



Lunch 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

お料理台でお選び頂く品目

- サラダ各種
Salad Selection
- チーズ各種 ドライフルーツと共に
Cheese Selection with Dried Fruits
- デザート&フルーツ
Fruits and Dessert
- ★ チェリージュビリー
Cherries 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。

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.

【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

【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
フリフリチキン パイナップル添え
Huli Huli Chicken, with Pineapple
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