



Dinner Menu

2025年4月1日～2025年4月30日

冷たいお料理

グリーンピースの冷製スープ
季節のフルーツと生ハム
パテドカンパーニュ
蛸烏賊のラビゴットソース添え

えびす
なすのオランダ煮
さばぬた

搾菜の浅漬け
ピータンと湯葉の冷製

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
鰯のエスカベッシュ
タブーレ

よだれ鶏

出来立てをご用意するお料理

ローストビーフ
伝統のカレー
天婦羅
北京ダック
豚骨ラーメン
点心
ポテトピューレ
本日の料理

スープ

本日のスープ

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

グリル野菜のチーズ焼き
本日のパスタ
温野菜盛り合わせ
ニョッキのグラタン仕立て
ローストポーク バスク風
チキンの赤ワイン煮

本日の魚料理
じぶ煮

海老のチリソース
油淋鶏
鮑とレタスのオイスターソース
揚げ焼売の五目あんかけ

鯖の押し寿司
ブリしゃぶ 茶漬け

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。