry and Rice*
*Seafood Curry and Rice*

¥1,836(税込)

## ハヤシライス
*Hashed Beef and Rice*

¥1,890(税込)

## シーフードマカロニグラタン トマトソース
*Seafood and Tomato Macaroni Gratin*

¥1,674(税込)

## セットメニュー ★お食事メニューをご注文いただきましたお客さま限定のセットとなります。

### 2品セット(A・B・C)

セット A
本日のスープ／サラダ

セット B
本日のスープ／コーヒー
または紅茶またはハーブティー

セット C
サラダ／コーヒー
または紅茶またはハーブティー

各プラス ¥810(税込)

### 3品セット

本日のスープ／サラダ／
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

プラス ¥1,134(税込)

### ドリンクセット

コーヒー
または紅茶またはハーブティー

プラス ¥486(税込)

※アレルギー物質の表示については別ページに記載しておりますのでご確認ください。※本日のメニュー及び ★ 印の付いたメニューのアレルギー物質については、スタッフにおたずねください。
※写真はイメージです。

## スープ・サラダ　*Soup・Salad*

コンソメスープ …… ¥756(税込)
*Consomme*

本日のスープ ★ …… ¥756(税込)
*Soup of The Day*

サラダ(大) …… ¥864(税込)
*Salad(Large)*

サラダ(小) …… ¥432(税込)
*Salad(Small)*

フライドポテト …… ¥864(税込)
*Fried Potato*

## サンドウィッチ　*Sandwich*(サンドウィッチにはマスタードが入っております)

ミックスサンドウィッチ(ハム・玉子・トマト・キュウリ) …… ¥1,188(税込)
*Mixed Sandwich(Ham・Egg・Tomato・Cucumber)*

シュリンプフライ サンドウィッチ …… ¥1,350(税込)
*Fried Shrimp with Tartar Sauce Sandwich*

サンドウィッチのドリンクセット(コーヒーまたは紅茶またはハーブティー) ★ …… ¥486(税込)
*Sandwich Drink Set (with Coffee or Tea or Herbal Tea)*

## Kids Menu

※ご注文は小学生以下のお子様に限らさせていただきます。

### キッズプレート

チーズハンバーグステーキ デミグラスソース
シュリンプフライ/チキンライス/フライドポテト/サラダ
ドリンク/本日のデザート付

¥1,620(税込)

※デザートは日替わりとなりますのでおたずねください。

### キッズパフェ

単　品　¥864(税込)
ドリンクセット　¥1,188(税込)

※デコレーションの一部が変更となる場合があります。

【キッズプレート・キッズパフェ】
お好きなドリンクをおえらびください。

オレンジジュース ／ りんごジュース ／ メロンソーダ

アレルギー物質の表示について

えび　かに　小麦　そば　卵　乳　落花生

※当店の調理場ではえび、かに、小麦、卵、乳を使用したメニューを製造しております。
※本日のメニュー及び★印の付いたメニューのアレルギー物質については、スタッフにおたずねください。
※写真はイメージです。

ストロベリーパフェ
*Strawberry Parfait*
¥1,080(税込)

チョコレートパフェ
*Chocolate Parfait*
¥1,080(税込)

プリン・ア・ラ・モード
*Pudding "Ala mode"*
¥1,080(税込)

アイスクリーム(バニラまたは抹茶)/シャーベット
*Ice Cream (Vanilla or Green Tea) / Sharbet*
バニラ　抹茶
各¥756(税込)

**ドリンクセット**

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
*Coffee or Tea or Herbal Tea*
プラス ¥486(税込)

**ケーキセット** コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付　¥1,242(税込)
*Cake Set with Coffee or Tea or Herbal Tea*

※ケーキにアルコールを使用しているものがございます。またケーキに添えるソースは日替わりになるためアレルギー物質についてはスタッフまでおたずねください。

## ドリンク　*Drink*

コーヒー ····· ¥648(税込)
*Coffee (Hot or Iced)*

カフェオレ ····· ¥735(税込)
*Café Au Lait (Hot or Iced)*

ココア ····· ¥789(税込)
*Cocoa (Hot or Iced)*

ブレンドティー ····· ¥648(税込)
*Blended tea (Hot or Iced)*

ハーブティー ····· ¥648(税込)
*Herbal Tea*

アールグレイティー ····· ¥681(税込)
*Earl Grey Tea (Hot or Iced)*

ロイヤルミルクティー ····· ¥789(税込)
*Royal Milk Tea (Hot or Iced)*

コーヒーフロート ····· ¥918(税込)
*Coffee Float*

アイスクリームソーダ ····· ¥918(税込)
*Soda Float*

レモンスカッシュ ····· ¥756(税込)
*Lemonade Soda*

## アルコール　*Alcohol*

生ビール ····· (S)¥432(税込)／(M)¥648(税込)
*Draft beer*

ノンアルコールビール ····· ¥648(税込)
*Non- alcoholic beer*

スパークリングワイン ····· (グラス)¥756(税込)／(ボトル)¥4,320(税込)
*Sparkling wine(Glass／Bottle)*

## 資生堂パーラーオリジナルワイン　*SHISEIDO PARLOUR original wine*

花椿ワイン白 ····· (グラス)¥756(税込)／(ボトル)¥4,320(税込)
*"HANATSUBAKI" wine ＜WHITE＞ (Glass／Bottle)*

花椿ワイン赤 ····· (グラス)¥756(税込)／(ボトル)¥4,320(税込)
*"HANATSUBAKI" wine ＜RED＞ (Glass／Bottle)*

※アレルギー物質の表示については別ページに記載しておりますのでご確認ください。※本日のメニュー及び ★ 印の付いたメニューのアレルギー物質については、スタッフにおたずねください。
※写真はイメージです。

# *Recommend Menu*

## クリームクロケットの盛り合わせ

（ミートクロケット・ズワイ蟹クロケット）

★

本日のスープ・生ハムサラダ・クリームクロケット

パンまたはライス

ストロベリーサンデーまたはチョコレートサンデー

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付

**¥3,000**（税込）

アレルギー物質の表示について

えび　かに　小麦　そば　卵　乳　落花生

※当店の調理場ではえび、かに、小麦、卵、乳を使用したメニューを製造しております。
※本日のメニュー及び★印の付いたメニューのアレルギー物質については、スタッフにおたずねください。
※写真はイメージです。

# *Cake Set*
## ケーキセット

ガトーフレーズ

伝統のチーズケーキ

オペラ

モンブラン

ブルーベリータルト

ラズベリーミルクレープ

クレームブリュレと
苺のロールケーキ添え

**ケーキセット** コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付　**¥1,242**(税込)
*Cake Set with Coffee or Tea or Herbal Tea*

※ケーキにアルコールを使用しているものがございます。またケーキに添えるソースは日替わりになるためアレルギー物質についてはスタッフまでおたずねください。

アレルギー物質の表示について

えび　かに　小麦　そば　卵　乳　落花生

※当店の調理場ではえび、かに、小麦、卵、乳を使用したメニューを製造しております。
※本日のメニュー及び★印の付いたメニューのアレルギー物質については、スタッフにおたずねください。
※写真はイメージです。

# *Seasonal Dessert*
## 季節素材のこだわりパフェ

次回予告：山梨県産ブルーベリーパフェ

**第1弾　6月12日～6月下旬**

### 山形県産「佐藤錦」さくらんぼのパフェ

*"Sato Nishiki" Cherry Parfait*

さくらんぼの代名詞ともなった「佐藤錦」は、「ナポレオン」と「黄玉」で交配され、果肉は乳白色で、甘みと酸味のバランスがよい品種です。

¥1,890（税込）

※デコレーションとして山形県産さくらんぼ「佐藤錦」を使用しております。
入荷状況により期間が短く、ご提供数量が変動する場合があります。

ドリンクセット
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
*with Coffee or Tea or Herbal Tea*
¥2,268（税込）

**第2弾　6月下旬～7月上旬**

### 山形県産「紅秀峰」さくらんぼのパフェ

*"Benishuuho" Cherry Parfait*

「紅秀峰（べにしゅうほう）」は、「佐藤錦」と「天香錦」で交配され、果肉はクリーム色で、酸味が少なく糖度が高い品種です。

¥1,890（税込）

※デコレーションとして山形県産さくらんぼ「紅秀峰」を使用しております。
入荷状況により期間が短く、ご提供数量が変動する場合があります。

ドリンクセット
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
*with Coffee or Tea or Herbal Tea*
¥2,268（税込）

アレルギー物質の表示について

えび　かに　小麦　そば　卵　乳　落花生

※当店の調理場ではえび、かに、小麦、卵、乳を使用したメニューも製造しております。
※本日のメニュー及び★印の付いたメニューのアレルギー物質については、スタッフにおたずねください。

※写真はイメージです。