Breakfast

ブフェブレックファスト（6:30a.m.〜10:00a.m.）…… 大人 Adults ¥5,000
Buffet Breakfast
お子様（4〜12才）Children 2,500

フレンチトースト、焼き立てパン、お客様の前で仕上げるオムレツなどの洋食をはじめお茶漬けや焼き魚などの和食もご用意しております。バラエティー豊かな和洋中のさまざまな料理をお楽しみいただけます。

アメリカンブレックファスト …… 4,600
American Breakfast

ジュース（オレンジ／グレープフルーツ／トマト／アップル／野菜）
Juice (Orange, Grapefruit, Tomato, Apple or Vegetable)

付け合わせ（ハム／ベーコン／ソーセージ）
Side Accompaniments (Ham, Bacon or Sausage)

コーヒー/紅茶
Coffee or Tea

卵（フライ／スクランブル／ポーチ／ボイル／オムレツ）
Two Eggs Any Style (Fried, Scrambled, Poached, Boiled or Plain Omelet)

パン（トースト／ブレックファストロール）
Bread (Toast or Assorted Rolls)

コンチネンタルブレックファスト …… 3,000
Continental Breakfast

ジュース（オレンジ／グレープフルーツ／トマト／アップル／野菜）
Juice (Orange, Grapefruit, Tomato, Apple or Vegetable)

コーヒー／紅茶
Coffee or Tea

パン（トースト／ブレックファストロール）
Bread (Toast or Assorted Rolls)

アラカルト A la carte

ジュース Juice

オレンジ／グレープフルーツ／トマト／アップル／野菜… ¥1,400
Orange, Grapefruit, Tomato, Apple or Vegetable Juice

生絞りジュース（オレンジ／グレープフルーツ）…… 1,650
Fresh Squeezed Orange or Grapefruit Juice

卵料理 Egg Dishes

フライ／スクランブル／ポーチ／ボイル …… 950
Fried, Scrambled, Poached or Boiled

プレーンオムレツ …… 1,050
Plain Omelet

オムレツ各種（マッシュルーム／ハム／チーズ／オニオン）… 1,350
Mushroom, Ham, Cheese or Onion Omelet

付け合わせ Side Accompaniments

ハム（2枚）／ベーコン（3枚）／ソーセージ（3本）…… 850
Ham (two slices), Bacon (three slices) or Sausage (three pieces)

サラダ Salada

ミックスグリーンサラダ …… 850
Mixed Field Green

パンケーキ Pancakes

パンケーキ／フレンチトースト …… 1,350
Pancakes or French Toast

ベーカリー From the Bakery

トースト（ホワイト／レーズン）…… ¥750
Toast (White or Raisin)

クロワッサン／ブリオッシュ／デニッシュペストリー … 850
Croissant, Brioche or Danish Pastry

スープ Soup

ベジタブルスープ …… 1,250
Vegetable Soup

コーヒー・紅茶 Coffee or Tea

コーヒー（ホットまたはアイス）…… 1,300
Coffee (Hot or Ice)

紅茶（ホットまたはアイス）…… 1,300
Tea (Hot or Ice)

カフェインレスコーヒー …… 1,300
Decaffeinated Coffee

エスプレッソ …… 1,300
Espresso

カフェオレ（ホットまたはアイス）…… 1,350
Café au lait (Hot or Ice)

カプチーノ …… 1,350
Cappucino

※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.

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

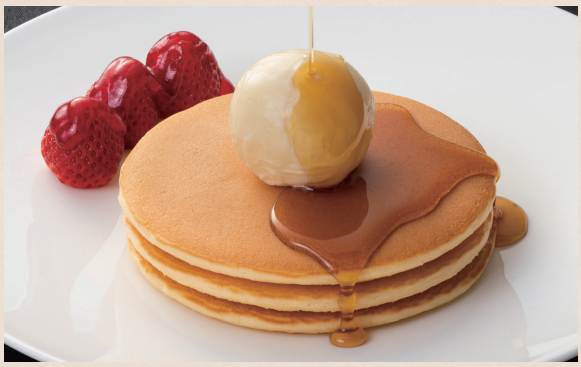
アメリカンクラブハウスサンドイッチ …… 2,700
American Clubhouse Sandwich

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、場所は変わっても、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・パンケーキとご一緒にどうぞ
When served with your meal or your pancakes

A−Set　コーヒーまたは紅茶 …… ¥1,100
Coffee or Tea

B−Set　スモールサラダとコーヒーまたは紅茶 …… 1,600
Small Salad and Coffee or Tea

C−Set　本日のスープとコーヒーまたは紅茶 …… 1,850
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 …… 2,300
Bread or Rice 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 ヌードル添え …… 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 牛リブロースグリル …… 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 魚介のブロシェット添え …… ¥3,400
Neapolitan Spaghetti with Skewered Seafood on Hot Plate

懐かしいナポリタンスパゲティーの味を残しつつ、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。

シーフードドリア …… 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ブランソースで仕上げた自慢の一品です。

※ヴァンブ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
フォアグラソテーのせ

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

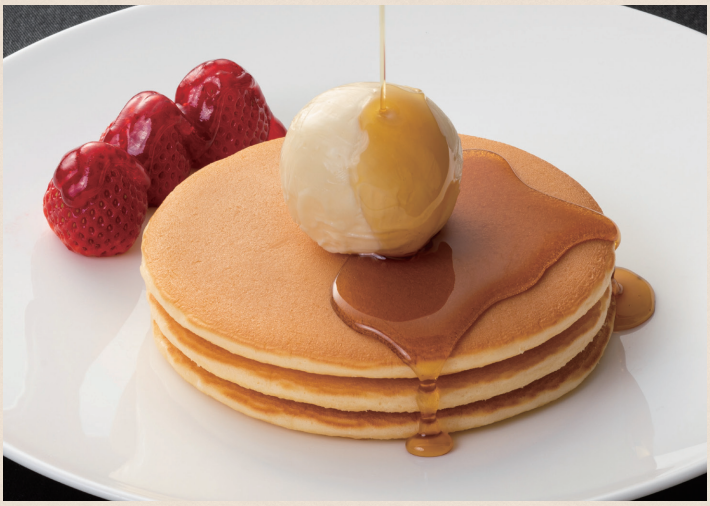
伝統料理
ブルーベリーパイ／アップルパイ …… 1,100
Blueberry or Apple Pie

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）…… ¥1,500
Draft Beer (Asahi)

小瓶ビール …… 1,500
Bottled Beer

ノンアルコールビール …… ¥1,200
Non-Alcoholic Beer

ワイン Wine

スパークリングワイン …… ¥12,000 (BOTTLE)
Sparkling Wine 2,000 (GLASS)

白ワイン …… 10,000 (BOTTLE)
White Wine 1,700 (GLASS)

ノンアルコール スパークリングワイン… ¥9,000 (BOTTLE)
Non-Alcoholic Sparkling Wine 1,500 (GLASS)

赤ワイン …… 10,000 (BOTTLE)
Red Wine 1,700 (GLASS)

ソフトドリンク Soft Drinks

ペリエ（330㎖）…… ¥1,200
Perrier

サンペレグリーノ（500㎖）…… 1,600
San Pellegrino

エビアン（750㎖）…… 3,000
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 …… 1,400
Orange Juice

グレープフルーツジュース …… 1,400
Grapefruit Juice

アップルジュース …… ¥1,400
Apple Juice

マンゴージュース …… 1,400
Mango Juice

白桃ジュース …… 1,400
Peach Juice

クランベリージュース …… 1,400
Cranberry Juice

黒ウーロン …… 1,100
Black Oolong Tea

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”（330㎖）… 3,500
Non-Alcoholic White Wine “Sauvignon Blanc”

アラン・ミリア グレープジュース“メルロ種”（330㎖）… 3,500
Non-Alcoholic Red Wine “Merlot”

コーヒー・紅茶 Coffee and Tea

コーヒー …… ¥1,300
Coffee

紅茶 …… 1,300
Tea

エスプレッソ …… 1,300
Espresso

カフェラテ・カフェオレ・カプチーノ …… ¥1,350
Café Latte, Café au Lait,Cappuccino

ハーブティー …… 1,350
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.