

11:30~14:30

アンサンブルランチ

Ensemble Lunch

3月2日(火)~3月31日(水)

¥2,800



本日のスープ

チキンソテー 梅風味のソース
白身魚のフライ
グリーンサラダ

パン または ライス

抹茶のエクレア 桜のシャーベット

コーヒー または 紅茶

Today's Soup

Sautéed Chicken with Plum Sauce
Fried White Fish
Green Salad

Bread or Rice

Green Tea Eclair with SAKURA Sherbet

Coffee or Tea

17:00~20:30

シェフおすすめディナー

Chef's Recommended Dinner Course

3月2日(火)~4月28日(水)

¥5,100



魚介のサラダ仕立て アサリの出汁のゼリーを添えて
シェリードレッシングで

グリーンピースのポタージュ

鯖のソテー 爽やかなトマトのソース
または
牛ロースのグリル
西洋わさびのソースと温野菜添え

パン または ライス

デザートプレート

コーヒー または 紅茶

Seafood Salad with Clam Soup Stock Jelly,
Sherry Vinegar Dressing

Green Peas Cream of Soup

Sautéed Spanish Mackerel and Fresh Tomato Sauce
or
Grilled beef Sirloin with
Horseradish Sauce

Bread or Rice

Dessert

Coffee or Tea

※魚料理、肉料理 両方をご希望の場合は¥6,900 となります。 The price when hope for both fish and meat dishes is ¥6,900

11:30~20:30



ステーキセット

¥4,600

Beef Steak Set meal



本日のスープ
Today's Soup

牛ロース肉のグリル
ガーリックバターとライム風味ソース
*Grilled Beef Sirloin
with Lemon Butter and Horseradish Japanese Sauce*

パン または ライス
Bread or Rice

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



1ポンドステーキ

¥7,800

1 Pound Beef Steak



たっぷりとお肉を愉しまたい方におすすめの一品。
旨みをしっかり閉じ込めたボリューム満点の牛ロースを
地元神戸産の粒マスタードや特製ソースなど、お好みの
味でお召し上がりください。

※1ポンド=約450g

※20分程お時間を頂戴いたします。



自家製リコッタチーズの パンケーキセット

¥2,600

*Homemade Ricotta Cheese
Pancake Set*

(単品は¥1,800)



シェフが1枚ずつ丁寧に焼き上げるパンケーキが新登場。
ふんわりとろける軽い食感に、自家製リコッタチーズの
爽やかな酸味が広がります。
はちみつ、レーズン、胡桃が入ったホイップバター、
メイプルシロップを添えた焼き立てをお愉しみください。

※20分程お時間を頂戴いたします。

平日限定

レディースパスタランチ & デザートティーセット Pasta & Dessert, Tea Lunch Set

お一人様 ¥ **3,300**

本日のスープ

Today's Soup

ミニサラダ

Small Salad

パスタをシェア

6種類の中からお一人様おひとつを
お選びいただけます

*Pasta *Choose One by One*

デザート

Dessert

フレンチトースト (ハーフサイズ)

Half French Toast

コーヒー、紅茶

お替り自由

*Coffee and Tea *free refills*

1. シーフードスパゲッティ (ペペロンチーノ)
Seafood Spaghetti -Peperoncino-
2. シーフードスパゲッティ (トマトソース)
Seafood Spaghetti -Tomato Sauce-
3. 淡路島産生パスタのミートソース
Spaghetti Bolognese with Fresh Pasta from AWAJI
4. きのことベーコンの和風スパゲッティ
Mushroom and Bacon Spaghetti Japanese Style
5. 昔ながらのスパゲッティナポリタン
Spaghetti Napolitana
6. 本日のシェフのおすすめパスタ
The Chefs Special of The Day

こちらのメニューはカフェレストラン「カメリア」でお召し上がりいただける「はま磯」の寿司メニューです



はま磯の 寿司
Cafe Restaurant Camellia X 寿司 はま磯

ランチタイム 11:30~14:30 ディナータイム 17:00~20:00



にぎり盛り合わせ
赤出汁付
¥3,800



吹き寄せちらし
赤出汁付
¥3,500



穴子箱寿司
¥3,900



上太巻き
子持ち昆布や海老などの具材を使い
丁寧に巻き上げた贅沢な太巻き
¥3,400



太巻き
¥1,980



お子様 雛寿司
¥500

カフェレストラン「カメリア」でお召し上がりいただける 中国料理「桃花林」のメニューです

桃花林の 中国料理

Cafe Restaurant
Camellia



桃花林

ランチタイム 11:30~14:30 ディナータイム 17:00~20:00



はるまき
(1本)

¥310



干し貝柱入り焼売
(1個)

¥310



海老入り蒸し餃子
(1個)

¥310



海老のチリソース煮
¥3,400



五目炒飯
¥1,850

五目焼きそば
¥1,850



フレッシュフルーツ入り
杏仁豆腐
¥1,350

Please enjoy the seasonal delicious parfaits

Parfait

3・4月のパフェ

苺パフェ
Strawberry Parfait
¥2,057



シトラスパフェ
Citrus Parfait
¥1,815



プリンアラモード
Pudding a la mode
¥968



※プラス ¥605 で コーヒー または 紅茶をご用意いたします。
*We will prepare additional Coffee or Tea. +605yen

Cafe Restaurant
Camellia

※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。*Above rate includes tax and service charge.

Soups

スープ

具だくさんのミネストローネ (114kcal) ¥1,350
Minestrone

オニオングラタンスープ (112kcal) 1,200
Onion Gratin Soup

コーンクリームスープ (407kcal) ¥800
Cream Corn Soup

本日のスープ (内容は係にお尋ねください。) 800
Today's Soup (Ask your server for details.)

Salad

サラダ



パルマ産生ハムと温泉卵のシーザーサラダ (イメージ)

シーフードとフレッシュハーブのイタリアンサラダ (395kcal) ¥1,850
Italian Salad with Seafood and Fresh Herb

パルマ産生ハムと温泉卵のシーザーサラダ (301kcal) 1,500
Caesar Salad with Prosciutto and Boiled egg

* 12品目のコンビネーションサラダ (118kcal) 950
12 Kinds of Vegetables Salad *¥650

ドレッシングをお選びいただけます。(フレンチ、和風、ノンオイル、イタリアン、サウザンアイランド)
A Choice of French, Japanese, Non-Oil, Italian, Thousand Island Dressing available.

スモールサラダ (50kcal) 450
Small Salad

温野菜の取り合わせサラダ (ポン酢 または 胡麻ダレ) (150kcal) 1,200
Assorted of Hot Vegetables

Pasta

パスタ

* シーフードスパゲッティ (ペペロンチーノ (494kcal) または トマトソース (428kcal)) ¥2,500
Seafood Spaghetti with Olive Oil, Garlic and hot chili peppers or Tomato Sauce. *¥1,700

* 淡路島産生パスタのミートソース 温野菜添え (474kcal) 2,000
Fresh Pasta with Bolognese Sauce *1,400

茸とベーコンの和風スパゲッティ 青紫蘇風味 (952kcal) 1,800
Mushroom and Bacon Spaghetti Japanese style

* 昔ながらのスパゲッティ ナポリタン (405kcal) 1,500
Spaghetti Napolitana *1,000



シーフードスパゲッティトマトソース (イメージ)

◎カロリーは季節、食材、調理方法などの条件によって異なる場合がございますので、目安としてご覧ください。

The calories on the menu are for reference only. Actual calories may vary depending on several factors such as seasonality, ingredients, and method of preparation.

◎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(7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、厨房内では表示に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。

Sandwiches

サンドイッチ



アメリカンクラブハウスサンドイッチ (イメージ)

ビーフカツサンドイッチ (563kcal)	¥3,300
<i>Beef cutlet Sandwich</i>   	
ミックスサンドイッチ (658kcal)	1,850
<i>Mixed Sandwich</i>   	
アメリカンクラブハウスサンドイッチ (1,121kcal)	1,850
<i>American Club House Sandwich</i>   	
ロースハムとグリエールチーズのクロックムッシュ風 (565kcal) ...	1,600
<i>Ham and Gulier cheese Sandwich Croque monsieur Style</i>   	
* ふわふわ卵とロースハムのサンドイッチ (914kcal)	1,500
<i>Egg and Ham Sandwich</i>    *¥1,000	

Rice Dishes

ピラフ・オムライス・カレー

* コリアンバーベキューピラフ (ピリ辛) (887kcal)	¥2,450
<i>Korean Style Pilaf</i>    *¥1,700	
パエリア風 シーフードピラフ (505kcal)	2,200
<i>Seafood Pilaf Paell</i>   	
* ふわふわ玉子のカニピラフ オマール海老のソース (891kcal) ..	2,200
<i>Crab Meat Pilaf with Lobster Sauce</i>      *1,500	
* チキンとマッシュルームのオムライス (743kcal)	1,500
<i>Omelet on Chicken and Mushroom Pilaf with Demiglace Sauce</i>    *1,000	
* ビーフと淡路島産オニオンのハヤシライス 温野菜添え (793kcal)	1,950
<i>Hashed Beef with Onion</i>   *1,400	
* ビーフと六甲マッシュルームのストロガノフ 温野菜添え (871kcal)	2,450
<i>Mushroom and Beef Stroganoff with Hot Vegetables</i>    *1,700	
神戸ビーフの煮込みカレー (1,225kcal)	3,050
<i>Kobe Beef Curry</i>  	
* カレーライス各種	
<i>Curry and Rice (Beef, Seafood, Vegetables, or Pork Cutlet)</i>    	
ビーフ ¥2,450、シーフード ¥2,100、ベジタブル ¥1,600、ポークカツレツ ¥1,800	
〈1,128kcal〉 *¥1,700 〈1,091kcal〉 *¥1,500 〈1,031kcal〉 *¥1,100 〈1,383kcal〉 *¥1,300	
* 神戸ビーフのキーマカレードリア (614kcal)	2,400
<i>Kobe Beef Curry Doria</i>    *1,700	
小海老とチキンのドリア (662kcal)	2,300
<i>Shrimp and Chicken Doria</i>   	
神戸ポークの生姜焼き丼 (味噌汁 香の物 和風小鉢) (806kcal)	2,000
<i>Ginger Pork Rice Bowl (Served with Miso Soup and Japanese Pickles)</i>  	
但馬どりと夢前たまごの親子丼 (味噌汁 香の物 サラダ) (869kcal)	2,000
<i>Chicken and Egg Rice Bowl (Served with Salad, Miso Soup and Japanese Pickles)</i>   	



パエリア風 シーフードピラフ (イメージ)



ビーフと六甲マッシュルームのストロガノフ 温野菜添え (イメージ)



神戸ビーフの煮込みカレー (イメージ)

*ハーフポーション *印は1/2のボリュームにてお召しあがりいただけます。
*Half portion serving available for orders marked with

Main Dishes

メインディッシュ

- 本日の魚のポワレ 南仏風のソース (419kcal) ¥1,800
Sauteed Today's Fish Provence Style 
- *蟹クリームコロッケ トマトソース (439kcal) 1,800
Crab Meat Croquettes with Tomato Sauce  *¥1,300
- 有頭大海老のフライ 自家製タルタルソース添え (488kcal) 3,100
Fried Whole Prawn with Mixed Sauce  *2,200
- ハンバーグステーキ 淡路島産のオニオンソテー添え デミグラスソース (792kcal) ... 2,200
Hamburg Steak with Sauteed Onion 
- テンダーロインステーキ(100g) (マッシュルームソース または おろしポン酢) (287kcal) 3,500
Tenderloin Steak 
- サーロインステーキ(150g) (マッシュルームソース または おろしポン酢) (568kcal) 3,300
Sirloin Steak 
- ビーフカツレツ(80g) (マッシュルームソース または おろしポン酢) (522kcal) 3,300
Beef Cutlet 
- 神戸ビーフシチュー 温野菜添え (384kcal) 4,800
Kobe Beef Stew 
- 但馬どりのグリル ラビゴッドソース (980kcal) 2,100
Grilled Chicken with Ravigote Sauce 



有頭大海老のフライ 自家製タルタルソース添え (イメージ)



サーロインステーキ (イメージ)


セットメニュー	スープ+サラダ+コーヒー セット.....¥1,400	単品	パン..... 400
<i>Combo Menu</i>	(パン または ライス または シャーベット付) <i>Combined with Soup, Salad, Coffee and Bread or Rice or Sherbet</i>	<i>1 single item</i>	<i>Bread</i>
			ライス 400
			<i>Rice</i>

Kid's Menu

キッズメニュー



キッズプレート (イメージ)

キッズプレート (1,356kcal) ¥2,500
Kid's Plate 

〔クリームコーンスープ(カップ)、海老フライ、ハンバーグステーキ、ミニオムライス〕
 スパゲッティ ナポリタン、フレンチフライドポテト、フルーツパフェ、ジュース

Cream Corn Soup(in cup), Fried Prawn, Hamburg Steak, Small Omelet on pilaff, Spaghetti Naporitana, French Fried Potato, Fruits Parfait, Juice

◎カロリーは季節、食材、調理方法などの条件によって異なる場合がございますので、目安としてご覧ください。

The calories on the menu are for reference only. Actual calories may vary depending on several factors such as seasonality, ingredients, and method of preparation.

◎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(7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、厨房内では表示に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。

Desserts

デザート

ケーキセット.....	¥1,500
<i>Cake Set (Homemade Cake with Ice Cream and Coffee or Tea)</i> 🌿🍷🥤	
フレンチトーストセット (11:00~21:00)	2,200
(20分程お時間を頂戴いたします。) 🌿🍷🥤	
<i>French Toast and Fruits with Coffee or Tea</i> (Please note that it will take 20 minutes to prepare.)	
ホームメイドケーキ各種	500~
<i>Homemade Cakes</i> 🌿🍷🥤	

アイスクリーム または シャーベット各種.....	¥650
お好みのフレーバーをお選びください。内容は係りにお尋ねください。 <i>Ice Cream or Sherbet (Ask your server for details.)</i> 🍷🥤	
季節のフルーツ各種.....	750~
内容は係りにお尋ねください。 <i>Seasonal Fresh Fruits (Ask your server for details.)</i>	



フレンチトーストセット (イメージ)



ケーキセット (イメージ)

Beverages

お飲物

Soft Drinks (ソフトドリンク)

コーヒー、アイスコーヒー、紅茶、アイスティー.....	¥850
<i>Coffee, Iced Coffee, Tea, Iced Tea</i>	
カフェインレス コーヒー、エスプレッソ.....	850
<i>Caffeine-free Coffee, Espresso</i>	
カフェ・オ・レ、ココア、アイスココア.....	900
<i>Cafe au Lait, Cocoa, Iced Cocoa</i>	
カプチーノ.....	950
<i>Cappuccino</i>	
ミルク、低脂肪ミルク.....	600
<i>Milk, Low Fat Milk</i>	
アイスクリームフロートドリンク各種.....	950~
<i>Soft Drinks with Floated Ice Cream</i>	
フレッシュ ジュース (オレンジ、グレープフルーツ)	1,350
<i>Fresh Juice (Orange or Grapefruit)</i>	
ジュース各種 (オレンジ、トマト、グレープフルーツ、パイナップル、グレープ、グアバ) ...	750
<i>Juice (Orange, Tomato, Grapefruit, Pineapple, Grape, Guava)</i>	
ソフトドリンク (コーラ、ジンジャーエール)	700
<i>Soft Drink (Cola, or Ginger Ale)</i>	
フレッシュ レモンスカッシュ.....	950
<i>Fresh Lemon Squash</i>	
ペリエ (330ml)	850
<i>Perrier</i>	
日本茶 (煎茶).....	550
<i>Japanese Tea</i>	
ブルーベリー & クランベリーライト.....	950
<i>Blueberry & Cranberry Juice</i>	
アロエ & グレープフルーツ.....	950
<i>Aloe & Grapefruit Juice</i>	
健康野菜ジュース.....	950
<i>Healthy Vegetable Juice</i>	

Wines (ワイン)

	グラス Glass	ボトル Bottle
ワンハーモニー (白・赤)	¥750	¥4,200
<i>One Harmony Wine</i>		
ワンハーモニー スーペリアセレクション.....	1,100	7,250
(白 / アルペール・ピシヨール マコン・ヴィラージュ 赤 / ドメーヌ・パロンド・ロスチャイルド・ポルドーレゼルブ)		
<i>One Harmony Superior Selection</i>		
オークラスパークリングワイン	850	5,000
<i>Okura Sparkling Wine</i>		

Beer, Spirits & Sake (ビール、スピリッツ & 日本酒)

生ビール.....	¥1,200
<i>Draft Beer</i>	
国産ビール (アサヒ、キリン、サッポロ、サントリー)	1,100
<i>Domestic Beers (Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory)</i>	
輸入ビール (ギネススタウト、ノドワイザー、ハイネケン)	1,150
<i>Imported Beers (Guinness Stout, Budweiser, Heineken)</i>	
ノンアルコールビール.....	850
<i>Non-Alcoholic Beer</i>	
ウイスキー スタンダード シングル.....	1,000~
<i>Whiskey Standard Single</i>	
ブランデー V.S.O.P シングル.....	2,900~
<i>Brandy V.S.O.P Single</i>	
日本酒 (180ml)	950~
<i>Japanese Sake</i>	
焼酎	1,000~
<i>Japanese Shochu</i>	