



Lunch Menu

2025年11月1日～2025年11月30日

冷たいお料理

さつま芋の冷製スープ
生ハムとフルーツ
ポークのトンナートソース

いかにんじん(福島)

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
シーザーサラダ
鯛のエスカベッシュ
ニシンのマリネ サワークリームソース

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
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

きりたんぼ味噌鍋(秋田)
ソースとんかつ(福島)

海老のチリソース
ふかひれ餃子
ベ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。