

# 新春アフタヌーンティー

## New year's Afternoon Tea

2025.12.26(Fri.)～2026.1.18(Sun.)

11:00～17:00



写真はイメージです

チョコレート細工菓子

Chocolate crafted confectioneries

門松ロールケーキ

Green tea roll cake

午の蹄鉄オニオンパイ

Onion pie

羽子板レーズンバタークッキー

Raisin butter cookies

和栗のきんつば

Japanese chestnut KINTSUBA

キャロットプランマフィン

Carrot muffin

生姜のパバロアとフルーツわらび餅

Ginger bavarois and fruit

WARABI MOCHI

スコーン 2種類(プレーン・ほうじ茶と甘納豆)

クロテッドクリーム、ストロベリージャム、アプリコットジャム

Scones (Plain・HOJICHA and

sweetened AZUKI beans)

Clotted cream, Strawberry jam, Apricot jam

野菜のポタージュ

Vegetable soup

スモークサーモンのトルティーヤロール

Smoked salmon tortilla roll

カプレーゼ(紅白のピンチョス)

Caprese

蛸の洋風なます

Octopus pickles

スマ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”

8,000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.

# バレンタインアフタヌーンティー

## Valentine Afternoon Tea

2026.1.19 (Mon.) ~ 2026.2.14 (Sat.)

11:00 ~ 17:00



写真はイメージです

チョコレート細工菓子

Chocolate crafted confectioneries

ラズベリーとホワイトチョコのオペラ

Raspberry and white chocolate opera

テリーヌ・ショコラ

Chocolate terrine

生チョコ餅

Raw chocolate mochi

ローズのジュレとホワイトチョコのタルト

Rose jelly and white chocolate tart

柑橘風味のフィユタージュ・ショコラ

Citrus flavor feuilletage chocolate

チョコレートと

エキゾチックキャラメルヴェリース

Chocolate and exotic caramel verrine

スコーン 2種類 (プレーン・チョコレート)

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 • chocolate)

Clotted cream, Strawberry jam, Apricot jam

野菜のポタージュ

Vegetable soup

チキンのグラタン

Chicken gratin

マッシュポテトのフライ

Mashed potato croquettes

ホタテのテリーヌ

Scallop terrine

ホットチョコレート

Hot chocolate

スマ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"

8,000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.

# いちごと抹茶のデザートフェア

## Strawberry and Matcha Dessert

2026.1.9(Fri.)～2026.2.28(Sat.)



写真はイメージです

いちごと抹茶のパフェ ————— 2,800円  
Strawberry and Matcha parfait

いちごのクレームブリュレ ————— 2,500円  
Strawberry Crème Brûlée : scorched custard cream

いちごと抹茶のタルト ————— 2,500円  
Strawberry and Matcha tart

※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700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 macha green tea is available for JPY700.

※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1,100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 JPY1,100 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) ————— 2,200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.

# 大人のための欲張りプレート

## *Chef's Recommended menu*

※除外日(exclude): 2025.12.20(Sat.)～12.25(Thu.), 12.29(Mon.)～2026.1.3(Sat.)

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

サーモンとホウレンソウのグラタン  
Salmon and spinach gratin

ハンバーグ デミグラスソース  
Hamburger steak with demi-glace sauce

キノコピラフのオムライス  
Mashroom pilaf omelet rice

クリームコロッケ トマトソース  
Cream croquette with tomato sauce

ミックスサラダ  
Mixed salad

いちごアイス  
Strawberry ice cream

コーヒー または 紅茶  
Coffee or 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.

## 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～



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 ブロッコリーとアスパラガス、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～



オリーブとドライトマトのマリネ 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.