

est.  2015

ELOISE'S **Café**

Grand Menu

French Toast

特製アパレイユに一晩じっくりと浸したイギリスパンを、じっくり低温で蒸し焼きにしっとりとした食感を引き出すために考え抜いた独自の調理法で仕上げたELOISE's Cafe看板メニュー



当店
おすすめ

モンブランフレンチトースト ¥1,528(¥1,680)

口の中でふんわりとろけるフレンチトーストに
モンブランクリームたっぷり絞った至高の
フレンチトースト **【限定10食】**
※モンブランのトーストは通常の半分の量です

当店
おすすめ

季節のフレンチトースト ¥1,528(¥1,680)

季節ごとに変わるオリジナルトッピング
※内容は別紙参照



アップルシナモンのフレンチトースト ¥1,436(¥1,580)

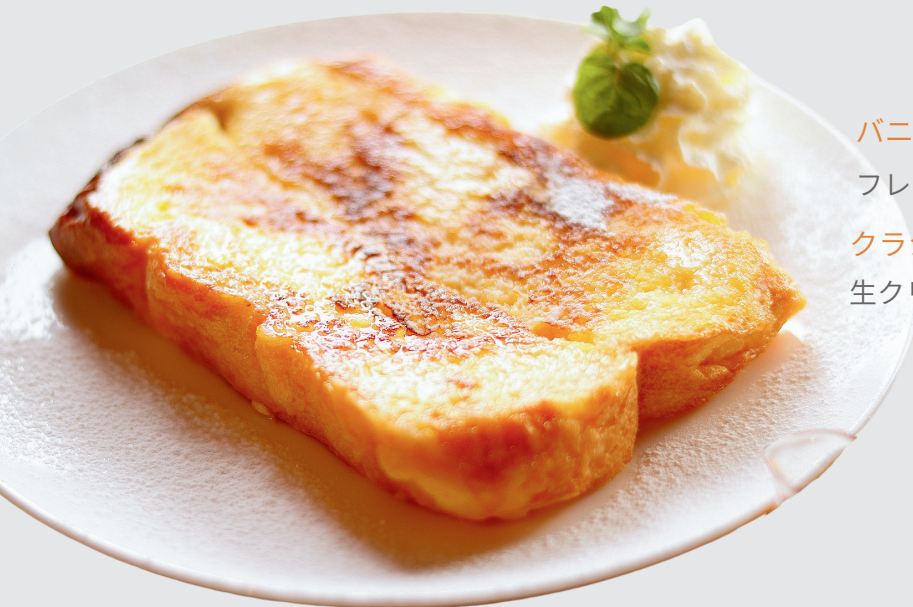
コンポートしたリンゴとシナモンの絶妙な組み合わせ

バナナキャラメルフレンチトースト ¥1,254(¥1,380)

バナナとキャラメルソースの定番組み合わせ

メープルナッツフレンチトースト ¥1,254(¥1,380)

アーモンドやカシューナッツなどのミックснаッツを
たっぷりトッピング



バニラアイスフレンチトースト ¥1,209(¥1,330)

フレンチトーストの上にバニラアイスをとッピング

クラシックフレンチトースト ¥1,072(¥1,180)

生クリームと蜂蜜（別添え）のシンプルなトッピング

-Extra Topping- (エクストラトッピング)

バニラアイス +¥150

ホイップ増量 +¥100

Dishes

Egg Benedicts

信州産の卵を使った、とろけるポーチドエッグに
クリーミーで濃厚な自家製オランダソースをたっぷり
様々な具材でお楽しみいただける人気メニュー

¥1,345(¥1,480)

スパム&チーズベネディクト

スパムの程よい塩味にとろけるチーズがアクセントに

¥1,345(¥1,480)

スモークチキン&ほうれん草ベネディクト

スモークチキンとほうれん草の組み合わせが絶品

¥1,436(¥1,580)

スモークサーモン&アボガドベネディクト

スモークしたサーモンの旨味が引き立つ当店人気の一皿



MIKASA Hotel Curry

多くの財界人、文化人に愛された軽井沢三笠ホテルの
伝統の味を再現した幻のカレー

川崎店
限定

信州たまごのオムカレー ¥1,436(¥1,580)

ふわっふわの卵に乗った当店人気メニュー

モチコチキンカレー ¥1,345(¥1,480)

モチコチキンをトッピング

シュリンプカレー ¥1,345(¥1,480)

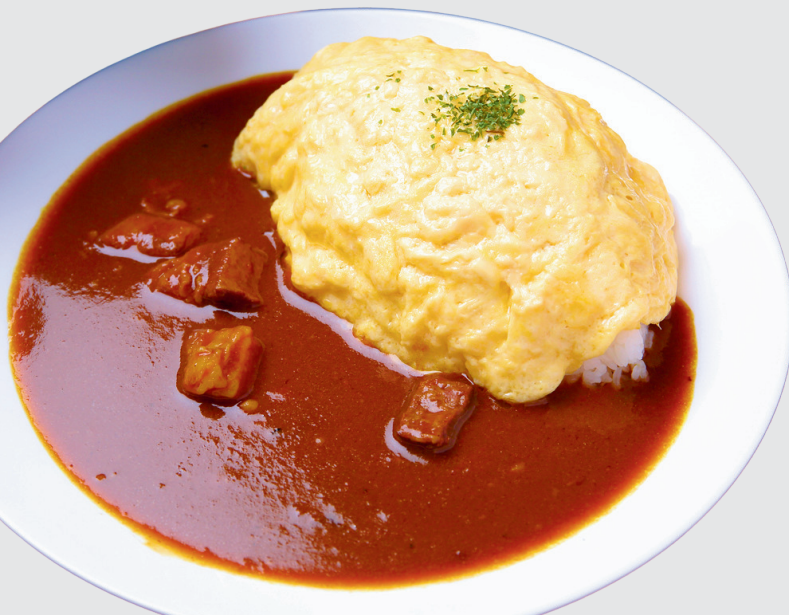
ガーリックシュリンプをトッピング

焼きチーズカレー ¥1,293(¥1,430)

熱々の鉄板で焼き上げたカレーに、とろーりチーズと
半熟卵が魅力のアレンジカレー

三笠ホテルカレー ¥1,163(¥1,280)

子どもから大人までが美味しく味わえる
まろやかな風味のカレー



チーズトッピング +¥136(¥150)

ライス大盛り +¥136(¥150)

ライス少なめ -¥27(¥30)

Hawaiian Menu

野菜たっぷりタコライス 【限定10食】 ¥1,345(¥1,480)

セロリ・ピーマン・玉ねぎ・トマトなどの野菜を
たっぷり刻んで作った自家製タコミート
お肉と野菜をバランス良く摂れる一品です

ハワイアンプレート ¥1,345(¥1,480)

ハワイの定番ローカルフード。カリモチ食感がやみつきの
モチコチキンとガーリックシュリンの最強のコンボプレート



Other Food



Fresh Salad & Healthy

新鮮な野菜をたっぷりを使用したオリジナルサラダ

フルサイズ 各¥981(¥1,080)

ハーフサイズ 各¥618(¥680)

ブルーチーズガーデンサラダ

ハニーマスタードチキンサラダ

カリカリポークのコブサラダ

アサイーボウル ¥1254(¥1,380)

スーパーフードのアサイーピューレにグラノーラと

旬のフルーツをのせたヘルシースイーツ

※フルーツは季節によって変わります



Soup

オニオングラタンスープ ¥800(¥880)

じっくりコトコト煮込んだ玉ねぎの甘みがたまらない
オニオンスープにとろーりチーズを乗せたグラタン風スープ



Ala Cart

お子様から大人まで楽しめるアラカルトメニュー

メキシカンナチョス ¥800(¥880)

パリパリタコスに、アボガドとクリームチーズ、
タコミートの相性がたまらない一品

モチコチキン ¥709(¥780)

モチコ（もち粉）をまぶして揚げた、
外はカリカリ、中はジューシーなチキン

ガーリックシュリンプ ¥618(¥680)

プリプリのエビにガーリックオイルの旨味が絶妙
殻ごとお召し上がりいただけます

フレンチフライ & オニオン ¥800(¥880)

お子様から大人まで大人気のポテト & オニオン

カリカリスパム ¥527(¥580)

スティック状のスパムをカリカリに仕上げた一品

イギリスパントースト ¥181(¥200)

Drink



Brended Coffee

竹炭焙煎により、豆の中心部まで均一に熱が通り、コクがありながら、雑味が少なく後味スッキリと楽しめます

ブレンドコーヒー (HOT/ICE)	¥454(¥500)
カフェオレ (HOT/ICE)	¥500(¥550)
ソイラテ (HOT/ICE)	¥500(¥550)
アーモンドミルクラテ (HOT/ICE)	¥545(¥600)

Tea

アールグレイ (HOT/ICE) ¥454(¥500)

ベルガモットの爽やかな香りの紅茶。さっぱりとしたシンプルな味わいです

マンゴールビーティー (HOT/ICE) ¥500(¥550)

マンゴーにみずみずしいグレープフルーツをブレンド。フルーティーで南国を思わせる香りの紅茶です。

ロイヤルミルクティー (HOT/ICE) ¥545(¥600)

まるでちみつを思わせるような、濃厚な深みとコクが特徴のミルクティー



Smoothie

自家製ジンジャーエール ¥454(¥500)

自家製レモネード ¥454(¥500)

100%オレンジジュース ¥454(¥500)

信州産りんごジュース ¥545(¥600)

Soft Drink

アサイースムージー ¥636(¥700)

グリーンスムージー ¥636(¥700)

豆乳バナナスムージー ¥636(¥700)

オレンジマンゴースムージー ¥636(¥700)

Alcohol

ハートランド生ビール ¥545(¥600)

グラスワイン ¥545(¥600)

ハイボール ¥545(¥600)

自家製ジンジャーハイボール ¥590(¥650)

レモンサワー ¥545(¥600)

自家製レモネードサワー ¥590(¥650)

カシスソーダ ¥545(¥600)

カシスオレンジ ¥545(¥600)