チーズとナッツのアフタヌーンティー

Cheese and Nuts Afternoon Tea

2026.11.1（Sun.）～ 11.30（Mon.）

11:00 ～ 19:00



写真はイメージです

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

バスクチーズケーキ
Basque cheesecake

ゴートチーズとくるみのパイ
Goat cheese and walnut pie

ヌガー・ド・モンテリマール
Nougat de montelimar

ゴルゴンゾーラとはちみつのテリーヌ
Gorgonzola and honey terrine

セミドライフルーツコンポートのビスコッティ添え
*アルコールを使用しています。
Semi-dried fruits compote
served with biscotti *Contains alcohol.

フロマージュブランのムースとソーテルヌゼリー
*アルコールを使用しています。
Fromage blanc mousse
and sauterne jelly *Contains alcohol.

スコーン 2種類（プレーン・黒こしょうとチーズ）
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 • Black pepper and cheese)
Clotted cream, Strawberry jam, Apricot jam

野菜のポタージュ
Vegetable soup

クリームチーズとナッツとドライフルーツのロールサンド
Cream cheese and nuts and dried fruit
with roll sandwich

リコッタチーズと生ハムのサラダクロッカン
Ricotta cheese and prosciutto salad croquant

ブルーチーズのムース フロランタン添え
Blue cheese mousse with florentine

フライドポテト（ペッパーチーズ）
Pepper cheese flavored french fries

スミ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”

8,500円

※料金には消費税･サービス料（15%）が含まれます。／ お車でお越しのお客様および20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。
All prices include consumption tax and 15% service charge.
We do not serve alcoholic beverages to drivers and minors under the age of 20.

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。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.

榮太樓總本鋪×ロイヤルパークホテル
あんみつパフェ

Eitaro Sohonpo × 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、
榮太樓總本鋪の伝統の黒みつ、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 macha 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.

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.

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.

フォンテーヌ セットメニュー

Fontaine Set Menu

お食事（スープ または スモールサラダ）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 (soup or small salad) 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)

※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. Chedder 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、タレッジオ

Pizza Quattro Formaggi
Gorgonzola, Mozzarella, Grana-Padano, Taleggio



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 ——— 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, Aïoli 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.