



Dinner Menu

2025年5月1日～2025年5月31日

冷たいお料理

コーンの冷製スープ
生ハムとレーズンバター
クリームチーズタルト
海老とアボカドの冷製

つけあげ
きびなご

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

豚味噌

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
温野菜盛り合わせ
ムサカ
仔羊のロースト 香草とマスタードソース
鯛のロースト ハーブバター
チキンの赤ワイン煮

油ゾーメン
豚肉の味噌煮込み

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

さつますもじ
鶏飯

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。