

# LUNCH MENU

## ランチメニュー

### 4 PLATS

APPETIZER, SOUP, FISH OR MEATS, DESSERT, COFFEE

前菜、スープ、メインディッシュ、デザート、コーヒー

¥ 7,500

### 3 PLATS

APPETIZER, FISH OR MEATS, DESSERT, COFFEE

前菜、メインディッシュ、デザート、コーヒー

¥ 6,200

### 2 PLATS

APPETIZER, FISH OR MEATS, COFFEE

前菜、メインディッシュ、コーヒー

¥ 4,800

表示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.

## 前菜 Appetizer

ガーデンサラダ

Garden Salad

本日の前菜

Today's Appetizer

本日のスープ

Today's Soup

## メインディッシュ Main Dish

1 ~ 10, MAY

真鯛のローストに  
アメラ・トマトのアクセント  
赤ワインのソースで  
Roasted sea bream with amela  
tomato accents and  
red wine sauce

豚肩ロース肉のロースト  
アンショイヤード・ソース  
Roasted pork shoulder  
with anchoiade sauce

11 ~ 20, MAY

紅ズワイ蟹と白身魚の  
パートブリック包み焼き  
アスパラガスとパルメザンチーズ  
のサラダを添えて  
Baked red snow crab and  
white fish wrapped in part-  
brick with asparagus and  
parmesan cheese salad

骨付き仔羊背肉のグリエと  
腿肉のローストを  
マカダミアナッツの香りで  
Grilled lamb rack with bone and  
roasted thigh with macadamia  
nuts flavored

21 ~ 31, MAY

ブリヒラのグリエに  
ラヴィゴット・ソースと  
春菊の香を添えて  
Grilled yellowtail amberjack  
with crown daisy and  
ravigotte sauce

薄切り牛肉の煮込み  
彩り野菜を添えて  
Stewed thin slice of beef with  
colorful vegetables

## デザート Desserts

下記の追加料金でデザートをご変更いただけます。

本日のデザート

Today's Desserts

プリン アラモード

Pudding a la mode

+Add ¥ 350

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.

## A LA CARTE アラカルト

Herb-Flavored Grilled Escargot エスカルゴの香草バター焼き .....	¥ 2,100
Imperial Style Beef Consommé 伝統のダブルビーフコンソメスープ .....	2,700
Grilled Sea Bream Vierge Sauce 真鯛のグリエ ヴィエルジュソース .....	4,300
Gratin of Prawn and Sole "Queen Elizabeth II" 海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風 .....	6,400
Grilled Japanese Tenderloin of Beef 国産牛ささみ肉のグリエ .....	4,300
Chaliapin Steak シャリアピンステーキ .....	5,900
Roast Beef with Hot Vegetables ローストビーフ 温野菜添え .....	7,000
Today's Dessert 本日のデザート .....	1,400
Coffee コーヒー .....	1,400

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.

# La Brasserie

## Menu Historique de l'Imperial 帝国ホテル伝統のフルコース

◆  
Terrine Tradition  
テリーヌ・トラディション

Imperial Style Beef Consommé  
伝統のダブルビーフコンソメスープ

Prawn and Sole "Queen Elizabeth II"  
海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風

Chaliapin Steak  
シャリアピンステーキ

Today's Dessert  
本日のデザート

Coffee  
コーヒー

¥ 15,000