

オードブル・サラダ APPETIZERS AND SALADS

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

Room Service
11:30 a.m. ~ 10:00 p.m.
★ : ~ 12:00 a.m.(Midnight)



★ コブサラダ (チキン・アボカド・チーズ・サラミ・エッグ) (ドレッシング : フレンチ／サウザンアイランド／和風)	¥ 3,600	Cobb salad (Chicken・Avocado・Cheese・Salami・Egg) (Dressing : French／Thousand Island／Japanese)
★ シーザーサラダ	¥ 3,400	Caesar Salad
★ ミックスサラダ (ドレッシング : フレンチ／サウザンアイランド／和風)	¥ 2,600	Mixed Salad (Dressing : French／Thousand Island／Japanese)
★ スモークサーモンとシーフードマリネの盛り合わせ	¥ 4,900	Smoked Salmon with Assorted Marinated Seafood
★ サラミとハムとチーズの盛り合わせ	¥ 4,900	Assorted Cold Cuts with Cheeses
★ 若鶏のから揚げ	¥ 3,800	Chicken Basket
エスカルゴ ガーリック風味 バゲット添え	¥ 3,800	Escargots in Garlic Butter with Baguette
オシエトラキャビア アンディブ添え(10g)	¥ 14,000	Caviar with endive(10g)

スープ SOUP

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

Room Service
11:30 a.m. ~ 10:00 p.m.
★ : ~ 12:00 a.m.(Midnight)

★ コーンスープ	¥ 2,400	Cream of Corn Soup
帝国ホテル特製コンソメスープ	¥ 3,400	Consommé
オニオングラタンスープ (11月~2月のみのご提供)	¥ 3,400	Onion Gratin Soup (November through February)
季節の冷製スープ (7月~9月のみのご提供)	¥ 2,400	Cold Soup of the Season (July through September)

メインディッシュ MAIN DISHES

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

Room Service
11:30 a.m. ~ 10:00 p.m.
★ : ~ 12:00 a.m.(Midnight)

グリルハーフチキン (約40分) (ソース : マデラソース/レモンバター/ポン酢)	¥ 5,300	Grilled Half Chicken (about 40minutes) (Sauce : Madera Sauce/Lemon Butter/PONZU)
ビーフシチュー ニードル添え (11月~2月のみのご提供)	¥ 6,200	Beef Stew with Noodles (November through February)
★ ハンバーグステーキ	¥ 5,300	Beef Hamburger Steak
★ ビーフカレー	¥ 4,650	Beef Curry with Steamed Rice
★ 野菜カレー	¥ 4,500	Vegetables Curry with Steamed Rice
オムライスとハッシュドビーフソース	¥ 5,000	Rice with Chicken under Omelet with Hashed Beef Sauce
★ スパゲティ ミートソース	¥ 4,100	Spaghetti with Meat Sauce
★ 海老フライ タルタルソース	¥ 5,500	Fried Prawns with Tartar Sauce
サーモン または 白身魚の温野菜添え (ソース : レモンバター/ポン酢)	¥ 5,500	Grilled Salmon or Grilled Seasonal Fish with Vegetables (Sauce : Lemon Butter/PONZU)
WAGYU フィレステーキ 120g (ソース : マデラソース/レモンバター/ポン酢)	¥ 20,000	WAGYU Fillet Steak 120g (Sauce : Madera Sauce/Lemon Butter/PONZU)
★ パン または ご飯	¥ 750	Rolls or Steamed Rice

サンドイッチ SANDWICHES

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

Room Service
11:30 a.m. ~ 12:00 a.m.
(Midnight)

- | | | |
|---|---------|-----------------------------|
| ★ アメリカンクラブハウスサンドイッチ
* W・E Bread を使用しています | ¥ 3,800 | American Clubhouse Sandwich |
| <hr/> | | |
| ★ ハンバーガーサンドイッチ | ¥ 4,850 | Hamburger Sandwich |
| <hr/> | | |
| ★ ミックスサンドイッチ
* W・E Bread を使用しています | ¥ 3,800 | Assorted Sandwich |

* W・E Bread とは？ (White) (Ear)

杉本東京料理長を中心に、食におけるSDGs達成の取り組みの一つ
「食品ロス削減」の更なる推進を目指し開発いたしました。
従来の食パンに比べて低温でじっくり焼成し、耳までしっとりした食感が特徴です。

* What is W・E Bread ?

W・E Bread was developed by Executive Chef Sugimoto of the Imperial Hotel, Tokyo and his team with the aim of further promoting the reduction of food waste as one of the initiatives to achieve SDGs in the area of food.
Compared to conventional bread, W・E Bread is baked slowly at a lower temperature and is characterized by a moist texture that extends right up to the edge of the bread.





環境にも体にもやさしい
食の提供

Providing food that is friendly to
both the environment and the body

ルームサービスで
お楽しみいただける
ヴィーガンメニューを
ご用意しております。

We offer a vegetarian menu
available through
room service.



11:30 a.m. ~ 12:00 a.m.
(Midnight)



VEGAN
MENU

詳細は次ページをご覧ください。

Please see the following
page for details.

実際の商品は画像と異なる場合がございます。予めご了承ください。

Please note that the actual product may differ from the image.

Page 5

<1> いろいろトマトのオリエンタルカレー

¥ 4,500-

東京料理長 杉本 雄監修の新メニュー。
数種類の国産ビーンズと香味野菜を使用し、
何種類もの香辛料で旨味と香りを加えたカレーです。
トマトの爽やかな旨味とココナッツミルクの優しいコクがよく合い、
辛さは控えめながら味わい深い仕上がりです。カレーには小麦粉を使用せず、
レンズ豆のピューレで作られており、グルテンフリーかつヴィーガン仕様のひと皿です。

<2> 大豆ミートのホットサンドイッチ

¥ 4,200-

動物性食材不使用のフォカッチャに大豆ミートと生野菜をはさんだ食べ応えのある一品。
ヴィーガンマヨネーズをぬったレタスとオープンで香り良く焼き上げた
大豆ミートのパテ、クミンが香るキャロットラペがよく合います。

<3> トマトとバジルのスパゲッティ ヴィーガンチーズとともに

¥ 4,000-

トマトをふんだんに使用したヴィーガンスパゲッティです。
仕上げにかけたのは、ココナッツオイルをベースにした
モッツァレラチーズとチェダーチーズ。
チーズのコクが爽やかな味わいのトマトが調和した一品。

<4> 具沢山ベジタブルスープ

¥ 2,400-

数種類の野菜でとったブイヨンに、フィジリ（らせん状のショートパスタ）、
ブロッコリー、トマト、ほうれん草、ミックスビーンズを入れた、
具沢山の滋味深いスープです。

<5> 季節の彩り温野菜 3 種のヴィーガンドレッシングとともに

¥ 2,900-

ヤングコーン、ブロッコリー、カリフラワー、人参など、
その時々季節の野菜を盛り込んだ 6 種の温野菜です。
ドレッシングは、フレンチドレッシング、ほうれん草ソース、
ヴィーガンサフランマヨネーズの 3 種類を一緒にご提供。ドレッシングで味の変化や、
料理の付け合わせとして野菜そのものの美味しさをお楽しみいただけます。

<6> 豆乳ときな粉のバナナスムージー

¥ 2,400-

(提供時間 6:00 a.m. ~ 10:00 p.m.)

100%植物由来のヴィーガンスムージーです。
カリウムや食物繊維が含まれるバナナや、血行促進・抗酸化作用のあるビタミン E を多く
含む豆乳、たんぱく質が豊富なきな粉、ミネラル豊富なメープルシロップを組み合わせた
やさしい甘さの 1 杯です。

<1> Oriental Curry with Various Tomatoes

¥ 4,500-

A new menu supervised by Yu Sugimoto, head chef of Tokyo.
A curry made with several kinds of domestic beans and flavored vegetables,
and various spices to add flavor and aroma.
The refreshing umami of tomatoes and the gentle richness of coconut milk go well together,
and the spiciness is modest, but the taste is deep.
The curry is made with lentil puree instead of wheat flour, making it gluten-free and vegan.

<2> Hot Soy Meat Sandwiches

¥ 4,200-

A filling dish with soy meat and raw vegetables sandwiched between
focaccias made without using animal ingredients.
Vegan mayonnaise-coated lettuce, fragrant oven-baked soy meat patty,
and cumin-flavoured carrot rapees go well together.

<3> Tomato and Basil Spaghetti, with Vegan Cheese

¥ 4,000-

Vegan spaghetti with plenty of tomatoes.
Finished off with a coconut oil-based mozzarella and cheddar cheese.
A dish that harmonizes with his tomatoes, which have a refreshing taste of rich cheese.

<4> Vegetable Soup

¥ 2,400-

A bouillon made from several kinds of vegetables,
fusilli (short spiral pasta), broccoli, tomato, spinach,
and mixed beans are added to make this soup full of delicious ingredients.

<5> Boiled Seasonal Vegetable Salad, with Three Kinds of Vegan Dressing

¥ 2,900-

Six kinds of Boiled vegetables including young corn, broccoli, cauliflower, carrots, and other
seasonal vegetables. You can enjoy it with 3 types of dressing: French dressing, spinach sauce,
and vegan saffron mayonnaise.
You can enjoy the taste of the vegetables themselves
by changing the taste with the dressing or by using it as a side dish.

<6> Banana Smoothie with Soy Milk and Kinako Soy Powder

¥ 2,400-

(Available 6:00 a.m. ~ 10:00 p.m.)

100% plant-derived vegetarian smoothie. Bananas containing potassium and dietary fiber,
soymilk rich in vitamin E, promote blood circulation and offer antioxidant properties; kinako
flour is rich in protein; a touch of gentle sweetness is provided by mineral-rich maple syrup.

和食 JAPANESE DISHES

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

Room Service

11:30 a.m. ~ 12:00 a.m. (Midnight)

★ だし茶漬け (たらこ／鮭／梅)

¥ 3,400

Ochazuke 〈 Rice Soup 〉
(Toppings : Cod Roe, Salmon or Pickled Plum)

19:00 p.m. ~ 12:00 a.m. (Midnight)

★ おにぎり3種 (たらこ、鮭、梅)
味噌汁 香の物付

¥ 3,500

Rice Balls (3pieces) , Miso Soup with Japanese Pickles
(Cod Roe, Salmon and Pickled Plum)

★ 鴨肉うどん (合鴨使用)

¥ 3,500

Aigamo Duck Udon Noodles (Hot Japanese Noodles)

11:30 a.m. ~ 2:00 p.m (L.O.) / 5:00 p.m. ~ 8:00 p.m (L.O.)

ひれかつ重 味噌汁付

¥ 4,800

A box of Deep-fried Pork Cutlet
with Rice and Miso soup

やきとり重 味噌汁付 (約40分)

¥ 4,800

A box of Charcoal Grilled Chicken
with Rice and Miso soup (about 40 minutes)

焼肉重 (国産牛) 味噌汁付

肉100 g / Beef 100 g ¥ 7,800

Japanese beef Yakiniku-jyu with Miso soup

肉150 g / Beef 150 g ¥ 9,800

和牛すきやき (生卵・御飯・味噌汁付)

¥ 15,000

SUKIYAKI Used Japanese beef and vegetables
(with Raw egg, Rice, Miso soup)

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. (L.O.) / 5:00 p.m. ~ 8:00 p.m. (L.O.)

日曜定休 / Closed on Sunday

にぎり寿司 赤出汁、香物付
(1時間以内にお召し上がりください)

¥ 11,300

Assorted Nigiri Sushi with
Miso Soup and Japanese Pickles
(Kindly finish within an hour.)

ふきよせちらし 赤出汁、香物付
(1時間以内にお召し上がりください)

¥ 9,400

Fukiyose-Chirashi (Kindly finish within an hour.)
(Rice Garnished with Fresh Fish and Vegetables, with
Miso Soup and Japanese Pickles)

ばらちらし 赤出汁、香物付

¥ 7,100

Bara-Chirashi
(Vinegared Rice Garnished with Fish and Vegetables,
with Miso Soup and Japanese Pickles)

デザート DESSERTS

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

Room Service
11:30 a.m. ~ 10:00 p.m.
★ : ~ 12:00 a.m.(Midnight)

チョコレートサンデー	¥ 2,400	Chocolate Sundae
★ カスタードプリン	¥ 2,100	Custard Pudding
★ アップルパイ 又は ブルーベリーパイ	¥ 2,200	Apple Pie or Blueberry Pie
★ ケーキ各種	¥ 2,000	Your choice of Pastry
★ アイスクリーム各種(バニラ／チョコレート／ストロベリー／抹茶)	¥ 1,750	Ice Cream (Vanilla／Chocolate／Strawberry／Green Tea)
★ シャーベット各種 (ラズベリー／レモン)	¥ 1,750	Sherbet (Raspberry／Lemon)
★ フルーツの盛り合わせ	¥ 4,850	Assorted Fruits