

～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。



天然水を使用した拘りのサイフォン珈琲を是非ご一緒に。
※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。

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ビノス・イチゴ貝を使ったクラムチャウダーです。



朝餚

小鉢 焼魚（鰻または鮭） 焼海苔 納豆 御飯 味噌汁

¥1,660



朝そば ¥1,080

そば ごまちゃんたまご 薬味



その他のメニュー

ハムチースト ¥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～

春の松花堂弁当 ¥2,500



桜そばセット ¥1,800



カメラリア御膳 ¥2,300



山海丼 ¥2,500



浅利ラーメン ¥2,000



その他メニュー

若鶏の照焼き丼 ¥1,800
カメラリア特製ビーフカレー ¥1,800

など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～

三元豚の厚切カツサンド



¥1,770

しらすサラダ



¥900

畳いわし



¥800

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
揚げたて薩摩揚げ	¥850
塩茹で茶まめ	¥500

ぜんざい



¥700

デザート
～Dessert～
クリームあんみつ



¥890

バニラクリームクーヘン (コーヒー又は紅茶付)



¥800



¥1,000

桜アイスとパンナコッタ
(コーヒー又は紅茶付)

～特別室専用料理～

写真はお1人様分です

前菜盛合せ
海宝
kaihou



〈要予約〉

刺身3種、焼き魚
サザエ工煮、イクラおろし
鶏の照り焼き
自家製豆腐、田楽味噌
季節の酢味噌
きんかん甘露煮

¥4,320

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

～コンペメニュー～

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
- ・餃子うどん
- ・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
- ・餃子うどん
- ・季節のフルーツ盛合せ

お1人様¥5,400コース

- ・前菜5種盛合せ
- ・お造り盛合せ
- ・季節の煮物
- ・魚料理
- ・特選肉料理
- ・餃子うどん
- ・季節のフルーツ盛合せ