



Dinner Menu

2026年7月1日～2026年7月31日

冷たいお料理

冷製コーンスープ
生ハムとフルーツ
ノルウェー産ニシンの酢漬け
ビーツとジャガイモのサラダ

冬瓜と豚肉みそ
胡麻豆腐

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
チキンのテリーヌ
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
鰯のエスカベッシュ
タパス
サーモンのコンフィ サラダ仕立て

鯖の棒寿司

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
天婦羅
北京ダック
担々麺
点心
フレスケスタイ
サーモンのパイ包み焼き
アンチョビとジャガイモのグラタン

スープ

本日のスープ
夏野菜のクリームスープ

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
豚バラ肉と野菜のトマト煮込み
サーモントラウトと野菜のナーージュ デイル風味
スウェーデン風ミートボール
チキンとハムのマカロニグラタン

揚げ出し豆腐
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。