



# Dinner Menu

2025年11月1日～2025年11月30日

## 冷たいお料理

さつまいもの冷製スープ  
生ハムとフルーツ  
ポークのトンナートソース  
鴨スモークとフヌイユの冷製

いかにんじん(福島)  
おかひじきのからし和え(山形)

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  
シーザーサラダ  
鰯のエスカベッシュ  
ニシンのマリネ サワークリームソース

鮭の親子寿司(岩手)

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  
せんべい汁(青森)  
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  
ポトフ  
アクアパッツァ  
サツマイモとチキンのグラタン  
蝦夷鹿赤ワイン煮込み

きりたんぽ味噌鍋(秋田)  
ソースとんかつ(福島)

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。