



# Lunch Menu

2024年4月1日～2024年4月30日

## 冷たいお料理

きゅうりのヨーグルトスープ  
赤レンズ豆の団子

イチゴと生ハム マスカルポーネ  
新玉葱のキッシュ

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  
鱈のエスカベッシュ  
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

## 出来立てをご用意するお料理

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  
スパイシー赤レンズ豆のスープ  
海老のキャセロール  
ズッキーニのフリッター  
ラムシチュー 柔らかい茄子のペースト添え  
鶏肉とひよこ豆のピラフ

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

太巻き寿司  
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。