



# Lunch Menu

2025年6月1日～2025年6月30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

つけあげ

広東式クラゲの冷製

## 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

豚味噌

チャーシューと大根の醤油漬け  
干し豆腐と蒸し鶏の生姜和え

## 出来立てをご用意のお料理

ローストビーフ  
伝統のカレー  
北京ダック  
葱入りスープそば  
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  
温野菜盛り合わせ  
フライ料理盛り合わせ  
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  
中国野菜のスープ炒め  
海老ワンタンの香港ソース

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。