

La Brasserie

Imperial Hotel, Ltd.

La Brasserie, Imperial Hotel Tokyo, 1-1-1 Uchisaiwaicho, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Imperial Hotel, Ltd.

Direction : Yu Sugimoto - Chef de Cuisine : Homare Kamiya - Directeur du Restaurant : Hideki Hoyoshi



Signature



Vegetarian



Sustainable



Wagon Service

ENTRÉES オードブル / スープ

Terrine Traditionnelle テリーヌ・トラディション ¥1,500

テリーヌを5種ご用意しております。
ワゴンより好きなものを1つお選びください。

テリーヌ・トラディションは、+ 800円で2種類お選びいただけます。

¥2,300

Escargots gratinés au beurre persillé エスカルゴの香草バター焼き ¥1,500

Artichaut entier et haricots verts アーティチョーク/インゲン/フレッシュマッシュルームのサラダ 1,800

Salade au thon, câpres et parmesan comme une Niçoise ニース風サラダ 1,800

Soupe du jour 本日のスープ 1,200

PLATS メイン

Poisson du marché 本日のお魚料理 時価

Gambas poêlées à l'ail et persillé 海老のニンニク・パセリソテー ¥2,500

Daurade grillée 真鯛のグリユ 2,700

Viande du marché 本日のお肉料理 時価

Filet de bœuf au poivre 経産牛フィレ肉のペッパーステーキ 3,500

Entrecôte grillée 牛サーロインのグリユ 3,200

Tartare de bœuf au couteau 低温調理をしたイチボ肉のタルタル仕立て 3,700

Garniture サイドディッシュ

Riz basmati バスマチライス ¥500

Marmite de légumes de saison 野菜をココットスタイルで 500

Epinards Sautés ほうれん草のソテー 500

Pommes frites フレンチフライ 500

SPÉCIALITÉS DE L'HÔTEL IMPERIAL 帝国ホテル伝統の逸品

Consommé de bœuf à l'Imperial 伝統のダブルビーフコンソメスープ ¥2,000

1890 (明治23)年の開業当時から基本的なレシピをほぼ変えず、歴代のシェフが代々受け継いできた伝統の味わい。

Sole aux crevettes "Reine Elizabeth" 海老と舌平目のグラタン エリザベス女王風 4,600

1975 (昭和50)年、当時の料理長村上信夫が魚介類を好むイギリスのエリザベス女王のために考案。

Bifteck Chaliapin シャリアピンステーキ 4,500

1934 (昭和9)年、帝国ホテルに滞在したロシア人オペラ歌手 フォードル・イワノビッチ・シャリアピンのために生み出されたステーキ。

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様はお申し付けください。

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

表示金額は消費税を含んでおります。

Price inclusive of consumption.

甚だ勝手ではございますが、サービス料(10%)を加算させていただきます。

A 10% service charge is added to your bill.

FROMAGES ET DESSERTS チーズ / デザート

Fromage du moment 本日のチーズ	¥ 1,200
☞ Chariot de dessert, au choix ワゴンよりお好きなケーキを1つお選びください	1,200
	1P 追加 +500
☞ Jubilé de cerises チェリージュビリー	2,000
Café, Thé, Espresso コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ	800
Café et Eau aromatisée maison [オープン記念] コーヒーとフレーバーウォーターのセット	900
Vins de dessert & Liqueurs デザートワイン	1,100 ~ 1,650
Sauternes, Passito di Noto, Vintage Port, Pineau des Charentes, Limoncello di Capri, El Candado Pedro Ximenez Sherry ソーテルヌ, 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, エル カンダド ペドロヒメネス	

BOISSONS

MOUSSEUX

CHAMPAGNE			
Louis Roederer Collections 242 ルイ ロデレール コレクション 242	France/Reims	Coupe ¥ 1,650 Bouteille 12,650	
MOUSSEUX			
Vouvray Brédif Brut ヴーヴレ ブレディフ ブリュット	France/Loire	Coupe 1,100 Bouteille 7,920	
Grant Burge Alfresco Moscato グラント バーヂ アルフレスコ モスカート (甘口・微発泡)	Australia	Coupe 880 Bouteille 6,600	

BOUTEILLE ¥4,400

VIN BLANC			
Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ セーヴル エ メース	France	Verre ¥ 880 Carafe 2,640	
VIN ROUGE			
Hemisferio Cabernet Sauvignon Reserva エミスフェリオ カベルネ ソーヴィニヨン レゼルヴァ	Chili	Verre 880 Carafe 2,640	

BOUTEILLE ¥6,600

VIN BLANC			
Leopard's Leap Chenin Blanc レオパーズ リープ シュナン ブラン	Afrique de Sud	Verre ¥ 1,320 Carafe 3,960	
VIN ROUGE			
Château Cap de Faugères シャトー カップ ド フォージェール	France	Verre 1,320 Carafe 3,960	

BOUTEILLE ¥8,800

VIN BLANC			
Alsace Riesling Marcel Deiss アルザス リースリング マルセル ダイス	France	Verre ¥ 1,760 Carafe 5,280	
VIN ROSÉ			
By Ott Rose Domaines Ott バイ オット ロゼ ドメース オット	France	Verre 1,760 Carafe 5,280	
VIN ROUGE			
Wild Rock Pinot Noir ワイルド ロック ピノ ノワール	Nouvelle-Zélande	Verre 1,760 Carafe 5,280	

FINE WINES

VIN BLANC			
Chablis 1 ^{er} Cru "Fourchaume" J. Virgnaud シャブリ プルミエクリュ フルショーム	France	Verre ¥ 1,980 Carafe 5,940 Bouteille 9,900	
VIN ROUGE			
Châteauneuf du Pape Tour St Michel シャトー ヌフ デュ パプ	France	Verre 2,200 Carafe 6,600 Bouteille 11,000	

SUGGESTIONS DU SOMMELIER

VIN BLANC			
Chassagne Montrachet 2013 "La Maltroie" Pierre André シャサーニュ モンラッシェ "ラ マルトロワ"	France	Verre ¥ 2,970 Carafe 8,910 Bouteille 14,850	
VIN ROUGE			
Chorey Les Beaune 2013 C.C. Maechal シヨレイ レ ボース	France	Verre 2,970 Carafe 8,910 Bouteille 14,850	

AUTRES

Bière Pression (Sapporo Black Label) サッポロ黒ラベル生ビール	¥ 1,100
Cocktail à la bière (Panache, Picon) ビアカクテル (パナシェ, ピコン)	1,100
Bière en bouteille (Gargery X-ale, Gargery Black) 瓶ビール (ガージェリー X-ale, ガージェリー Black)	1,210
Asahi Beery アサヒ ビアリー 香るクラフト (微アルコールビアテイスト飲料 Alc.0.5%)	990
Gin Tonic, Campari Soda ジントニック, カンパリソーダ	1,100
Cidre Nerios シードル ネリオス	1,320

SANS ALCOOL

Lime Shot ライムショット (ノンアルコールビアテイスト飲料)	880
Jus (Orange, Pamplemousse, Pêch, Pomme) ジュース (オレンジ, グレープフルーツ, ピーチ, アップル)	990

EAUX

Eau aromatisée maison / Original Flavored Water 自家製フレーバーウォーター	¥ 330
EAUXS GAZEUSE	
Perrier, S. Pellegrino ペリエ, サンペレグリノ	750ml 1,400
Fuji Sparkling フジスパークリング	750ml 900
EAUXS PLATE	
Evian エヴィアン	750ml 1,400
Fuji Mineral フジミネラルウォーター	750ml 900