



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

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
かに焼売
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。