



Lunch Menu

2025年9月1日～2025年9月30日

冷たいお料理

カボチャの冷製スープ
生ハムとフルーツ
チキンとキノコのグレック

九条ネギと海老の酢味噌和え

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
帝国ホテル伝統のポテトサラダ
シーザーサラダ
鯛のエスカベッシュ

京壬生菜のからし和え
太巻き寿司

牛すね肉の煮こごり山椒風味

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
冷やし豆乳担々麺
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
鯛の柚子胡椒焼き ブールブランソース
ミートボール ゴルゴンゾーラソース
仔羊の煮込み ミロトンソース

京水菜と鶏つくねの炊いたん
シーフードドリア 白味噌仕立て

海老のチリソース
鉄板棒ギョウザ
天津チャーハン甘酢ソース

本日のお椀

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。