

🌿 お食事の始めに 🌿
APPETIZERS

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ Caprese Salad	¥ 2,900
フランス風エスカルゴの香草バター焼き Escargots with Fine Herbs	3,000
スモークサーモン ケッパーとレモン添え Smoked Salmon with Condiments	3,200
生ハムと季節のフルーツ Row Ham and Seasonal Fruits	3,600
本日のオードブル Appetizer of The Day	3,200
シーザーサラダ Caesar Salad	2,400
コンビネーションサラダ Combinaton Salad	2,300
本日のスープ Soup of The Day	2,000
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	2,500
フレンチフライドポテト French Fraid Potato	1,000

🌿 メインディッシュ 🌿
ENTREES

信州米豚のカツレツとカレー Pork Cutlet Curry, with Steamed Rice	4,300
信州産地卵のオムライスとハッシュドビーフ Rice Omelette with Hashed Beef	4,000
上高地帝国ホテルの野菜カレー Kamikochi Vegetable Curry, with Steamed Rice	3,900
帝国ホテル伝統のビーフカレー The Imperial's Classic Beef Curry, with Steamed Rice	3,900
シェフ特製パスタ Chef's Special Pasta	3,800

パン又はライスが付きます。Served with Rolls or Steamed Rice

国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース 又は おろしポン酢 Grilled Domestic Beef Sirloin with Red Wine Sauce	¥ 10,000
追加 2,000円にて、サーロインをフィレに変更できます。Change to Filet of Beef : additional ¥ 2,000	
帝国ホテル発祥のシャリアピンステーキ Imperial Hotel Original Chaliapin Steak	8,200
ビーフハンバーグステーキ Beef Hamburger Steak	5,100
有頭海老のフライ 野沢菜入りタルタルソース Fried Prawns Tartar Sauce	5,600
仔牛のカツレツ 赤ワインソース Veal Cutlete with Red Wine Sauce	5,600
本日の魚料理 The Fish of The Day	5,700
本日の肉料理 The Meat of The Day	6,700
シーフードグラタン Seafood Gratin	6,000

🌿 デザート 🌿
DESSERTS

本日のケーキ Cake of The Day	¥ 1,700
アイスクリーム または シャーベット Ice Cream, Sherbet	1,100
上高地の名水で淹れたコーヒー、紅茶 Coffee or Tea	1,500

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。
Kindly note that menu items and ingredients may be subject to change.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.