



Dinner 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
海老とアボカドの冷製

つけあげ
きびなご

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
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
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
ふかひれ入りスープそば
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
野菜の干し貝柱ソース
エイヒレの国産黒酢仕立て

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。