



Lunch Menu

2024年5月1日～2024年5月31日

冷たいお料理

冷製コーンスープ
季節のフルーツと生ハムの白和え

新玉葱のキッシュ
鱈のエスカベッシュ

広東式クラゲ冷製
ザーサイ浅漬け

大皿料理

シーフードマリネ
コールドミート
スモークサーモン
テリーヌの盛り合わせ マーテルソース
帝国ホテル伝統のポテトサラダ ミモザ風

蒸し鶏四川青山椒ソース

出来立てをご用意のお料理

ローストビーフ 温野菜添え
北京ダック
焼き大根餅
点心

スープ

クラムチャウダー
中華スープ

チーズ/サラダ

チーズの盛り合わせ ドライフルーツと共に
サラダ各種

デザート

フレッシュフルーツ
デザート各種
ジェラート各種
チェリージュビリー

温かいお料理

伝統のカレー
マカロニグラタン
本日の魚料理
フライ料理盛り合わせ
イズミル風ミートボール
野菜盛り合わせ
牛肉の赤ワイン煮

桜もち米肉団子
上海焼きそば
海老と烏賊の翡翠炒め
野菜の爆発炒め

てまり寿司
本日のお椀

食材の都合により、一部メニューが変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。
食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係りにお申し出下さい。