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　2026/11/20

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9品类”
◆食品表示基準に基づき、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９品目」



除上述项目外，还另外列出了以下2点。

1.「核桃和腰果以外的坚果」　　2.「蜂蜜」

※上述两项内容是在国内标准之外，根据原料商品规格书可确认的范围内自主标注的。
复合原料中可能含有微量的上述成分。

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・カシューナッツを除くナッツ類」　　2.「はちみつ」

※こちらの２点は使用原材料の商品規格書より確認のできる範囲で国内基準とは別途で
自主的に記載をさせていただいております。複合原材料には微量に上記材料を含む場合がございます。

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。

◆注意事项（请务必阅读）
每个人对过敏原的敏感度存在个体差异，即使是微量成分（如交叉污染等）也有可能引起过敏反应。
请根据需要咨询专业医生，并最终由您本人做出判断。

除特定原材料9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９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。

■ 椿屋珈琲 TSUBAKIYA Cafe　过敏源信息

更新日期　2026/11/20

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。

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9品类 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	カシューナッツ Cashew nuts 腰果	作为原材料使用 ＊P. 1 ●蜂蜜 ●特定原材料9品类之外的坚果类
■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～苺ジャム・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	特制牛肉咖喱		●	●							●椰果 ＊请参阅第1页
椿屋特製バターチキンカレー	特制黄油鸡肉咖喱		●	●						●	●椰果 ＊请参阅第1页
椿屋ハヤシライス	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）	●	●	●							
たっぷりきのこと大葉のバター醤油（スパゲッティ）	满满的蘑菇青紫苏和风口味		●	●							
季節野菜のサラダプレート（トースト付） ※右記はドレッシング・スープのアレルゲンを除く	时令蔬菜沙拉盘（附吐司） ※时令敷料、季节例汤的过敏原除外	●	●	●							
季節野菜のサラダプレート内訳 （サラダ）※ドレッシングを除く	沙拉 ※时令敷料、的过敏原除外	●	●								
季節野菜のサラダプレート内訳 （トースト～苺ジャム・バター添え～）	吐司（搭配草莓果酱、黄油）	●	●	●							
季節野菜のサラダプレート内訳 （季節のスープ）	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。									
■季節限定お食事メニュー	■限定菜单										
国産 紅ずわい蟹とえびの濃厚オマールソース （スパゲッティ）	日本国产红雪蟹佐龙虾酱意大利拌面		●	●			●	●			
大粒広島牡蠣と帆立のバター醤油 （スパゲッティ）	牡蛎、扇贝和小松菜的黄油酱油意大利面		●	●							
■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										
国産にんじんドレッシング（※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】国産にんじんドレッシング（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										
かぼちゃのポタージュ	南瓜浓汤		●	●							
マッシュルームのポタージュ	蘑菇浓汤		●	●							
■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㈱）	卡夫 帕尔马干酪（日本产）		●								

■ 椿屋珈琲 TSUBAKIYA Cafe　过敏源信息

更新日期　2026/11/20

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。

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9品类 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	カシューナッツ Cashew nuts 腰果	作为原材料使用 ＊P. 1 ●蜂蜜 ●特定原材料9品类之外的坚果类
■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 ＊请参阅第1页
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）		●								
カフェカラメル（ホット）	咖啡焦糖（热）		●								
カフェカラメル（アイス）	咖啡焦糖（冰）		●								
アイス珈琲フロート	雪顶冰咖啡	●	●								

■ 椿屋珈琲 TSUBAKIYA Cafe　过敏源信息

更新日期　2026/11/20

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。

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9品类 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	カシューナッツ Cashew nuts 腰果	作为原材料使用 ＊P. 1 ●蜂蜜 ●特定原材料9品类之外的坚果类
■紅茶	■茶										
椿屋ブレンドティ	原创混合茶										
ダージリン	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）										
■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										
ジンジャーペアミックス	混合生姜洋梨茶										
チェリートライフル	樱桃松糕杯										●杏仁 ＊请参阅第1页
■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		●								
■ジュース（東京オペラシティ店）	■果汁 （Tokyo Operacity 店铺的食谱）										
温州みかんジュース（100%）	温州橙橙汁（100%）										
りんごジュース（100%）	苹果汁（100%）										
■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										