



Lunch Menu

2026年1月4日～2026年1月31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

ホタテの紹興酒漬け
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
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

金時豆入りばら寿司

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
北京ダック
葱入りスープそば
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

鶏モモのスパイス焼き
ぐる煮

海老のチリソース
焼豚香味チャーハン
五目入りおこげ
梅入り烏賊焼売
若鶏のスパイシー炒め

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。