

～Breakfast～

フレンチトーストセット ¥1,500

～French toast～

袖ヶ浦産の【ごまちゃんたまご】を使った生地を厚切りのパンにじっくりと染込ませ、フワフワに焼きあげたフレンチトーストです。



エッグベネディクトセット ¥1,860

～Eggs Benedict～

ごまちゃんたまごのポーチドエッグをパンズにのせオランダーズソースをふんわりかけました。



房州チャウダーセット ¥1,580
～Clam chowder set～

千葉県産のハマグリやホンピノス・イチゴ貝を使ったクラムチャウダーです。



天然水を使用した拘りのサイフォン珈琲を是非一緒に。

※セットメニューにはプラス¥300でサイフォン珈琲に変更できます。

朝そば ¥1,080

そば ごまちゃんたまご 薬味 揚げ玉



朝餚

¥1,660

小鉢 焼魚（鰻または鮭） 焼海苔 納豆 御飯 味噌汁



その他のメニュー

ハムチーズトースト ¥1,330
アメリカンブレックファースト ¥1,660
野菜たまご雑炊 ¥1,080

アラカルトもご用意しております。

～Lunch～

国産牛サーロインステーキ ¥4,320



本まぐろの鉄火丼 ¥2,500



カメリア松花堂弁当 ¥2,380



天ざる蕎麦 ¥2,000



自家製炙りチャーシューつけ麺 ¥2,000



その他のメニュー

三元豚の厚切カツサンド ¥1,770
千葉県産錦爽鶏のソテー ¥2,160
千葉県産豚ヒレカツ膳 ¥2,160
カメリア特製ビーフカレー ¥1,870

など多数ご用意しております。

※当店で使用しているお米は全て国産米です。

※食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文の際係りにお申し付け下さいませ。

※表示価格には消費税8%が含まれております。

～ラウンド後のアフターに～



¥1,770



¥1,000

きのこサラダ



¥900

おすすめのおつまみ

燻りがっこ	¥500
じゃが餅	¥1,110
鶏ハラミ炭火焼	¥800
蛸の唐揚	¥1,080
冷やし豆腐	¥560

抹茶わらび餅&アイス



¥800

デザート
～Dessert～
クリームあんみつ



¥890

りんごのキャラメルケーキ (コヒ-又は紅茶)



¥1,000

かき氷



各 ¥580

～特別室専用料理～

写真はお1人様分です

エトワール
é toile

〈要予約〉



本日のオードブル
カリフラワーのクリームスープ
仔羊のロースト
フルーツ、ケーキ、アイスクリームの盛合せ
コーヒーor 紅茶
パン

¥7,560

ソレイユ
soleil

〈要予約〉



本日のオードブル
カリフラワーのクリームスープ
オマール海老のフリカッセ
牛フィレステーキ
フルーツ、ケーキ、アイスクリームの盛合せ
コーヒーor 紅茶
パン

¥10,800

前菜盛合せ
海宝
Kaihou



¥4,320

本日のオードブル
Assorted Appetizers



¥3,240

国産うな重



¥4320

国産牛サシミステーキ



¥4320

ハーフチャーシュー麺



¥680

～コンパメニュー～

アフター・懇親会におすすめの3コース

〈要予約〉

お1人様¥3,240コース

- ・前菜盛合せ
- ・サラダ
- ・季節の蒸し物
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・うどん
- ・季節のフルーツ



お1人様¥4,320コース

- ・前菜盛合せ
- ・お造り盛合せ
- ・季節の煮物
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・うどん
- ・季節のフルーツ盛合せ

お1人様¥5,400コース

- ・前菜盛合せ
- ・お造り盛合せ
- ・季節の煮物
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・うどん
- ・季節のフルーツ盛合せ

※当店で使用しているお米は全て国産米です。
※食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文の際際りにお申し付け下さいませ。
※表示価格には消費税8%が含まれております。

※写真の一例は、4名様分のイメージを¥4,320コースで掲載しております。
※その他ご予算に合わせ、コース料理を承ります。
※仕入れの都合により内容が変わる場合がございます。