

🌿🌿 お食事の始めに 🌿🌿

APPETIZERS

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ Caprese Salad	¥ 2,500
フランス風エスカルゴの香草バター焼き Escargots with Fine Herbs	2,400
スモークサーモン ケッパーとレモン添え Smoked Salmon with Condiments	3,000
コールドミートの盛り合わせ Assorted Cold Meat	3,500
本日のオードブル Appetizer of The Day	2,800
シーザーサラダ Caesar Salad	2,100
本日のスープ Soup of The Day	1,500

🌿🌿 メインディッシュ 🌿🌿

ENTREES

帝国ホテル発祥のシャリアピンステーキ Imperial Hotel Original Chaliapin Steak	¥ 7,300
ビーフハンバーグステーキ Beef Hamburger Steak	4,200
有頭海老のフライ 野沢菜入りタルタルソース Fried Prawns Tartar Sauce	4,500
本日の魚料理 The Fish of The Day	4,800
本日の肉料理 The Meet of The Day	5,800
パン または ライス Bread or Rice	600

1日15食限定 / Limited to 15 a Day

飛騨牛サーロインのグリル 赤ワインソース Grilled Sirloin of HIDA Beef with Red Wine Sauce	¥ 7,800
信州米豚のカツレットとカレー Pork Cutlet Curry, with Steamed Rice	4,000
信州産地卵のオムライスとハッシュドビーフ Rice Omelette with Hashed Beef	3,800
上高地帝国ホテルの野菜カレー Kamikochi Vegetable Curry, with Steamed Rice	3,600
帝国ホテル伝統のビーフカレー The Imperial's Classic Beef Curry, with Steamed Rice	3,600
シェフ特製パスタ Chef's Special Pasta	3,400

🌿🌿 デザート 🌿🌿

DESSERTS

本日のケーキ Cake of The Day	¥ 1,300
アイスクリーム または シャーベット Ice Cream, Sherbet	950
上高地の名水で淹れたコーヒー、紅茶 Coffee or Tea	1,200

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.

食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

Kindly note that menu items and ingredients may be subject to change.

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.