

各日数量限定 2:00p.m.~

パフェ「Cha-Cha-茶」 Parfait Green Tea

和の要素が合わさった
香り高い抹茶パフェです。

¥ 2,500

食材によるアレルギーや食事制限・制約のある
お客様は、係りにお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

食材の都合によりメニュー内容が変わる場合が
ございますのでご了承ください。

Ingredients may vary depending upon availability.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.



各日数量限定



フルーツオープン サンドイッチ

Fruit Open Sandwich

自慢の生クリームとじっくりやわらかい

W・E BREADを使用したフルーツオープン
(White・Ear)

サンドイッチをお楽しみください。

¥ 2,500

* W・E Bread とは？

(White) (Ear)

杉本東京料理長を中心に、食におけるSDGs
達成の取り組みの一つ「食品ロス削減」の
更なる推進を目指し開発いたしました。
従来の食パンに比べて低温でじっくり焼成し、
耳までしっとりした食感が特徴です。

DESSERT

デザート

COLUMN

専用の鉄板で焼き上げるパンケーキ

米国商人がバターミルクを加えたパンケーキミックスを持ちこんだことがきっかけで、1958年、帝国ホテルのデザートメニューにパンケーキが登場。それ以来、常に磨かれた3cmの厚さの鉄板で、熟練のスタッフが表面を均一に美しく焼き上げています。



インペリアルパンケーキ いちご添え
Imperial Pancake with Strawberry ¥ 2,400

1ドル銀貨パンケーキ
Silver Dollar Pancake ¥ 2,200

フレンチトースト
フルーツとバニラアイスクリーム添え
French Toast
with Fruits and Vanilla Ice Cream ¥ 2,400

カッテージチーズ入りクレープ レッドベリーソース
Rolled Cottage Cheese Crepe
with Red Berry Sauce ¥ 2,200
Small ¥ 1,400

季節のパフェ
Seasonal Parfait ¥ 2,500

各日数量限定 2:00p.m.~



フルーツオープンサンドイッチ
Fruit Open Sandwich ¥ 2,500

各日数量限定

アイスクリーム [バニラ、チョコレート、ストロベリー、抹茶]
Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Matcha)
または or

シャーベット [ラズベリー、レモン]
Sherbet (Raspberry, Lemon)
1種 (1 Scoop) ¥ 600 each

アップルパイ または ブルーベリーパイ
Apple Pie or Blueberry Pie ¥ 1,500
※パイアラモードのご用意もございます。 add ¥ 500
Vanilla Ice Cream Topping

カスタードプリン
Custard Pudding ¥ 1,400

フルーツサンデー または チョコレート サンデー
Fruit Sundae or Chocolate Sundae ¥ 1,600

ケーキ各種
Your Choice of Pastry ¥ 1,400

ケーキセット ケーキ各種・コーヒー または 紅茶
Pastries Set Your Choice of Pastries / Coffee or Tea ¥ 2,500

土日祝 4:00p.m.~ 5:00p.m.

平日 2:00p.m.~ 5:00p.m.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.