

# 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さま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。

¥ 9 5 0

### 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。

¥ 9 5 0

### 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。

¥ 7 0 0

# 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 , 4 0 0

■お花見デザートプレート 単品 ¥ 1 , 8 0 0

*Dessert plate*

■おうす 単品 ¥ 9 5 0

*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 , 6 0 0

# 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*

11:30A.M.～2:00P.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

\950

Today's coffee

ご注文を受けてから1杯つつ丁寧に  
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

\1,000

Today's iced coffee

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

\1,000

Today's hot tea

#### 本日のハーブティー

\1,000

Today's herb tea

#### 本日のアイ스티ー

\1,000

Today's iced tea

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 緑 (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ニュー。  
深みのある味と香りは絶品だとお客さまから好評を博し、  
一度食べたら忘れら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**