



Lunch Menu

2026年6月1日～2026年6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

冷製茶碗蒸し

北京式クラゲの冷製
国産ザーサイのピリ辛漬け

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
タパス

太巻き寿司

穂先メンマとミミガー和え

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
北京ダック
冷やし豆乳担々麺
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
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
シーフードとシュ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
国産黒酢の酢豚
茄子の挟み揚げ麻婆ソース
烏賊スパイシー仕立て
黒豚焼売

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。