



FOODS

17:00-24:00 (L.O.23:30)

SPECIALITY (～ 22:00)

土佐あかうしスモーキーバーベキューソースの ¥2,850
富士山溶岩焼とチェダーチーズ風味ポテトフリット

Grilled Wagyu with Smoky Barbecue Sauce
and Potato Fritters with Cheddar Cheese flavor

特大有頭海老のフライ 自家製タルタルソース 3,050
土佐あかうしのハンバーグステーキ または 鮮魚のソテ

Assorted Deep-fried Prawn with Tartar Sauce,
Wagyu Hamburg Steak or Sautéed Today's Fish
ハンバーグ／鮮魚のソテを海老フライ 1 尾に変更も可能

ホテル特製 黒毛和牛のビーフシチュー 3,200
各種彩り野菜とヌイユ(パスタ) 添え
Hotel Original Stewed Wagyu
with Creamy Noodle and Vegetables

上州牛ローストビーフちらし寿司 3,380
いくらと雲丹飾り
Roast Beef Bowl with Sea Urchin and Salmon Roe

本鮪鉄火丼 いくらと雲丹飾り 3,980
Tuna Bowl with Sea Urchin and Salmon Roe

黒毛和牛のステーキ 180g 4,080
ポテトとキノコのソテ
Wagyu Steak 180g
and Sautéed Potato and Mushrooms

黒毛和牛サーロインのステーキ 250g 10,800
ポテトとキノコのソテ
Wagyu Sirloin Steak 250g
and Sautéed Potato and Mushrooms

表示価格は税込です。別途サービス料 13%を頂戴いたします。

Prices are subject to 13% service charge. Consumption tax included in prices.



APPETIZER

17:00-24:00 (L.O.23:30)

LIGHT MEAL

ミックスサンドウィッチ Mixed Sandwiches	¥2,550
ホットサンドウィッチ Hot Sandwiches	2,550
シーフードドリア Seafood Rice Gratin	2,550
本日のピッツァ Today's Pizza	2,880
土佐あかうしのメンチカツサンド 東京ステーションホテルスタイル Beef Cutlet Sandwiches <The Tokyo Station Hotel Style>	2,930

HOT

ポテトフリット&オニオンリング Potato Fritters & Onion Rings	1,280
イタリア産生ハムとコンテチーズの 焼きたてタルティーヌ Prosciutto and Conté Cheese Tartine	1,880
フィッシュ & チップス Fish & Chips	1,930
グリルソーセージ盛合せ Mixed Grilled Sausage	2,380

フランス産ミートのトリオプレート 下記の3種をお得なセットプレートで Meat Trio Plate	4,880
--	-------

ホロホロ鳥のグリエ 紫マスタードとエピス風味 Grilled Guinea flow, Mustard and Spice Flavor	2,280
仔鴨のコンフィと白インゲン豆の 煮込みオープン焼 Duck Confit and Stewed White Beans	2,280
ヒナ鳥のガーリックハーブ風味 ポテトとキノコのソテ Garlic and Herb Flavored Chicken, with Sauteed Potato and Mushrooms	2,280



APPETIZER

17:00-24:00 (L.O.23:30)

COLD

ホテルオリジナル 各種彩り野菜のピクルス Hotel-made Pickles	¥ 900
各種オリーブ盛合せ Assorted Olives	1,000
こだわリトマトのサラダ オニオンマスタードソース Tomato Salad, Onion Mustard Sauce	1,480
イタリア産生ハムとプチモッツアレラチーズ オーガニック野菜のサラダ Prosciutto and Mozzarella Cheese Salad, Basil Vinaigrette Sauce	1,680
北海道産スライスサーモンの炙り オニオンマリネ添え Broiled Sliced Salmon, with Marinated Onion	1,780
シーザーサラダ Caesar Salad	1,880
季節のオードブル盛合せ Assorted Appetizer	1,900
新鮮野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda	2,220
各種チーズの盛合せ Assorted Cheese	2,730
海の幸と季節野菜のサラダ 地中海風 Seafood and Seasonal Salad Mediterranean Style	2,780

DESSERT

パティシエ特製 本日のアイスクリーム Today's Ice Cream	1,200
パティシエ特製 本日のケーキ Today's Cake	1,200
ショコラ盛合せ Assorted Chocolates	1,550
季節のフルーツ盛合せ Assorted Fruits	3,950

表示価格は税込です。別途サービス料 13%を頂戴いたします。

Prices are subject to 13% service charge. Consumption tax included in prices.



Camellia
Herb & Spice

12.1 sun. - 2.29 sat.

鮭の炙りカルパッチョ ¥2,500

時雨大根 大葉入りわさび入りコンディメント

Carpaccio Salad of Seared Yellowtail,
Radish and Wasabi Condiment

フォワグラのソテと 3,500

土佐はちきん地鶏もも肉の照焼 山椒の香り

Sauteed Foie gras and Teriyaki Chicken with Japanese pepper

高知県仁淀川伏流水育ちのうなぎ白焼 4,500

大葉とレタスの無農薬サラダ

本わさびと山椒のアクセント

Grilled Eel, Organic Perilla and lettuce Salad,
Wasabi and Japanese pepper Flavor



HERB & SPICE COCKTAIL

和の素材を加えたカクテルが相性抜群

和ロマ Gin Buck

1,900

国産のクラフトジン“六”にオリジナルジンジャーシロップと
すだちや山椒を合わせて

和ロマ Gin Tonic

1,900

国産のクラフトジン“六”にすだち、わさび塩や
大葉などを加えジントニックに

表示価格は税込です。別途サービス料 13%を頂戴いたします。

Prices are subject to 13% service charge. Consumption tax included in prices.