



Lunch Menu

2026年1月16日～2026年1月31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

ホタテの紹興酒漬け

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

帝国ホテル伝統のポテトサラダ

シーザーサラダ

鯛のエスカベッシュ

太巻き寿司

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

北京ダック

葱入りスープそば

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

すだち鯛のポワレ あおさのりソース

ソーセージとハムのシュークリート

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

焼豚香味チャーハン

五目入りおこげ

梅入り烏賊焼壳

若鶏のスペイシー炒め

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。