



Dinner Menu

2026年9月1日～2026年9月30日

冷たいお料理

カボチャの冷製スープ
生ハムとフルーツ
海老と貝のジュレ
☆ツナ・キラウ

茄子の揚げ浸し
さつまいもと豚肉のそぼろ

クラゲの冷製レモン風味

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
大山鶏のプレッセ
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

栗ちらし寿司

国産焼き豚の黒胡椒風味
干し豆腐と蒸し鶏のニンニク風味

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
パーコー麺
点心
チャーシューメロンパン
オニオングラタンスープ
☆アドボ・シログ

スープ

本日のスープ
ポテトとキャベツのチャウダー

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
ポテトとほうれん草のミートグラタン
真鯛の白ワイン蒸し
栗と西京味噌ソース
チキンのポワレ ディアブルソース
☆ポーク・シシグ

里芋の唐揚げ 柚子の香り
季節の炊き込みごはん

海老のマヨネーズソース
肉と野菜の味噌炒め
野菜のカニ肉あんかけ

☆はフィリピンフェアのメニューです。

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。