

P. 2 菜单

PP. 3-4 甜点, 饮料菜单

蛋糕菜单请查看附表。

ケーキメニューは別表をご確認ください。

■ 椿屋珈琲 TSUBAKIYA Cafe 过敏源信息

更新日期 2025/04/24

请务必阅读。
必ずお読みください。

过敏体质的客人请告知服务员。
アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください。

本店采用的是当季新鲜食材，因此菜单的内容和产地有可能会存在差异。
旬の素材を使用しているため、メニュー内容・産地が異なる場合がございます。

- ◆遵照食品卫生法对以下情况进行标示。
日本法令中规定的“特定原材料8品类”，以及建议标示的项目“核桃”
- ◆食品衛生法に基づき、下記について表示しております。
日本の法令で規定する「特定原材料8品目」



除上述项目外，还另外列出了以下2点。

1. 「核桃之外的坚果类」
2. 「蜂蜜」

上記項目に加えて下記2点を別途記載しております。

1. 「くるみを除くナッツ類」
2. 「はちみつ」

含过敏物质的食材在同一生产线制造，并在同一厨房内烹饪。
アレルギー物質を含む食材を同一ラインで製造、また同一厨房内で調理しています。

除特定原材料8品类以外，本店还有使用到其他含过敏物质的商品。
特定原材料8品目以外のアレルギー物質が含まれる原材料を使用している商品がございます。

饮料中的牛奶类添加物内为含乳糖类。
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

框内带●标示的是作为原材料使用的意思。
枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品類								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●核桃之外的坚果类
■ グランドお食事メニュー		■ 大菜单								
椿屋モーニングセット ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	晨间套餐 ※时令敷料、的过敏原除外	●	●	●						
モーニングセット内訳 (トースト～莓ジャム・バター添え～)	吐司 (搭配草莓果酱、黄油)	●	●	●						
モーニングセット内訳 (野菜・卵・ハムのサラダ) ※ドレッシングを除く	火腿、蔬菜、鸡蛋沙拉 ※时令敷料、的过敏原除外	●	●							
椿屋特製ビーフカレー (ターメリックライス)	特制牛肉咖喱		●	●						●椰果
椿屋特製バターチキンカレー	特制黄油鸡肉咖喱		●	●						●腰果 ●椰果
椿屋ハヤシライス (ターメリックライス)	牛肉洋葱盖浇饭		●	●						
ミックスサンド (野菜・ハム・卵・チーズ)	混合三明治 (蔬菜、火腿、鸡蛋、芝士)	●	●	●						
ホットサンド (ハム・卵・チーズ・チキン)	热三明治 (蔬菜、火腿、鸡蛋、芝士、鸡肉)	●	●	●						
北海道モッツァレラチーズとえびの椿屋特製バジルソース (スパゲッティ)	北海道产马苏里拉芝士和鲜虾的罗勒酱口味意面	●	●	●			●			●腰果
季節野菜のサラダプレート ※右記はドレッシング・スープのアレルゲンを除く	沙拉盘 ※时令敷料、季节例汤的过敏原除外	●	●							
(トースト～バター添え～)	吐司 (黄油)	●	●	●						
■ 季節限定お食事メニュー		■ 限定菜单								
釜揚げ桜海老と春キャベツの和風 ～柚子胡椒風味～ (スパゲッティ)	春甘蓝和樱花虾的和风意大利面 ～柚子胡椒风味～			●				●		
いくらと帆立の生海苔クリームソース ～浜名湖産生海苔使用～ (スパゲッティ)	鲑鱼子佐扇贝的生海苔奶油酱意大利面		●	●						
■ セットメニュー		■ 套餐								
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	绿色沙拉 ※时令敷料、的过敏原除外									
季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	季節风味汤	根据调料、汤不同而有所差异。具体请参考“敷料、汤”一栏。								
■ 季節のドレッシング・季節のスープ		■ 季節风味敷料、季節风味汤								
国産にんじンドレッシング (※店内調理用)	萝卜敷料		●	●						
純白たまねぎドレッシング (※店内調理用)	纯白洋葱敷料			●						
和風しょうゆドレッシング (※店内調理用)	日式酱油酱料		●	●						
【販売用】国産にんじンドレッシング (200ml)	贩售用萝卜敷料			●						
【販売用】国産たまねぎドレッシング (200ml)	贩售用洋葱敷料									
マッシュルームのポタージュ	蘑菇浓汤		●	●						
3種野菜のグリーンポタージュ (ブロッコリー・ほうれん草・グリーンピース)	3种蔬菜浓汤		●	●						
■ その他調味料類		■ 其他调味料								
タバスコ ペパーソース	塔巴斯科辣椒酱									
ニュージーランド産 パルメザンチーズ (粉チーズ)	芝士粉		●							
クラフトパルメザンチーズ (森永乳業株)	卡夫 帕尔马干酪 (日本产)		●							

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

框内带●标示的是作为原材料使用的意思。
枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品類								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●核桃之外的坚果类
■スイーツ		■甜点								
珈琲ゼリーとバニラアイス	咖啡果冻和香草冰激凌	●	●							
アイスクリームの盛り合わせ (バニラ&抹茶)	冰激凌拼(香草, 抹茶)	●	●							
バニラアイス	香草冰激凌	●	●							
椿屋のあんみつ【一部店舗限定】	豆沙水果凉粉									
椿屋クリームあんみつ【一部店舗限定】	冰激凌豆沙水果凉粉	●	●							
渋皮栗とほうじ茶アイスのあんみつ (マロンシロップ添え)【一部店舗限定】	涩皮栗子佐焙茶冰淇淋的豆沙水果凉粉		●							●栗子
抹茶あんみつ【一部店舗限定】	抹茶蜜豆冰淇淋		●							
■ブレンド珈琲		■混合咖啡								
椿屋スペシャルティブレンド	原创混合									
椿屋深煎りブレンド	深煎混合									
椿屋浅煎りブレンド	浅煎混合									
■プレミアムブレンド珈琲 ～ワンランク上の味わい～		■奢华混合～品味更高层次的口感～								
芳醇ブレンド	芳醇混合									
リッチブレンド	醇厚混合									
椿屋プレミアムアイス珈琲	奢华冰咖啡									
■アイス珈琲		■冰咖啡								
椿屋アイス珈琲	原创冰咖啡									
椿屋特製アイス珈琲 (珈琲氷を使用)	特制冰咖啡 (使用咖啡冰)									
■椿屋オリジナル珈琲		■原创咖啡								
椿屋スペシャルアイスカフェオレ (珈琲氷を使用)	特殊冰牛奶咖啡		●							
デカフェ (カフェイン0.1%以下)	低咖啡因 (咖啡因0.1%以下)									
■バリエーション珈琲		■花式咖啡								
カフェラテ (ホット)	咖啡拿铁 (热)		●							
カフェラテ (アイス)	咖啡拿铁 (冰)		●							
カフェウインナー (ホット)	维也纳咖啡 (热)		●							
カフェウインナー (アイス)	维也纳咖啡 (冰)		●							
カフェキャラメル (ホット)	咖啡焦糖 (热)		●							
カフェキャラメル (アイス)	咖啡焦糖 (冰)		●							
アイス珈琲フロート	雪顶冰咖啡	●	●							
■紅茶		■茶								
椿屋ブレンドティ	原创混合茶									
ダーズリン	大吉岭红茶									
アッサム	阿萨姆									
アールグレイ	格雷伯爵茶									
アイスティ (アールグレイ使用)	冰茶 (使用格雷伯爵茶)									

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

框内带●标示的是作为原材料使用的意思。
枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品類								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●核桃之外的坚果类
■バリエーションティ		■花式茶								
ロイヤルミルクティ	皇家牛奶茶(热)		●							
アイスロイヤルミルクティ	皇家牛奶茶(冰)		●							
■フルーツハーブティ (ノンカフェイン)		■水果香草茶 (0咖啡因)								
カモミールミックス	混合甘菊茶									
ジンジャーベアミックス	混合生姜洋梨茶									
チェリートライフル	樱桃松糕杯									●杏仁
■ジュース・ココア		■果汁、可可								
コールドプレス100%オレンジジュース	冷榨橙汁(100%)									
コールドプレス100%林檎ジュース	冷榨苹果汁(100%)									
ココア(ラム酒添え)	可可(热)※添加朗姆酒		●							
アイスココア(ラム酒添え)	可可(冷)※添加朗姆酒		●							

■コーヒーフレッシュなど		■奶精 etc.								
フレッシュミルク(珈琲・アイスドリンク用)	奶精(咖啡、冰镇饮料专用)		●							
ミルク(牛乳)	牛奶		●							
白ザラメ(白ザラ糖)	砂糖									