



# 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  
鴨スマーカーとフヌイユの冷製

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  
スマーカー 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  
アクアパッツア  
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。