



Lunch 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

えびす
なすのオランダ煮

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
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
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
北京ダック
ワンタン麺
点心

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
フライ料理盛り合わせ
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
ヤンニョムチキン
チャーシューと卵の炒め物
もち米肉団子
カレー春巻き

本日のお椀
太巻き寿司

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。