



Dinner 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

鴨の煮びたし
ホタルイカの酢味噌掛け

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
生ハムとチョリソー フォカッチャ添え
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
天婦羅
北京ダック
担々麺
点心
ロティサリー(肉各種)
本日の料理

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

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

蟹爪フライ
鮑と海老の翡翠炒め
野菜の爆発炒め
フカヒレ入り湯葉巻き

てまり寿司
鯛茶漬
鰻のひつまぶし風
味噌汁

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。