



# Lunch Menu

2026年3月1日～2026年3月31日

## 冷たいお料理

グリーンピースの冷製スープ  
生ハムとフルーツ  
自家製パテ・ド・ヴィアンド

春野菜といくらの冷製

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  
アボカドディップ

太巻き寿司

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  
サーモンとニョッキのチーズ焼き  
スギの桜蒸し 桜色クリームソース  
チキンのロースト  
グリーンピースのフランセーズ  
豚肉と白いんげん豆のトマト煮込み  
豆乳と湯葉のグラタン

山菜炊き込みごはん

海老のチリソース  
牛肉の豆鼓蒸し  
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。