



Dinner 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
カボチャのタルト

九条ネギと海老の酢味噌和え
丹波黒豆と合鴨の煮びたし

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
生ハムとチョリソーフォカッチャ添え
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
鰯のエスカベッシュ

京壬生菜のからし和え
鯖の棒寿司

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
天婦羅
北京ダック
栗ごはん
汁なし坦々麺
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 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

カボチャとハムのチーズ焼き
温野菜盛り合わせ
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
トンポーロー
蒸しパン
円盤餃子 食べるラー油添え
鮑と茸のクリーム煮込み

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。