



Dinner 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
鴨スモークとフヌイユの冷製

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
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
天婦羅
北京ダック
ふかひれ入りスープそば
点心
讃岐うどん

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
チエリージュビリー

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

鶏モモのスパイス焼き
ぐる煮

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。