



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
鰹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ド
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。