



Lunch Menu

2026年2月1日～2026年2月28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

チキンと野菜のマリネ

しょうゆ豆とマグロ山かけ

野菜の甘酢漬け

大皿料理

シーフードマリネ

コールドミート

スマーキャサーモン

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

太巻き寿司

じゃこ天

国産豚のチャーシュー

よだれどり

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

マーラータンメン

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

ジャガイモとハムのチーズ焼き

すだち鮒のポワレ 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

鶏モモのスペイス焼き

ぐる煮

海老のチリソース

若鶏の豆鼓蒸し

野菜の干し貝柱ソース

かに焼壳

焼き大根餅

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。