



Dinner Menu

2026年5月1日～2026年5月31日

冷たいお料理

グリーンピースの冷製スープ
生ハムとしょうゆ豆
自家製パテ・ド・ヴィアンド
タコとポテトのガルシア風

冷製茶碗蒸し
鱈のたたき

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

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
ふかひれと細切り野菜のスープそば
点心
アヒージョ

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

温野菜盛り合わせ
本日のパスタ
ハムとソーセージ、野菜のチーズ焼き
豚肩肉の香草パン粉焼き
ヴィネグレットソース
チキンの煮込み ミロトン
シーフードとシェルマカロニのグラタン

真鯛の幽庵焼き
季節の炊き込みごはん

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
広東式クリスピーポーク

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。