



IMPERIAL HOTEL
TOKYO

La Brasserie



Signature



Traditional



Sustainable



Wagon Service

HORS D'OEUVRES オードブル

- ★ **Traditional Terrines** テリース・トラディション ¥2,100
- Herb-Flavored Grilled Escargot* エスカルゴの香草バター焼き 2,100
- Smoked Salmon, with Capers and Lemon** スモークサーモンケイパーとレモン添え 3,800
- Salad Niçoise* ニース風サラダ 2,900
- Caesar Salad* シーザーサラダ 2,300

SOUPS スープ

- Onion Gratin Soup* オニオングラタンスープ ¥ 3,000
- Today's Soup* 本日のスープ 2,100
- Imperial Style Beef Consommé** 伝統のダブルビーフコンソメスープ 2,700

CHEESES チーズ

- Today's Cheese* 本日のチーズ ¥ 2,200

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

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

DISHES メイン

Today's Fish Dishes 本日のお魚料理 時 価
Market Price

- ★ **Prawn sautéed with Garlic and Parsley** 海老のニンニク・パセリソテー ¥ 4,300
- Grilled Sea Bream with Vierge Sauce** 真鯛のグリエ 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

Today's Meat Dishes 本日のお肉料理 時 価
Market Price

- Fillet of Beef with Pepper Steak** 経産牛フィレ肉のペッパーステーキ 4,700
- SASAMI de bœuf grillé* 国産牛ささみ肉のグリエ 4,300
- Roast Beef with Hot Vegetables** ローストビーフ 温野菜添え 7,000
- ★ **Low Temperature-Cooked Ichibo Steak Tartare** 低温調理をしたイチボ肉のタルタル仕立て 5,300
- Chaliapin Steak** シャリアピンステーキ 5,900

Side Dishes サイドディッシュ

- Basmati Rice* バスマチライス ¥ 700
- Pot of Seasonal Vegetables** 野菜をココットスタイルで 700
- Sauteed Spinach* ほうれん草のソテー 700
- French Fries* フレンチフライ 700

DESSERTS デザート

- Select your choice from the desserts wagon** ワゴンよりお好きなケーキを1つお選びください 1,800
- Cherries Jubilee** チェリージュビリー 2,800
- Coffee, Tea, Espresso* コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ 1,400

Dessert Wines デザートワイン 1,400 ~ 1,900

Monbazillac, Passito di Noto, Vintage Port, Pineaudes Charentes, Limoncello di Capri,
モンバジャック, パッシート デイノート, ヴィンテージ ポート, ピノー デ シャラント, リモンチェッロ デイ カプリ,

El Candado Pedro Ximenez Sherry
エル カンダド ペドロヒメネス