



Lunch 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
冬瓜と豚肉みそ

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
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

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
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
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ジュ ディル風味

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
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。