



Lunch Menu

2025年7月1日～2025年7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

野沢菜漬け

広東式クラゲの冷製
干し豆腐と蒸し鶏の生姜和え

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
シーザーサラダ
鯛のエスカベッシュ

いもなます
太巻き寿司

チャーシューと大根の醤油漬け

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
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とドライフルーツ
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

温野菜盛り合わせ
フライ料理盛り合わせ
アボカドとサーモンのチーズ焼き
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
海老すり身トースト揚げ

本日のお椀