



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