



Lunch 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

春野菜といくらの冷製

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
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

太巻き寿司

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
北京ダック
軟骨叉焼入りスープそば
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
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
肉の湯葉巻オイスターソース
もち米焼売
広東式春巻き

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。