



Dinner 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
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

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
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
鰯のエスカベッシュ

いもなます
穴子の棒寿司

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
天婦羅
北京ダック
山菜ステーキピラフ
ふかひれ入りスープそば
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
広東式クリスピーポーク

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。