



Dinner Menu

2025年8月1日～2025年8月31日

冷たいお料理

コーンの冷製スープ
生ハムとフルーツ
夏野菜とトマトジュレ
スモークマグロと焼きナス

野沢菜漬け
ワカサギの甘露煮

クラゲの冷製檸檬風味
ザーサイの浅漬け

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ホカッチャ添え
帝国ホテル伝統のポテトサラダ ミモザ風
シーザーサラダ
鯛のエスカベッシュ

いもなます
穴子の棒寿司

牛すね肉の煮こごりとラー油木耳

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
山菜ステーキピラフ
冷やし豆乳担々麺
点心
ポテトピューレ

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

アボカドとサーモンのチーズ焼き
温野菜盛り合わせ
本日のパスタ
ブリのロースト
チキンとハムのマカロニグラタン
豚バラの煮込み
バーベキューソース

ローメン
山賊焼き

海老のマンゴーマヨネーズ
チンジャオロース
エイヒレのチリソース仕立て

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。