



Dinner Menu

2025年12月1日～2025年12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
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)

鮑の紹興酒漬け
梅搾菜

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)

広東式クラゲ冷製

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)
ふかひれ入りスープそば
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

きりたんぼ鍋(秋田)
ソースとんかつ(福島)

海老の四川風チリソース
若鶏のカシューナッツ炒め
八宝菜
ココナッツシュリンプ

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。