

あじさい

料金には消費税が含まれております。別途サービス料13%を加算させていただきます。
仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

お車を運転されるお客様への酒類のご提供はお断りさせていただきます。

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、
食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務の食品表示法により

製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある

特定原材料8品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみ
とさせていただきます。

当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、

使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。

当社のアレルゲン情報（特定原材料8品目）は、

使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

写真はイメージです。

CAKE MENU



季節のおすすめケーキ

～ 春 ～

京都福寿園のお茶を使ったいちごのタルト

Strawberry tart made with Kyoto Fukujuen tea

福寿園の抹茶を使用した抹茶クリームと福寿園のほうじ茶を
混ぜ込んだアーモンドクリームを使用した、
いちごのタルトです。

¥ 950

さくらのショートケーキ

SAKURA sponge cake

さくら風味のスポンジを使用した
色鮮やかでかわいらしいショートケーキです。

¥ 950

鎌プリロール

Swiss roll with pudding and cream

鎌倉プリンスホテル開業30周年記念ケーキ【鎌プリロール】。
パティシエ手作りの大きなプリンが丸ごと入った、
食べ応えのあるロールケーキです。

¥ 700

DESSERT PLATE

京都 福寿園×ラウンジあじさい

春のデザート



お花見デザートプレートセット

おうすとともに

Dessert plate with Matcha

点てたてのおうすがセットになったデザートプレートセット。
福寿園の抹茶を使用したティラミス、さくら餡の入った最中、
バニラアイスクリームを盛り合わせました。

¥ 2,400

■お花見デザートプレート 単品 ¥ 1,800

Dessert plate

■おうす 単品 ¥ 950

Matcha

DESSERT

京都 福寿園×ラウンジあじさい

春のデザート



抹茶のアフォガード

Matcha Affogato

バニラアイスに抹茶のシロップをかけて
お召しあがりください。

¥ 1,600

FOOD MENU

軽食提供時間

11:30 A.M. ~ 2:30 P.M.



【しらすピザ】
Whitebait pizza

¥1,500

【鎌倉ハムのソーセージのピザ】
Pizza with sausage made by Kamakura Ham

¥1,400

【フライドチキン&ポテト】
Fried chicken & fried potatoes

¥1,200

【しらすサラダ】
green salad with whitebait

¥1,150

ティーブレイク
アフタヌーンティー
Tea break Afternoon tea

11:30 A.M. ~ 2:00 P.M.

1名さま ¥4,000

Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB)
会員さま ¥3,800



— Sweets —

フルーツケーキ *Fruit cake*
マカロン *Macaron*
マドレーヌ *Madeleine*
季節のゼリー *Seasonal jelly*
プチシュークリーム *Petit cream puff*
クッキー *Cookies*
スコーン（プレーン/紅茶） *Scones*
クリーム・ジャム *Fresh cream and jam*

— Savory —

鎌倉ハムのクロワッサンサンド
Croissant sandwich with ham
野菜チップス *Vegetable chips*
ピクルス *Pickles*

ドリンクを下記よりお選びください。
Please choose one drink from below

COFFEE (HOT/ICE)
TEA (HOT/ICE)
(飲みかえ・おかわり自由 / *Free refills*)

DRINK MENU

COFFEE & TEA

コーヒー Coffee

本日のホットコーヒー

Today's coffee

\950

ご注文を受けてから1杯づつ丁寧に
ハンドドリップいたします。
コーヒーが落ちる時間もお楽しみく
ださい。

本日の水出しアイスコーヒー

Today's iced coffee

\1,000

ゆっくりと時間をかけた水出し
コーヒーのクリアな味わいをお楽し
みください。

紅茶 Tea

本日のホットティー

Today's hot tea

\1,000

本日のハーブティー

Today's herb tea

\1,000

本日のアイスティー

Today's iced tea

\1,000

ホットティーはポットでのご用意となります。

DRINK MENU

SOFT DRINK

ソーダ Soda

ペリエ 330ml \800
Perrier

ジンジャーエール 207ml \700
Ginger ale

湘南ゴールドサイダー 340ml \950
Shonan gold cider

ナッツ Nuts

湘南レモンナッツ \800
Shonan lemon nuts

ほのかに柑橘が香るミックスナッツ

DRINK MENU

ALCOHOL

ビール Beer

国産 瓶ビール(小瓶) 350ml ¥950
Domestic beer (s)

鎌倉 大仏麦酒 縁 (小瓶330ml) ¥1,500
*Kamakura Craft Beer Daibutsu Beer
Yukari*

ノンアルコールビールテイスト Non-alcoholic beer taste

キリン グリーンズフリー ¥900
KIRIN GREEN'S FREE

ワイン Wine / ウイスキー Whisky / ジン Gin

グラスワイン (赤) 120ml ¥1,300
Red wine by the glass

グラスワイン (白) 120ml ¥1,300
White wine by the glass

グラスシャンパン ¥2,500
Champagne by the glass

ウイスキー 碧 (水、ソーダ、ロック) ¥1,200
Whisky

ROKU GIN (トニック、ソーダ) ¥1,200
Gin

梅リキュール (ストレート・ロック) ¥900
Plum Liqueur (Straight or Rock)

梅リキュール (ソーダ割り) ¥1,500
Plum Liqueur (With Soda)

TAKE-OUT MENU



鎌倉プリンスホテル30周年記念 期間限定ケーキ

鎌プリロール

Swiss roll with pudding and cream

黒糖を使用したもっちりとしたスポンジ生地の中に、
低温で焼き上げたプリンがゴロンと入った【鎌プリロール】
コクのある生クリームもたっぷり入っています。

1本　￥2,500

SEIBU PRINCE HOTELS & RESORTS

昭和100年記念メニュー

軽食提供時間

11:30 A.M. ~ 2:30 P.M.



プリンスホテル 昭和100年記念メニュー

～記憶に残る一皿～

フォアグラサンド

Foie gras Sandwich

昭和の時代、国内外の賓客をお迎え入れし、多くの人々の
憧れを集めたグランドプリンスホテル赤坂の伝説的メニュー。
深みのある味と香りは絶品だとお客様から好評を博し、
一度食べたら忘れない味として愛されてきました。
当時の華やぎを現代に伝える一品です。

¥ 6,380