

冷たいお料理

- さつま芋の冷製スープ
- 生ハムとフルーツ
- チキンと野菜のマリネ
- ニンジンのムース クミンの香り
- しょうゆ豆とマグロ山かけ
- 焼鰯と葉ニンニクのぬた

- 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
- 金時豆入りばら寿司
- じやこ天

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
- すだち鰯茶漬け

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

- ジャガイモとハムのチーズ焼き
- 温野菜盛り合わせ
- すだち鰯のポワレ あおさのりソース
- ソーセージとハムのシュークルート
- 豚肉のトマト煮込み
- 牛肉のパルマンティエ

- 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