

# 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 ~ 11, April

スズキのポワレ  
カリフラワーのピューレと  
ジュ・ド・コキヤージュ  
Pan-fried sea bass with pureed  
cauliflower and clam sauce

12 ~ 22, April

アメリケーヌ・ソースで  
仕立てた海の幸のグラタン  
サフランライスを添えて  
Seafood gratin in americaine  
sauce with saffron rice

23 ~ 30, April

真鯛のグリエ  
菜の花とチェリートマトの  
コンディマン  
Grilled sea bream with canola  
flower and cherry tomato sauce

国産牛ササミ肉のグリエ  
緑胡椒のソース  
アリコ・ヴェールのサラダを添えて  
Grilled Wagyu short plate beef  
and green pepper sauce with  
French green beans salad

鴨胸肉のエグユイエットと  
牛タンの取り合わせ エカルラート風  
バルサミコ・ヴィネガーの香りで  
Assorted grilled duck breast  
aiguillettes and beef tongue  
écarlate style, with balsamic  
vinegar

ビーフストロガノフ  
バターライス添え  
Beef stroganoff  
with buttered rice

## 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