

| 帝国ホテル伝統料理 Imperial Style

帝国ホテル発祥のシャリアピンスステーキ ¥4,300
Original Imperial Hotel Chaliapin Steak

1934年（昭和9年）、帝国ホテルに滞在したロシアの声楽家フョードル・イワノビッチ・シャリアピン氏のために考案された料理です。歯の調子が優れず、好物のステーキを食べることができなかったシャリアピン氏に当時のレストラン「ニューグリル」料理長が「すき焼き」をヒントに考案しました。シャリアピン氏に大変気に入られ、1936年（昭和11年）、再度来日した際、同氏の名をこの料理に付けたいと申し出たところ快諾され、正式に「シャリアピンスステーキ」と命名されました。



帝国ホテル発祥のシャリアピンスステーキ

ハンバーグステーキ 3,000
Hamburger Steak

ソースをお選びください（マデラ／おろしポン酢）
Please choose Madeira Sauce or Ponzu Sauce with Grated Daikon Radish.

有頭海老のフライ タルタルソース レモン添え 3,200
Fried Prawns with Tartar Sauce and Lemon

ミートソーススパゲティ ボローニャ風 2,500
Spaghetti with Meat Sauce "Bolognese"

マカロニグラタン（チキン、小海老、ハム入り） 2,500
Macaroni Gratin with Chicken, Shrimp and Ham

アメリカンクラブハウスサンドイッチ 2,700
American Clubhouse Sandwich

シーザーサラダ 1,500/900 (half)
Ceasar Salad (regular/half)

ブルーベリーパイ・アップルパイ 1,100
Blueberry or Apple Pie
アイスクリーム添え +500円
with ice cream for an additional 500 yen

インペリアルパンケーキ いちご添え 1,900
Imperial Pancakes with Strawberries

初めて帝国ホテルのメニューに登場したのは、1953年、ライト館にあった「ガーデンバー」でした。誕生以来、場所が変わっても、世代を超えて愛され続けている一品です。



インペリアルパンケーキ いちご添え

※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.

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

前菜・サラダ・スープ

Appetizers, Salads and Soups

スモークサーモンとポテトサラダの盛り合わせ ¥2,400

Smoked Salmon and Potato Salad

コブサラダ 2,200/1,400 (half)

Cobb Salad (regular/half)

伝統料理

シーザーサラダ 1,500/900 (half)

Ceasar Salad (regular/half)

グリーンサラダ 1,100/850 (half)

Leafy Green Salad (regular/half)

ドレッシングをお選びください(フレンチ/サウザンアイランド/ブルーチーズ/和風ごま)

Please choose one from four types of dressing. (French/Thousand Island/Blue Cheese/Sesami)

グリルソーセージ 1,900

Grilled Sausages

フレンチフライ 800

French Fries



スモークサーモンとポテトサラダの盛り合わせ



コブサラダ



オニオングラタンスープ

オニオングラタンスープ 1,600

Onion Gratin Soup

コンソメスープ 1,500

Consommé Soup

クリームコーンスープ 1,100

Cream Corn Soup

本日のスープ 1,300

Today's Soup

料理・パンケーキと一緒にどうぞ

When served with your meal or your pancakes

A-Set コーヒーまたは紅茶 ¥1,000
Coffee or Tea

B-Set スモールサラダとコーヒーまたは紅茶 1,500
Small Salad and Coffee or Tea

C-Set 本日のスープとコーヒーまたは紅茶 1,750
Today's Soup and Coffee or Tea

D-Set スモールサラダ・本日のスープ・コーヒーまたは紅茶 2,200
Small Salad, Today's Soup and Coffee or Tea

※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.

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

| 肉料理・魚料理 Meat and Fish Dishes

伝統料理

帝国ホテル発祥のシャリアピンステーキ ¥4,300

Original Imperial Hotel Chaliapin Steak

伝統料理

ハンバーグステーキ 3,000

Hamburger Steak

ソースをお選びください (マデラ/おろしポン酢)

Please choose Madeira Sauce or Ponzu Sauce with Grated Daikon Radish.

トッピング (目玉焼き) + 400円

with fried egg for an additional 400 yen

近江牛ハンバーグステーキ 4,500

Omi Wagyu Beef Hamburger Steak

ソースをお選びください (マデラ/おろしポン酢)

Please choose Madeira Sauce or Ponzu Sauce with Grated Daikon Radish.

トッピング (目玉焼き) + 400円

with fried egg for an additional 400 yen

国産牛のシチュー スーデル添え 3,400

Our Traditional Beef Stew with Noodles

伝統料理

有頭海老のフライ タルタルソース レモン添え 3,200

Fried Prawns with Tartar Sauce and Lemon

本日のお魚料理 3,400

Today's Fish



シャリアピンステーキ



近江牛ハンバーグステーキ



有頭海老のフライ タルタルソース レモン添え

| グリル各種 From the Grill

国産牛ロイングリル ¥5,500

Grilled Domestic Beef Loin

おすすめソース (マデラ/テリヤキ/おろしポン酢)

Our recommended sauce

(Madeira/Teriyaki/Ponzu Sauce with Grated Daikon Radish)

オーストラリア産 牛リブローズグリル 3,800

Grilled Australian Beef Rib

おすすめソース (マデラ/テリヤキ/おろしポン酢)

Our recommended sauce

(Madeira/Teriyaki/Ponzu Sauce with Grated Daikon Radish)

淡路島産えびすもち豚肩ロースのグリル 3,400

Grilled Domestic Pork Butt

おすすめソース (マデラ/チェリートマト/テリヤキ)

Our recommended sauce (Madeira/Cherry-Tomato/Teriyaki)

骨付きハーフチキングリル レモン添え ¥4,500

Grilled Half Chicken with Lemon

おすすめソース (マデラ/チェリートマト/おろしポン酢)

Our recommended sauce

(Madeira/Cherry-Tomato/Ponzu Sauce with Grated Daikon Radish)

骨付きラムグリル (2本) 4,400

Grilled Lamb Chops (two pieces)

おすすめソース (グレイビー/チェリートマト/バルサミコ)

Our recommended sauce (Gravy/Cherry-Tomato/Balsamic)

ソースをお選びください (マデラ/チェリートマト/バルサミコ/テリヤキ/おろしポン酢/グレイビー)

Sauce Selection (Madeira/Cherry-Tomato/Balsamic/Teriyaki/Ponzu Sauce with Grated Daikon Radish/Gravy)

※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.

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

レトロモダン

Retro modern

昔ながらの洋食を現代風にアレンジし、お客様に懐かしさと新鮮さを感じていただけるよう心掛けて作ったシェフオリジナルの料理です。

鉄板ナポリタンスパゲティ

魚介のプロシュート添え ¥3,400

Neapolitan Spaghetti with Skewered Seafood on Hot Plate

懐かしいナポリタンスパゲティの味を残しつつ、パンチェッタや魚介の旨味を加え更にグレードアップ。海鮮と野菜の串焼きを添え華やかな一皿に仕立てました。



シーフードドリヤ 3,400

Seafood Rice Gratin

昔ながらの洋食屋さんの味を帝国ホテルならではのフランス料理のヴァンプランソースで仕上げた自慢の一品です。

※ヴァンプランソースとは魚の出汁や白ワイン、ベシャメルソース、生クリームなどで作る旨味のある滑らかなクリームソース。



和牛スジの煮込み

コンソメスープ仕立て

半熟卵・フォアグラ・ブリオッシュ 2,000

Stewed Japanese Beef Tendon in Consommé with Soft Boiled Egg, Foie Gras and Brioche

大阪発祥、肉吸いの発想から、コンソメスープに柔らかく煮込んだ和牛スジや西洋ネギを加えました。フォアグラのポワレとブリオッシュの風味が上品な具沢山スープです。



出来立てミルフィーユ サクサク食感とカスタードクリーム 2,000

Mille-Feuille

パイ生地にカスタードクリームなどを挟んだ“ミルフィーユ”は昔から定番の洋菓子。これをシェフがさらにこだわって、オーダーが入ってからパイを温め重ねます。香ばしいパイ生地の香りとカスタードクリームの滑らかな味わい、サクサクの食感が楽しめる作り立てのミルフィーユをぜひご賞味ください。

※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.

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

カレー・ピラフ・パスタ・サンドイッチ

Rice Specialties, Pastas and Sandwiches

ビーフカレー ¥2,600
Beef Curry with Steamed Rice

野菜カレー 2,600
Vegetable Curry with Steamed Rice

海老フライカレー 3,250
Fried Prawns Curry with Steamed Rice



野菜カレー

オムライスとハッシュドビーフ 2,700
Rice Omelet with Hashed Beef

牛フィレ肉と十穀米のテリヤキステーキピラフ 3,000
Teriyaki Beef Fillet and Pilaf
フォアグラソテーのせ + 1,200円
with sautéed foie gras for an additional 1,200 yen

海の幸のスパゲッティ ペスカトーレ 2,550
Seafood Spaghetti "Pescatore"

伝統料理
ミートソーススパゲティ ボローニャ風 2,500
Spaghetti with Meat Sauce "Bolognese"

伝統料理
マカロニグラタン (チキン、小海老、ハム入り) 2,500
Macaroni Gratin with Chicken, Shrimp and Ham

ミックスサンドイッチ 2,200
(ハム・チーズ/ツナ・レタス/スモークサーモン・ポテトサラダ/キュウリ・トマト)
Assorted Sandwiches
(Ham and Cheese / Tuna and Lettuce / Smoked Salmon and Potato Salad / Cucumber and Tomato)

伝統料理
アメリカンクラブハウスサンドイッチ 2,700
American Clubhouse Sandwich



アメリカンクラブハウスサンドイッチ

キッズプレート Kid's Meal

キッズプレート(コーンスープ・メインディッシュ・アイスクリーム) 2,700
Kid's Meal (Corn Soup, Main dishes and Ice cream)

※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.

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

パンケーキ・パフェ・デザート

Pancakes, Parfait and Desserts

伝統料理

インペリアルパンケーキ いちご添え …… ¥1,900

Imperial Pancakes with Strawberries

出来立てミルフィーユ

サクサク食感とカスタードクリーム …… 2,000

Mille-Feuille

カッテージチーズ入りクレープ

レッドベリーソース …… 1,650

Cottage Cheese Wrapped in Crape
with Red Berry Sauce

和パフェ …… 2,100

Japanese Parfait

チョコレートパフェ …… 1,700

Chocolate Parfait

プリンアラモード …… 1,400

Pudding a la Mode

伝統料理

ブルーベリーパイ／アップルパイ …… 1,100

Blueberry or Apple Pie

アイスクリーム添え + 500円

with ice cream for an additional 500 yen

ケーキ各種 …… 937~

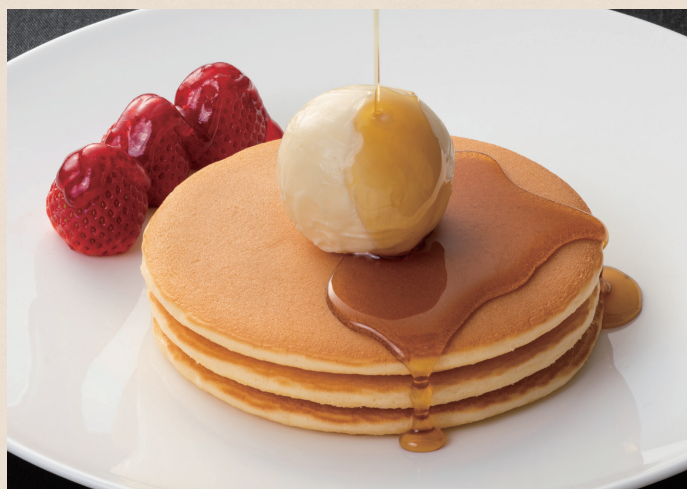
French Pastry

アイスクリーム …… 1,000

Ice Cream

シャーベット …… 1,000

Sherbet



インペリアルパンケーキ いちご添え



カッテージチーズ入りクレープ レッドベリーソース



チョコレートパフェ



和パフェ

※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.

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

| ビール Beer

生ビール (アサヒスーパードライ) ¥1,350
Draft Beer (Asahi)

小瓶ビール(アサヒ/キリン/サッポロ/サントリー).... 1,350
Bottled Beer (Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory)

ノンアルコールビール(アサヒ/サントリー) ¥1,100
Non-Alcoholic Beer (Asahi, Suntory)

| ワイン Wine

スパークリングワイン ¥10,000 (BOTTLE)
Sparkling Wine 1,800 (GLASS)

白ワイン 9,000 (BOTTLE)
White Wine 1,700 (GLASS)

赤ワイン 9,000 (BOTTLE)
Red Wine 1,700 (GLASS)

ノンアルコール スパークリングワイン... ¥8,500 (BOTTLE)
Non-Alcoholic Sparkling Wine 1,500 (GLASS)

アラン・ミリア グレープジュース“ソーヴィニヨン ブラン種” (330ml) ... 3,000
Non-Alcoholic White Wine “Sauvignon Blanc”

アラン・ミリア グレープジュース“メルロ種” (330ml) ... 3,000
Non-Alcoholic Red Wine “Merlot”

| ソフトドリンク Soft Drinks

ペリエ (小) ¥1,100
Perrier

サンペレグリーノ (小) 1,100
San Pellegrino

エビアン 1,550
Evian

コーラ 1,000
Coca Cola

ジンジャーエール 1,000
Ginger Ale

オレンジジュース 1,250
Orange Juice

グレープフルーツジュース ¥1,250
Grapefruit Juice

アップルジュース 1,250
Apple Juice

マンゴージュース 1,250
Mango Juice

白桃ジュース 1,250
Peach Juice

クランベリージュース 1,250
Cranberry Juice

黒ウーロン 1,100
Black Oolong Tea

| コーヒー・紅茶 Coffee and Tea

コーヒー ¥1,200
Coffee

紅茶 1,200
Tea

エスプレッソ 1,200
Espresso

カフェラテ・カフェオーレ・カプチーノ ¥1,250
Café Latte, Café au Lait, Cappuccino

ハーブティー 1,250
Herb Tea

※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.

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