



# Lunch Menu

2025年10月1日～2025年10月31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

鶏ハムの香草マスタードソース  
根菜の四川風ラー油漬け

## 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 コルカノン風

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

湯葉とクラゲの和え物

## 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  
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  
カボチャとハムのチーズ焼き  
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  
ふかひれ餃子  
バイクドチャーシュー饅頭  
手羽先の甘辛炒め  
野菜のクリーム煮込み

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。