



Dinner 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
- 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
- 鰯のたたきと葉ニンニクのぬた

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
- スマーキュサーモン
- 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
- 天婦羅
- 北京ダック
- マーラータンメン
- 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

- 海老のチリソース
- 牛肉の豆鼓炒め
- 五目入り中華チマキ
- カニ爪フライ甘酢ソース

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。