

# シャインマスカットと桃のアフタヌーンティー

## Shine muscat and Peach Afternoon Tea

2026.7.1(Wed.)～7.31(Fri.)

11:00～17:00



写真はイメージです

ウェルカムドリンク  
(シャインマスカットソーダ or 桃ソーダ)  
Welcome drink  
(Shine muscat soda or Peach soda)

チョコレート細工菓子  
Chocolate crafted confectioneries

シャインマスカットのロールケーキ  
Shine muscat roll cake

桃のショートケーキ  
Peach shortcake

桃のコンフィチュールとアールグレイのサブレ  
Peach confiture and earl grey sable

シャインマスカットとフロマージュのパンナコッタ  
Shine muscat and fromage panna cotta

白桃とペッシュド・ヴィーニュのモザイク羹  
White peach with peche de vigne jelly

シャインマスカットのタルト  
Shine muscat tart

スコーン 2種類 (プレーン・桃とジャズミンティー)  
クロテッドクリーム、いちごジャム、アプリコットジャム  
Scones (Plain・Peach and jasmine tea)  
Clotted cream, Strawberry jam, Apricot jam

野菜のポタージュ  
Vegetable soup

トウモロコシのフラン  
Corn flan

ズッキーニとトマトのケーキサレ  
Zucchini and tomato with cake sale

レモンとセロリのカペリーニ  
Lemon and celery with capellini

フライドポテト (レモンソルト)  
Lemon salt flavored french fries

スムックティーの紅茶含む17種類のフリードリンク付  
Includes 17 types of free drinks including  
“Sumik Tea”

9,000円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

氷菓極 ～パティシエが贈る贅沢かき氷～  
*Shaved ice supreme*

2026.7.1 (Wed.)～8.31 (Mon.)  
13:30～16:30



写真はイメージです

シャインマスカット  
Shine muscat

白桃  
White peach

抹茶宇治金時  
Matcha shaved ice with sweet red beans

各2,700円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# 7種フロートドリンク

7 types of float drinks

2026.5.1 (Fri.) ~ 2026.8.31 (Mon.)



写真はイメージです

- 1 トロピカルフロート (オレンジ)**  
Tropical float  
グラスの中に広がる楽園、南国の風に開放される一杯
- 2 青リンゴフロート (緑)**  
Green apple float  
澄みきった一滴、甘酸っぱく弾ける
- 3 ローズフロート (赤)**  
Rose float  
甘美な余韻に酔いしれる、ローズとクランベリーの優雅な誘惑
- 4 ココナツフロート (白)**  
Coconut float  
ひと口で心は常夏、バニラが香る濃厚ココナツミルク
- 5 サクラフロート (赤)**  
Cherry blossoms float  
可憐な美味しさが香るサクラと、爽やかなクランベリー
- 6 ザクロフロート (紫)**  
Pomegranate float  
まるでグラスに満ちた天の恵みのような、濃厚さと酸味が織りなす至福の甘み
- 7 レモンフロート (水色)**  
Lemon float  
爽快なレモンとキュラソーが五感を潤す

Topping

アイスクリームを3種類よりお選びください。Please choose from a selection of 3 flavors.  
バニラ・チョコレート・ストロベリー Vanilla ice cream / Chocolate ice cream / Strawberry ice cream

各 1,800円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

# 大人のための欲張りプレート

*Chef's Recommended menu*

11:30 ~ 15:00



写真はイメージです

シェフおすすめのスープ  
Soup

ジャガイモとソーセージのトマトグラタン  
Potato and sausage tomato gratin

ハンバーグ カレークリームソース  
Hamburger steak with curry cream sauce

ガーリックピラフのオムライス  
Garlic pilaf omelet rice

エビフライ タルタルソースがけ  
Fried prawn with tartar sauce

ミックスサラダ  
Mixed salad

バニラアイスクリーム  
Vanilla ice cream

コーヒー、紅茶 または ハーブティー  
Coffee, Tea or Herb tea

4,000円

※1日限定15食の販売とさせていただきます。 Limited to 15 meals per day.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

榮太樓總本舗×ロイヤルパークホテル  
あんみつパフェ

*Eitaro Sobonpo × ROYAL PARK HOTEL*  
*Anmitsu Parfait*

11:00 ~



写真はイメージです

コーヒーや紅茶との相性、和と洋のマリアージュをテーマに、  
榮太樓總本舗の伝統の黒みつ、寒天、餡を使用して開発いたしました。

1,900円

プラス1,000円にて、コーヒー、紅茶または抹茶をご用意いたします。  
Coffee, tea or matcha green tea is available for JPY1,000.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

## フォンテーヌ セットメニュー

### Fontaine Set Menu

お食事(スープ付)とお飲み物(コーヒーまたは紅茶)をお得なセットにいたしました。

Food (with soup) and drink (coffee or tea) set

11:00 ~ 17:00



クラブハウスサンドウィッチセット \_\_\_\_\_ 3,800円

Clubhouse Sandwich

ミックスサンドウィッチセット(ローストビーフ、ハム、野菜) \_\_\_\_\_ 3,600円

Cold Mixed Sandwich (Roast Beef, Ham and Vegetable)

ベジタブルサンドウィッチセット(トマト、レタス、ポテトサラダ) \_\_\_\_\_ 3,600円

Vegetable Sandwich (Tomato, Lettuce and Potato)

ダブルバーガーセット \_\_\_\_\_ 4,200円

Double Hamburger

スパゲッティー スキレット仕立て  
(目玉焼きに乗せたナポリタンまたは焼きナス入りボロネーゼ) \_\_\_\_\_ 3,700円

Spaghetti Skillet

(Your choice of Bacon, Mushroom, Egg, Tomato Sauce or Eggplant Bolognese)

スパゲッティー ブロccoliとアスパラガス、生ハムのペペロンチーノ \_\_\_\_\_ 4,100円

Spaghetti Aglio e Olio

カレーライス 各種  
(ビーフ、シュリンプ&帆立貝、またはベジタブルからお選びください) \_\_\_\_\_ 4,100円

Curry, Steamed Rice

(Your choice of Beef or Shrimp & Scallop or Vegetable)

スモールサラダまたはスープをお選びください。

(Small Salad or Soup)

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

## 軽食

### Snacks

11:00 ~



ダブルバーガー ————— 3,300円

トマト、オニオン、レタス、ピクルス、フライドポテト  
プラス380円でチーズ、またはグリルベーコンを追加できます

Double Hamburger

Tomato, Onion, Lettuce, Pickles, Crispy Fries  
Add. Cheddar Cheese, or Grill Bacon JPY380



ピッツァ クワトロ フォルマッジ ——— 2,800円

ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、グラナパダーノ、タレージョ

Pizza Quattro Formaggi

Gorgonzola, Mozzarella, Grana-Padano, Taleggio



スパゲッティー ブロccoliとアスパラガス、  
生ハムのペペロンチーノ ——— 3,200円

ブロッコリー、アスパラガス、トマト、ガーリック、タカノツメ、生ハム、パルメザンチーズ

Spaghetti Aglio e Olio

Broccoli, Asparagus, Tomato, Garlic, Chili, Prosciutto,  
Parmigiano



スパゲッティー スキレット仕立て ——— 2,800円

目玉焼きに乗せたナポリタン、または焼きナス入りボロネーゼ

Spaghetti Skillet

Your Choice of Bacon, Mushroom, Egg, Tomato Sauce or  
Eggplant Bolognese



クラブハウスサンドウィッチ ——— 2,900円

チキン、玉子、ベーコン、トマト、レタス、フライドポテト

Clubhouse Sandwich

Chicken, Egg, Bacon, Tomato, Lettuce, Crispy Fries

サンドウィッチ各種 ————— 2,700円

ミックス(ローストビーフ、ハム、野菜)またはベジタブル(トマト、レタス、ポテトサラダ)

Sandwich Variation Your Choice of Roast Beef, Ham & Vegetable, or Tomato, Lettuce & Potato

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

## 冷製料理

### Cold dishes

11:00 ~



オリーブとドライマトのマリネ 1,500円  
Marinated Green and Black Olives, Dried Tomato



生ハムとサラミの盛合せ —— 2,800円  
(ハーフサイズ: Half size) 1,800円  
Assorted Delicatessen Platter  
(Prosciutto, Salami, Grissini and Pickles)



パテドカンパーニュ  
サラダ、グリッシーニとピクルス 2,300円  
Country-Style Pâté (Salad, Grissini and Pickles)



野菜スティック  
アンショワイヤード —— 2,200円  
Vegetable Sticks Anchoiade Dip  
(Black Olive, Garlic, Anchovy)



コブサラダ  
(キヌアとチアシード入り) —— 2,800円  
レタス、アボカド、トマト、オニオン、キュウリ、オリーブ、キヌア、  
チアシード、チキン、ボイルエッグ、ベーコン、ヒヨコマメ、チーズ  
Cobb's Salad  
Lettuce, Avocado, Tomato, Onion, Cucumber, Olives, Quinoa,  
Chia Seeds, Chicken, Egg, Bacon, Chickpeas, Cheese



チーズ盛合せ ドライフルーツ 3,300円  
(ハーフサイズ: Half size) 2,200円  
Assorted Cheese, Dried Fruits

フルーツ盛合せ —— 2,900円  
Assorted Fruits

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

## 温製料理

Warm dishes

11:00 ~



ロメインレタスの  
焼きシーザーサラダ ————— 2,400円

ロメインレタス、生ハム、温泉玉子、グラナパダーノ

Baked Caesar Salad

Romane Lettuce, Prosciutto, Poached Egg, Grana-Padano



野菜のグリル ロメスコソース 2,600円

Escalivada (Seasonal Vegetables Roasted, Sauce Romesco)



サボア地方の薄焼き玉子  
アイオリ添え ————— 2,400円

ほうれん草、ベーコン、マッシュルーム、オニオン、トマト

Baked Skillet Omelette, Savoie-Style

Spinach, Bacon, Mushroom, Onion, Tomato, Aioli Sauce

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



**フィッシュ&チップス** ————— 2,400円

フライドフィッシュ&ポテト、レモン、タルタルソース、モルトビネガー

**Fish & Chips**

The Award Winning Fish & Chips Restaurant, The Bay Style



**グリルソーセージ盛合せ** —— 2,200円

Assorted Delicatessen Grilled Sausages



**グリルミート盛合せ** ————— 4,600円

サーロインステーキ、骨付き仔羊肉、

塩漬け豚、ソーセージ、レモン、マスタード

**Assorted Steak & Grill**

Sirloin steak, Rack of Lamb, Corned Pork,  
Sausage, Lemon, Mustard

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

## デザート

### Desserts Menu

スペシャルデザートにプラス1,400円にて、コーヒーまたは紅茶をご用意いたします。

Coffee or tea is available for JPY1,400 with the order of a Special dessert.

11:00 ~



写真はイメージです

ケーキセット (席にお持ちいたしますのでお選びください) ————— 2,400円

コーヒー・紅茶など、お飲み物のページよりお選びください。

Cake Set (Your select of chef's special homemade cakes)

Please select from the drink page.

クレームブリュレ ————— 1,800円

Crème Brûlée (Scorched custard cream)

アップルパイ バニラアイスクリーム添え ————— 1,900円

Traditional Baked Apple Pie, Vanilla Ice Cream

フルーツパフェ ————— 1,800円

Fruits Parfait (Fruits Jelly, Fresh Fruits, Ice Cream & Sherbet)

アイスクリーム & シャーベット (下記6種より3種お選びください) ————— 1,800円

バニラ・抹茶・ストロベリー・ラズベリー・ミルク・オレンジ

A Selection of Ice Cream & Sherbet

(3 scoops from a selection of 6 flavors)

Vanilla, Green Tea, Strawberry, Raspberry, Milk, Orange

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.