

🌿🌿🌿 お食事の始めに 🌿🌿🌿
APPETIZERS

| | |
|--|---------|
| モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ Caprese Salad | ¥ 2,700 |
| フランス風エスカルゴの香草バター焼き Escargots with Fine Herbs | 2,800 |
| スモークサーモン ケッパーとレモン添え Smoked Salmon with Condiments | 3,100 |
| コールドミートの盛り合わせ Assorted Cold Meat | 3,600 |
| 本日のオードブル Appetizer of The Day | 3,000 |
| シーザーサラダ Caesar Salad | 2,300 |
| コンビネーションサラダ Combinaton Salad | 2,200 |
| 本日のスープ Soup of The Day | 1,800 |

🌿🌿🌿 メインディッシュ 🌿🌿🌿
ENTREES

| | |
|--|-------|
| 信州米豚のカツレツとカレー Pork Cutlet Curry, with Steamed Rice | 4,200 |
| 信州産地卵のオムライスとハッシュドビーフ Rice Omelette with Hashed Beef | 4,000 |
| 上高地帝国ホテルの野菜カレー Kamikochi Vegetable Curry, with Steamed Rice | 3,800 |
| 帝国ホテル伝統のビーフカレー The Imperial's Classic Beef Curry, with Steamed Rice | 3,800 |
| シェフ特製パスタ Chef's Special Pasta | 3,700 |
| パン または ライス Bread or Rice | 700 |

パン又はライスが付きます。Served with Rolls or Steamed Rice

1日10食限定 / Limited to 10 a Day

| | |
|--|---------|
| 飛騨牛サーロインのグリル 赤ワインソース Grilled Sirloin of HIDA Beef with Red Wine Sauce | ¥ 9,200 |
| 帝国ホテル発祥のシャリアピンステーキ Imperial Hotel Original Chaliapin Steak | 8,100 |
| ビーフハンバーグステーキ Beef Hamburger Steak | 5,000 |
| 有頭海老のフライ 野沢菜入りタルタルソース Fried Prawns Tartar Sauce | 5,500 |
| 仔牛のカツレツ 赤ワインソース Veal Cutlete with Red Wine Sauce | 5,400 |
| 本日の魚料理 The Fish of The Day | 5,600 |
| 本日の肉料理 The Meet of The Day | 6,600 |

🌿🌿🌿 デザート 🌿🌿🌿
DESSERTS

| | |
|--|---------|
| 本日のケーキ Cake of The Day | ¥ 1,500 |
| アイスクリーム または シャーベット Ice Cream, Sherbet | 1,000 |
| 上高地の名水で淹れたコーヒー、紅茶 Coffee or Tea | 1,400 |

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。
Kindly note that menu items and ingredients may be subject to change.

料金にはサービス料 (15%)・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.