



# Dinner Menu

2026年4月1日～2026年4月30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  
合鴨のアールグレイ風味

春野菜といくらの冷製  
蛍烏賊の梅肉ソース

引き上げ湯葉と皮蛋

## 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  
鯛のエスカベッシュ  
アボカドディップ

ちらし寿司

バンバンジー  
大根と焼き豚のピリ辛和え

## 出来立てをご用意のお料理

ローストビーフ  
伝統のカレー  
天婦羅  
北京ダック  
ふかひれと細切り野菜のスープそば  
点心  
鯛茶漬 桜花添え

## 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

サーモンとニョッキのチーズ焼き  
温野菜盛り合わせ  
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  
鮑のオイスターソース  
中国野菜のスープ炒め  
炙り軟骨チャーシュー

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。