



Dinner Menu

2022年6月1日～2022年7月31日

【オードブルスタンド】

スモークマグロのラヴィゴットソース
Smoked Tuna, with Ravigote Sauce
焼きナスと穴子の取り合わせ 山椒を添えて
Assorted Grilled Eggplant with Conger Eel, with Japanese Pepper
カボチャの冷製スープ
Chilled Pumpkin Soup
パン
Assorted Bread

Recommend Dish / おすすめ料理

★ 赤ワイン風味 トレビスのリゾット
Red Wine-Flavored Trebis Risotto

【 Cheese / チーズ 】

チーズの盛り合わせ ドライフルーツと共に
Cheese Selection with Dried Fruits

【 Dessert / デザート 】

デザート&フルーツ
Fruits and Dessert

★ チェリージュビリー
Cherries Jubilee
季節のフルーツジュビリー
Seasonal Fruits Jubilee

※コーヒー、紅茶はお席までお持ち致します。
※★印はおすすめメニューです。

【 Appetizer / 前菜 】

★ ◇冷製料理の3種盛り合わせA
Assorted Cold Dish A
スモークサーモン
Smoked Salmon
シーフードマリネ
Marinated Seafood
帝国ホテル伝統のポテトサラダ ミモザ風
Potato Salad

◇冷製料理の3種盛り合わせB

Assorted Cold Dish B
鱈のエスカベッシュ
Escabeche of Spanish Mackerel
コールドミート2種盛り合わせ
Cold Meat Selection
テリーヌ2種盛り合わせマーテルソース
Assorted Terrines

◇冷製料理の2種盛り合わせC

Assorted Cold Dish C
ミント香るクスクスのサラダ
Couscous Salad with Mint Flavored
野菜のトマト煮込み ラタトゥイユ
Ratatouille

【 Salad / サラダ 】

コンビネーションサラダ
Combination Salad

★ シーザーサラダ
Caesar Salad
ニース風サラダ
Salad Nicoise

生ハム
Raw Ham

【 Soup / スープ 】

本日のスープ
Today's Soup
人参のクリームスープ
Cream of Carrot Soup

【 Hot Dish / 温かいお料理 】

◇温かい料理の3種盛り合わせA
Assorted Hot Dish A
白身魚の柚子胡椒焼き
Grilled White Fish, with Citrus and Pepper
牛肉の煮込み ミロトン
Red Wine Stewed Beef Miroton
本日のパスタ
Today's Pasta

◇温かい料理の3種盛り合わせB

Assorted Hot Dish B
豚肉入りカレー風味のピラフ フライドオニオン添え
Curry-Flavored Pilaf of Pork, with Fried Onions
チキンマカロニグラタン
Chicken Macaroni Gratin
本日のフライ料理
Today's Fried Dishes

★ ローストビーフ 温野菜添え
Roast Beef with Hot Vegetables

★ 野菜たっぷり伝統カレー
Vegetable Meat Curry

ハッシュドビーフ
Hashed Beef

★ 真鯛のナージュ ハーブの香り
Red Seabream Nage with Herb-flavored

★ エスカルゴのクリーム煮込み
Escagot Stewed with Cream
ポークのロースト ブーランジェール風
Roasted Pork Boulangerie Style
キッシュロレーヌ
Quiche Lorraine

【 Additional Dish / 追加のお料理 】

シャリアピンステーキ 60g
Chaliapin Steak ¥1,500
ダブルビーフコンソメスープ
Traditional Consomme Imperial ¥1,000

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