

GRAND MENU



【商品によりご提供時間が異なります】

シンパンケーキ各種 10:00-19:00 L.O.

ケーキ各種 10:30-19:00 L.O.
(※無くなり次第終了)

料理各種 12:00-22:00 L.O.
※お粥は10:00-12:00

温かいお飲み物 10:00-22:00 L.O.

以下の時間帯でのご利用は カバーチャージ 一名様1,100円（税込）を申し受けます。

19:00-22:00

A cover charge of JPY1,100 is applicable from 19:00 PM to 22:00 PM

THE KAHALA Lounge/ Bar

ザ・カハラホテル横浜の最上階、お客様をお迎えするメインロビーに位置する「ザ・カハララウンジ」は、横浜みなとみらいでも有数の眺望を楽しむことができる場所に位置し、お待ち合わせや語らいの時間を特別なものにします。

クリスタルモダンなロビーとは対比的な表情でウッディな質感。クラシックモダンな温かさで包み込まれる空間を演出し、時間を忘れさせてくれる。ホテルコンセプト『Timeless Luxury』を体現しています。

この空間で、天井にひと際輝くシャンデリアは、オーキッドの花をイメージ。ハーバーライトのきらめきと共に、ロマンチックな空間を演出します。

みなとみらいの観覧車コスモクロックを模したオリジナルスタンドのアフタヌーンティーや、特別にブレンドされたコーヒーとお茶で優雅なひと時を。

バータイムでは、みなとみらいの夜景と共に、特注のバーガンディカラーのピアノを用いた生演奏がお楽しみいただけます。鳴り響く美しい音色に身を任せてみてはいかがだろうか。

伝統と繁栄 『KAHALA』 の名を冠したスカイラウンジで特別なひとときを。



【The KAHALA Christmas Afternoon Tea】



完全予約制

【期間】2025年11月1日(土)～2025年12月25日(木) 【価格】お一人様 8,800円(税込)

～Menu～

サブレ・ザ・カハラ

ルージュ

タルト カラメル ノア

ジュレ ポワール

カヌレ・ド・ボルドー

ハワイアンドーナツ マラサダ

独自の調理法で加工した松阪牛フィレのインダイレクトロティ “シグネチャーサンド”

コンソメジュレとカリフラワーのヴルーテ キャヴィアリキャヴィアとフレーバーオイル

クイニーアマン 大塚スタイル

スコットランド産アトランティックサーモンとホタテのタルタルソースエイグレット

生ハムグリッシーニとクリームチーズのムース

ホテルセレクションプティフル

※上記料金に別途サービス料15%を申し受けます。※写真はイメージです。※仕入れ状況等により提供内容が変更となる場合がございます。※写真は2名様盛りイメージです。

【THE KAHALA THIN PANCAKES】

薄焼きにしたパンケーキをロール状にした、カハラが誇るオリジナルスタイルのパンケーキシリーズ。



生絞りモンブランシンパンケーキ Mont Blanc Thin Pancakes

秋到来！！

お客様の目の前でモンブランを絞ります
生絞りだから楽しめるモンブランの芳醇な香りをお楽しみください。

モンブラン、シンパンケーキ、メイプルバターソース、バニラアイスクリーム

4,400円（税込）

※上記料金に別途サービス料15%を申し受けます。※写真はイメージです。※仕入れ状況等により提供内容が変更となる場合がございます。
※20歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール飲料の提供はできません。

【THE KAHALA THIN PANCAKES】

薄焼きにしたパンケーキをロール状にした、カハラが誇るオリジナルスタイルのパンケーキシリーズ。



チーズメルト・シンパンケーキ Cheese Melt Thin Pancakes

昨年、期間限定で発売し、一世を風靡した
『チーズメルト』が帰ってきました！

ザ・カハラ・ホテル&リゾートのシグネチャー『シン・パンケーキ』
薄焼きの生地にたっぷりしみこませたメイプルバターソース。
香ばしく焼いたスパムと濃厚なチーズソースをかけてお届けします。
朝食や軽いランチにもピッタリなパンケーキです！

シンパンケーキ、メイプルバターソース、チーズソース、スパム

3,850円（税込）

※上記料金に別途サービス料15%を申し受けます。※写真はイメージです。※仕入れ状況等により提供内容が変更となる場合がございます。
※20歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール飲料の提供はできません。

【THE KAHALA THIN PANCAKES】

薄焼きにしたパンケーキをロール状にした、カハラが誇るオリジナルスタイルのパンケーキシリーズ。



ザ・カハラ・クラシック・シンパンケーキ

The Kahala Classic Thin Pancakes

薄焼きにしたパンケーキをロール状にしたスタイルは、
朝食ブッフェの料理として考案されたのが起源と伝えられている。

メイプルバターソースに漬け込み保温することで、
たっぷりのソースが生地にしみ込み、独特のとろけるような食感を生み出します。
カハラの代表的なシグネチャーフードであり、世界中のお客様を魅了しています。

シンパンケーキ、メイプルバターソース、ホイップクリーム、ミックスベリー、バニラアイスクリーム

3,850円（税込）

※上記料金に別途サービス料15%を申し受けます。※写真はイメージです。※仕入れ状況等により提供内容が変更となる場合がございます。
※20歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール飲料の提供はできません。

【Signature by KOSUKE OTSUKA】
ザ・カハラ横浜の料理長・大塚浩介が手掛けるおすすめ料理です。



松阪牛フィレ肉のサンドウィッチ
(フレンチフライ、サラダ付)

Matsusaka Beef Fillet Sandwich
(with fries and salad)

厳選した松阪牛のフィレ肉をじっくりと火入れし、
特製のソースと野菜でサンドしたスペシャルな一品。
※でき上がりに少々お時間を頂戴します。

5,280円（税込）

黒毛和牛のクラシック・バーガー¹
(フレンチフライ、サラダ付)

Kuroge Wagyu Beef burger
(with fries and salad)

牛汁たっぷりのパティに合わせるのは、
甘みを最大限に引き出したオニオン。
特製のバーベキューソースと
野菜でサンドした豪快なバーガー。
※でき上がりに少々お時間を頂戴します。

4,620円（税込）



キッシュロレーヌ
トラディショナルスタイル
(サラダ付)

Quiche Lorraine Traditional Style
(with salad)

こんがり焼き色のついた香ばしい風味をお楽しみください。
優しい新食感のキッシュロレーヌです。
※焼き上がりに少々お時間を頂戴します。

2,530円（税込）

※上記料金に別途サービス料15%を申し受けます。※写真はイメージです。
※仕入れ状況等により提供内容が変更となる場合がございます。

【Signature by KOSUKE OTSUKA】
ザ・カハラ横浜の料理長・大塚浩介が手掛けるおすすめ料理です。



ピツツア マルゲリータ

ピツツアナボリターナ風

Pizza Margherita

トマトソースにモッツアレラチーズと
バジルを乗せたナポリピツツアの代表格。

3,850円（税込）

ピツツア サルシッチャ

ピツツアナボリターナ風

Pizza Salsiccia

数種のハーブを合わせた
オリジナル“サルシッチャ”を
ジューシーに焼き上げご用意いたしました。

4,070円（税込）



ピツツア チンクエフォルマッジ

ピツツアナボリターナ風

Pizza Cinque Formage

5種のチーズを絶妙なバランスで使用した
こだわりの一品。

※はちみつを使用しております。

4,070円（税込）



※上記料金に別途サービス料15%を申し受けます。※写真はイメージです。
※仕入れ状況等により提供内容が変更となる場合がございます。

【SANDWICHES】 こちらのお料理には、フレンチフライとグリーンサラダがつきます。
With fries and salad

松阪牛フィレ肉のサンドウィッチ Matsusaka Beef Fillet Sandwich	5,280円（税込）
黒毛和牛のクラシックバーガー ¹ Kuroge Wagyu Beef burger	4,620円（税込）
トマトとモッツアレラチーズのパニーノサンド Tomato and mozzarella cheese paninisandwich	2,420円（税込）

【SNACKS & STARTERS】

キッシュロレーヌ トロディショナルスタイル(サラダ付) Quiche Lorraine Traditional Style	2,530円（税込）
ベジタブル・バニニヤカウダ Vegetable Bagna cauda	2,640円（税込）
スコットランド産アトランティックサーモンのマリネ・アネット風 Smoked salmon Mariné	2,860円（税込）
パテ・ド・カンパニュ (ブリオッシュ付き) Pâté de campagne	2,530円（税込）
数種のスパイス香るオリジナルフライドポテト Original spiced potato fries	1,540円（税込）
アワビのオーブン焼き ブルギニヨン風 (バゲット付き) Oven baked abalone	3,960円（税込）
※でき上がりに少々お時間を頂戴します。	
キャビア オシェトラ ア・ラ・キュイエール50g (ブリニ付き) Caviar Oscietra	30,800円（税込）

【Dessert & Sweets】

フレッシュフルーツ盛り合わせ Assorted fresh cut fruits	2,640円（税込）
チーズ盛り合わせ3種 3 kinds of assorted cheese	2,420円（税込）

【Snacks】

ドライフルーツ盛り合わせ Dry Fruits	1,540円（税込）
生ハムチップス&グリッシーニ Raw Ham Chips & Grissini	1,540円（税込）
ミックスナッツ バター&ソイソースフレーバー Butter and Soy sauce Mixed Nuts	1,100円（税込）
オリーブのマリネ スパイシーオイル Marinated Olives	1,100円（税込）

【Dessert】

アイスクリーム with マカダミアナッツチョコレート バニラ 又は ココナッツ Ice Cream with Macadamia Nuts Chocolate Vanilla or Coconuts	1,650円（税込）
ザ・カハラ・オリジナル・マカダミアナッツチョコレート The Kahala Original Macadamia Nuts Chocolate	3,300円（税込）
チョコレート盛り合わせ Assorted Chocolate	2,860円（税込）



KAHALA Rainbow Cake

カハラレインボーケーキ

レインボーステーツの愛称をもつハワイには、
「虹を見たらまたハワイに来ることができる」
というジンクスがあるほど、虹は特別でラッキーな存在。

その昔、妖精たちが、赤色の羽根、オレンジ色のイリマの花、黄色いバナナ、緑のシダ、
深い海からくんだ青い水、そして、女王の紫色のドレスから集めた6つの色を、
ボウルに入れて混ぜ合わせ、それを弓矢に付けて放ったことで、
雨が上がりの暗い空に虹がかかったという伝説があります。

今回、ペストリー料理長の高田一哉が、
カハラとお客様をつなぐ虹色の架け橋を創作いたしました。

2,200円（税込）

※上記の商品は数量限定での販売とさせていただきます。※上記料金に別途サービス料15%を申し受けます。
※写真はイメージです。※仕入れ状況等により提供内容が変更となる場合がございます。



Caramel Cafe Chocolate

キャラメルカフェショコラ

ペストリー副料理長：藤村優士 創作
2025ジャパン・ケーキショー東京「グラン・ガトー部門」にて
銅賞受賞作品を期間限定にて販売いたします。

香るコーヒー、とろけるバニラ、
ナツツのコクを琥珀色のキャラメルショコラで包んだ
大人のプティガトーです。
※数量限定での販売の為、なくなり次第終了です。

2,200円（税込）

※上記の商品は数量限定での販売とさせていただきます。※上記料金に別途サービス料15%を申し受けます。
※写真はイメージです。※仕入れ状況等により提供内容が変更となる場合がございます。



Shine Muscat Shortcake

シャインマスカット
ショートケーキ

5,280円（税込）

Opera

オペラ

1,540円（税込）



The KAHALA Fromage

ザ・カハラ・フロマージュ

1,320円（税込）

※上記の商品は数量限定での販売とさせていただきます。※上記料金に別途サービス料15%を申し受けます。
※写真はイメージです。※仕入れ状況等により提供内容が変更となる場合がございます。



■カハラブルークリームソーダ KAHALA Blue Cream Soda

Pineapple Soda, Blue Syrup, Coconut Ice Cream

2,420円（税込）

ときめくスイーツ大賞2021夏のひんやりスイーツ部門大賞受賞。

カハラのイメージカラーであるブルーカラーのクリームソーダ。

パイナップルの青いソーダとココナッツのアイスクリームでハワイを感じてください。

■メロンクリームソーダ（冷凍果肉入り） Melon Cream Soda

Melon Soda, Coconut Ice Cream, Melon

2,640円（税込）

■マンゴークリームソーダ（冷凍果肉入り） Mango Cream Soda

Mango Soda, Coconut Ice Cream, Mango

2,640円（税込）

■ストロベリークリームソーダ（冷凍果肉入り） Strawberry Cream Soda

Strawberry Soda, Coconut Ice Cream, Strawberry

2,640円（税込）

■ホームメードクラフトコーラフロート Homemade Craft Cola Float

Homemade Cola, Vanilla Ice Cream

2,420円（税込）

※上記料金に別途サービス料15%を申し受けます。※仕入れ状況等により料理内容・提供期間が変更になる場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。

【PREMIUM FRUIT JUICE】

オレンジ Orange	グレープフルーツ Grapefruit	1,540円（税込）
-------------	---------------------	------------

【FRUIT JUICE/SOFT DRINK】

パイナップル Pineapple	マンゴー Mango	
クランベリー Cranberry		1,430円（税込）

アップル Apple	ピーチ Peach	
グアバ Guava	トマト Tomato	
コカ・コーラ Coca Cola		1,100円（税込）

【Premium Mixer】 フィーバーツリーシリーズ Fever-Tree

人工的な添加物は一切使用せず、天然素材にこだわって作られるプレミアムミキサー

各1,540円（税込）

ジンジャーエール Ginger Ale	
ジンジャービア Ginger Beer	
トニックウォーター Tonic Water	
エルダーフラワートニックウォーター Elder Flower Tonic Water	
メディターレニアントニックウォーター Mediterranean Tonic Water	

【HOMEMADE】

1,540円（税込）

クラフト・コーラ Craft Cola

【MINERAL WATER】

富士ミネラルウォーター Fuji Mineral Water(780mℓ)	1,320円（税込）
ペリエ Perrier (750mℓ)	1,540円（税込）

※上記料金に別途サービス料を申し受けます。※仕入れ状況等により料理内容・提供期間が変更になる場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。



Golden Drop

ゴールデンドロップ

創業77年 西小山・五十嵐園と共同開発した、オリジナルブレンデッド和紅茶
素晴らしいテロワールの和紅茶をアッサンブラージュしてご用意いたしました。

滑らかなハチミツやベッコウ飴のような甘美な香り
トマトのような情熱的で爽やかなフレッシュ感と海を渡る海藻のような力強い
ミネラル感を感じる一杯
スイーツとも相性抜群なブレンド和紅茶をお愉しみください。

1,760円 (税込)

～美味しい召し上がり方～

その一、3分抽出し茶葉を取り出す
その二、取り出してから更に1~2分待ち少し冷ます

どうぞお愉しみください

【Iced Tea】

各1,760円（税込）

アイスティー ヨコハマ Iced Tea Yokohama Blend

横浜の市花であるバラとハイビスカスをブレンドしたオリジナルブレンドティー。酸味の効いたすっきりとした味わい。

アイスティー アールグレイ Iced Tea Earl Grey

【THE KAHALA YOKOHAMA ORIGINAL BLEND TEA】

ザ・カハラ横浜・オリジナルブレンドティー The KAHALA YOKOHAMA Original Blend Tea

※以下よりお選びください

各1,760円（税込）

パラダイスParadise マンダリンをベースに、パッションフルーツとマンゴーの香り合わせたトロピカルブレンド

ダブルベルガモットアールグレイ Double Bergamot Earl Grey 通常使用する2倍のベルガモットが爽やかな香り

ハワイHawaii ココナツとパイナップルの甘くとろける香り (Coconut, Pineapple)

ヨコハマYokohama 横浜の市花であるバラとハイビスカスの酸味の効いたスッキリとした香り (Rose, Hibiscus)

アジアAsia ジャスミンとパッションフルーツの華やかで優しい香り (Jasmine, PassionFruit)

アメリカAmerica まるでテーマパークにいるようなキャラメルとナッツの甘く楽しい香り (Caramel, Nuts)

フランスFrance カassisとミントのすっきりとした香り (Cassis, Mint)

楊貴妃Yokihi 世界三大美女「楊貴妃」をイメージしてブレンド。キンモクセイとライチが香る、珠玉のブレンド。 (Osmanthus, Lychee)

アフリカAfrica 発酵をせず、低温乾燥により飲み口も緑茶のようなルイボスグリーンとマリーゴールドの大地の香り (Rooibos, Marigold)
※ノンカフェイン

白桃煎茶White Peach &Green Tea 白桃と煎茶のふんわりとした優しい甘みのある香り

柚子生姜Yuzu &Ginger 香り高い柚子と生姜の心身ともに温まる香り

山椒玉露Japanese Pepper &Gyokuro コクのある強いうま味が特徴の玉露と山椒の辛味が鮮烈な香り

桜Sakura ジャバニーズボタニカルの代名詞、桜。華やかで甘みを感じる香り

梅紫蘇薄荷Plum, Shiso &Mint かつてない組み合わせは、塩味を感じるすっきりとした香り

※上記料金に別途サービス料15%を申し受けます。※仕入れ状況等により料理内容・提供期間が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。

【COFFEE】

ザ・カハラ横浜・オリジナルブレンドコーヒー The KAHALA Original Blend Coffee 環境訴求型認証「レインフォレスト・アライアンス」の認証を受けたコーヒー豆、 ハワイ・カウアイ島産のコーヒー豆を使用したオリジナルブレンドです。	1,760円（税込）
アイスコーヒー Iced Coffee	1,760円（税込）
シングルエスプレッソ Single Espresso	1,760円（税込）
カプチーノ Cappuccino	1,870円（税込）
カフェラテ Cafe Latte(Hot/ Ice)	1,870円（税込）
ヴィーンナーコーヒー Vienna Coffee(Hot/ Ice)	1,980円（税込）
コーヒーフロート Coffee Float	1,980円（税込）

【TEA】

各1,760円（税込）

ダージリン・ファーストフラッシュ キャッスルトン Darjeeling First Flush/Castleton

【NON CAFFEINE & HERB】

各1,760円（税込）

カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee

ザ・カハラ横浜・オリジナルブレンドティー アフリカブレンド The KAHALA Original Blend Tea "Africa"
発酵をせず、低温乾燥により飲み口も緑茶のようなルイボスグリーンとマリーゴールドを使用。さっぱりとした香りをお楽しみください。

ミント Mint

カモミール Chamomile

※上記料金に別途サービス料15%を申し受けます。※仕入れ状況等により料理内容・提供期間が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。