

Information

お車でご来店のお客様及び20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

産地・アレルギー・原材料等の詳細は、
スタッフにお尋ねください。

食材の入荷状況によりメニューが
変更になる場合がございます。

KAMUY

Breakfast

7:00~10:00 (L.o9:30)

Lunch

11:30~15:00 (L.o14:00)

Afternoon

15:00~17:00 (最終入店16:00)

Dinner

17:30~22:00 (L.o21:00)

TEL 011-212-1361

〒060-0042

北海道札幌市中央区大通西1-12

ザ ロイヤルパークキャンパス 札幌大通公園1F



@HOKKAIDO_CUISINE_KAMUY

KAMUY アフタヌーンティー

MENU

↳
シ
ト
ラ
ス
イ
エ
ロ
ー
の
午
後
↳

FREE DRINK

Coffee

風穴

採れたて野菜のようなフレッシュさ、口に広がる出汁感、繊細な旨味。
澄んだ香りと軽やかな余韻が心地よく続きます。

ディカフェ Mokka Java (+100円)

ナッツやカカオを思わせる香ばしさとやさしい甘み。
穏やかな香りがゆったりとした時間を包み込みます。

Japanese Tea

静岡県産 べにふうき和紅茶

花のような香りと穏やかな渋み。
やさしい甘みが心に残る上品な味わい。

福岡県産 八女煎茶

まろやかな旨味と爽やかな香りが調和した、
やさしく澄んだ味わい。

黒豆ほうじ茶

香ばしいほうじ茶に黒豆の自然な甘み。
深い香りが落ち着きをもたらします。

ラベンダーピーチティー

華やかなラベンダーの香りとピーチのやわらかな甘み。
心をほぐくようなやさしい風味。

季節のお茶

旬の素材がもたらす香りと彩り。
その時々季節を感じる一杯。

カモミールティー

ふんわりと広がる花の香りとまろやかな甘み。
心を静かにととのえる穏やかな味わい。

Dolce



～ 上段 ～

ライチジュレとパンナコッタ

ライチの瑞々しさと、なめらかなパンナコッタを重ねたグラスデザート。

マンゴーロールケーキ

マンゴーの甘みを軽やかなクリームとともに包み込んだロールケーキ。

～ 中段 ～

マンゴーシュー

マンゴー クリームを詰めた小さなシュー。

マンゴーパッションミルクフィーク

ディプロマットクリームに紅茶でマリネしたマンゴーを重ね、
パッションシードを添えた夏のミルクフィーク。

紅茶とマンゴーのムース

紅茶の香りとマンゴーの甘みを合わせた軽やかなムース。

～ 下段 ～

パインタルト

パインの酸味を活かした夏のタルトレット。

クラシック・ガトーショコラ

しっとり濃厚に焼き上げたKAMUY定番のガトーショコラ。

ベイクドチーズケーキ

コクのあるチーズの味わいを楽しむベイクドチーズケーキ。

～ デザートプレート ～

ティラミスパインパフェ

ティラミスクリームとパインを重ねた季節限定パフェ。

レモンマカロン

爽やかなレモンクリームを挟んだマカロン。

レモンパウンドケーキ

レモンの香りを閉じ込めたしっとり食感の焼き菓子。

～ アペリティフプレート3品 ～

午後のティータイムに寄り添うKAMUYスタイルのセイボリー。