



Dinner 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
タコとポテトのガルシア風

冷製茶碗蒸し
鱈のたたき

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
ユールドミート
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
タパス

太巻き寿司

穂先メンマとミミガー和え

出来立てをご用意のお料理

ローストビーフ
伝統のカレー
天婦羅
北京ダック
担々麺
点心
アヒージョ
パエリア

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
国産黒酢の酢豚
海鮮と野菜の翡翠炒め
チャーシューパイ

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。