



Dinner Menu

2025年1月16日～2025年1月31日

冷たいお料理

セロリラブの冷製スープ
ドライフルーツと生ハム マスカルポーネ添え
チキンと牛蒡のピューレ
レンズ豆とチキンのサラダ
ブロッコリーのすり流し
菜の花の西京味噌掛け
烏賊と海藻のホースラディッシュソース
鰯の炙り
干し豆腐と梅ザーサイ
クラゲと湯葉の和え物

大皿料理

シーフードマリネ
コールドミート
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
鯛のエスカベッシュ

国産豚の葱チャーシュー

出来立てをご用意するお料理

ローストビーフ
天婦羅
北京ダック
ふかひれ入りスープそば
点心
ロティサリー(肉各種)
本日の料理

スープ

本日のスープ
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
牛肉のパルマンティエ
本日の魚料理
本日のパスタ
温野菜盛り合わせ
豚肉のトマト煮込み プロヴァンス風
スペイン風パエリア

海老チリソース
トンポーロー
鮑と烏賊のXO醤炒め
海老入りニラ饅頭
蒸しパン

ちらし寿司
鯛めし
いも煮

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。