

The Imperial Hotel's Traditional Course

帝国ホテルの伝統コース

Salad Nicoise

ニース風サラダ 帝国ホテル伝統のポテトサラダを添えて

Traditional Double Consomme Soup

伝統のダブルビーフコンソメスープ

Japanese Wagyu Roast Beef with Horseradish

黒毛和牛のローストビーフ 西洋わさび添え

Cherry Jubilee

チェリージェビリー

Coffee

コーヒー

16,000

上記メニューに追加料金¥4,000にて

海老と舌平目のグラタン"エリザベス女王"風(ハーフサイズ)

をご用意いたします。

Add a half-portion of "Prawn and Sole 'Queen Elizabeth II'" (Half Size)

for an additional ¥4,000.

A la carte アラカルト

Salad Nicoise ニース風サラダ 帝国ホテル伝統のポテトサラダを添えて	3,200
Traditional Double Consomme Soup 伝統のダブルビーフコンソメスープ	3,600
Shrimp and Flatfish Gratin "Queen Elizabeth II" style 海老と舌平目のグラタン"エリザベス女王"風	7,500
Japanese Wagyu Roast Beef with Horseradish 黒毛和牛のローストビーフ 西洋わさび添え	12,000
Chaliapin Steak シャリアピンステーキ	9,500
Cherry Jubilee チェリージュビリー	2,500

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出下さい

All prices include service charge and consumption tax.

価格はいずれもサービス料・消費税込