

オードブル・サラダ APPETIZERS AND SALADS

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

Room Service
11:30 a.m. ~ 10:00 p.m.
★ : ~ 12:00 a.m.(Midnight)



★ コブサラダ (チキン・アボカド・チーズ・サラミ・エッグ) (ドレッシング : フレンチ/サウザンアイランド/和風)	¥ 3,750	Cobb salad (Chicken・Avocado・Cheese・Salami・Egg) (Dressing : French/Thousand Island/Japanese)
★ シーザーサラダ	¥ 3,400	Caesar Salad
★ ミックスサラダ (ドレッシング : フレンチ/サウザンアイランド/和風)	¥ 2,700	Mixed Salad (Dressing : French/Thousand Island/Japanese)
★ スモークサーモンとシーフードマリネの盛り合わせ	¥ 4,900	Smoked Salmon with Assorted Marinated Seafood
★ サラミとハムとチーズの盛り合わせ	¥ 4,900	Assorted Cold Cuts with Cheeses
★ 若鶏のから揚げ	¥ 3,800	Chicken Basket
エスカルゴ ガーリック風味 バゲット添え	¥ 3,800	Escargots in Garlic Butter with Baguette
オシエトラキャビア アンディブ添え(10g)	¥ 14,000	Caviar with endive(10g)

スープ SOUP

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

Room Service
11:30 a.m. ~ 10:00 p.m.
★ : ~ 12:00 a.m.(Midnight)

★ コーンスープ	¥ 2,400	Cream of Corn Soup
帝国ホテル特製コンソメスープ	¥ 3,500	Consommé
オニオングラタンスープ (11月~2月のみのご提供)	¥ 3,400	Onion Gratin Soup (November through February)
季節の冷製スープ (7月~9月のみのご提供)	¥ 2,400	Cold Soup of the Season (July through September)

メインディッシュ MAIN DISHES

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

秋田県産あきたこまち使用
AKITAKOMACHI rice from Akita Prefecture

Room Service
11:30 a.m. ~ 10:00 p.m.
★ : ~ 12:00 a.m.(Midnight)

グリルハーフチキン (約40分) (ソース : マデラソース/レモンバター/ポン酢)	¥ 5,400	Grilled Half Chicken (about 40minutes) (Sauce : Madeira Sauce /Lemon Butter/PONZU)
ビーフシチュー ニードル添え (11月~2月のみのご提供)	¥ 6,200	Beef Stew with Noodles (November through February)
★ ハンバーグステーキ	¥ 5,300	Beef Hamburger Steak
★ ビーフカレー	¥ 4,650	Beef Curry with Steamed Rice
★ 野菜カレー	¥ 4,500	Vegetable Curry with Steamed Rice
オムライスとハッシュドビーフソース	¥ 5,150	Rice with Chicken under Omelet with Hashed Beef Sauce
★ スパゲティ ミートソース	¥ 4,100	Spaghetti with Meat Sauce
★ 海老フライ タルタルソース	¥ 5,750	Fried Prawns with Tartar Sauce
サーモン または 白身魚の温野菜添え (ソース : レモンバター/ポン酢)	¥ 5,750	Grilled Salmon or Grilled Seasonal Fish with Vegetables (Sauce : Lemon Butter/PONZU)
WAGYU ファイルステーキ 120g (ソース : マデラソース/レモンバター/ポン酢)	¥ 20,000	WAGYU Filet Steak 120g (Sauce : Madeira Sauce /Lemon Butter/PONZU)
★ パン または ご飯	¥ 750	Rolls or Steamed Rice

サンドイッチ SANDWICHES

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

Room Service
11:30 a.m. ~ 12:00 a.m.
(Midnight)

- | | | |
|---|---------|-----------------------------|
| ★ アメリカンクラブハウスサンドイッチ
* W・E Bread を使用しています | ¥ 3,800 | American Clubhouse Sandwich |
| <hr/> | | |
| ★ ハンバーガーサンドイッチ | ¥ 4,850 | Hamburger Sandwich |
| <hr/> | | |
| ★ ミックスサンドイッチ
* W・E Bread を使用しています | ¥ 3,800 | Assorted Sandwich |
| <hr/> | | |

* W・E Bread とは？

(White) (Ear)

第3代総料理長 杉本 雄を中心に、食におけるSDGs達成の取り組みの一つ

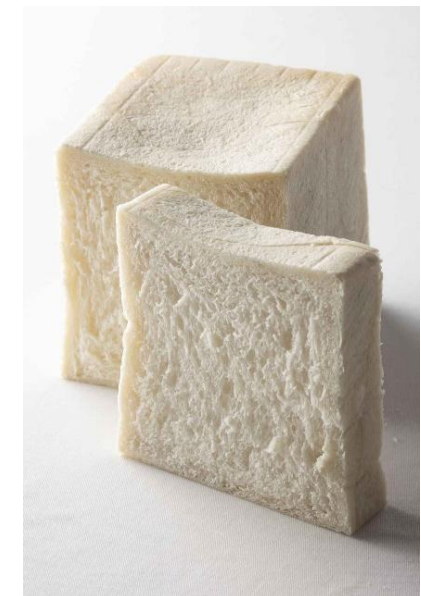
「食品ロス削減」の更なる推進を目指し開発いたしました。

従来の食パンに比べて低温でじっくり焼成し、耳までしっとりした食感が特徴です。

* What is W・E Bread ?

W・E Bread was developed by the third Executive Chef of the Imperial Hotel, and his team with the aim of further promoting the reduction of food waste as one of the initiatives to achieve SDGs in the area of food.

Compared to conventional bread, W・E Bread is baked slowly at a lower temperature and is characterized by a moist texture that extends right up to the edge of the bread.





環境にも体にもやさしい
食の提供

Providing food that is friendly to
both the environment and the body

ルームサービスで
お楽しみいただける
ヴィーガンメニューを
ご用意しております。

We offer a vegetarian menu
available through
room service.



11:30 a.m. ~ 12:00 a.m.
(Midnight)



VEGAN MENU

詳細は次ページをご覧ください。

Please see the following
page for details.

実際の商品は画像と異なる場合がございます。予めご了承ください。

Please note that the actual product may differ from the image.

Page 5

<1> いろいろトマトのオリエンタルカレー (秋田県産あきたこまち)
¥ 4,500-

第3代総料理長 杉本 雄監修の新メニュー。
数種類の国産ビーンズと香味野菜を使用し、
何種類もの香辛料で旨味と香りを加えたカレーです。
トマトの爽やかな旨味とココナッツミルクの優しいコクがよく合い、
辛さは控えめながら味わい深い仕上がりです。カレーには小麦粉を使用せず、
レンズ豆のピューレで作られており、グルテンフリーかつヴィーガン仕様のひと皿です。

<2> 大豆ミートのホットサンドイッチ
¥ 4,200-

動物性食材不使用のフォカッチャに大豆ミートと生野菜をはさんだ食べ応えのある一品。
ヴィーガンマヨネーズをぬったレタスとオープンで香り良く焼き上げた
大豆ミートのパテ、クミンが香るキャロットラペがよく合います。

<3> トマトとバジルのスパゲッティ ヴィーガンチーズとともに
¥ 4,100-

トマトをふんだんに使用したヴィーガンスパゲッティです。
仕上げにかけたのは、ココナッツオイルをベースにした
モッツァレラチーズとチェダーチーズ。
チーズのコクが爽やかな味わいのトマトが調和した一品。

<4> 具沢山ベジタブルスープ
¥ 2,550-

数種類の野菜でとったブイヨンに、フィジリ (らせん状のショートパスタ)、
ブロッコリー、トマト、ほうれん草、ミックスビーンズを入れた、
具沢山の滋味深いスープです。

<5> 季節の彩り温野菜 3 種のヴィーガンドレッシングとともに
¥ 2,900-

ヤングコーン、ブロッコリー、カリフラワー、人参など、
その時々季節の野菜を盛り込んだ 6 種の温野菜です。
ドレッシングは、フレンチドレッシング、ほうれん草ソース、
ヴィーガンサフランマヨネーズの 3 種類を一緒にご提供。ドレッシングで味の変化や、
料理の付け合わせとして野菜そのものの美味しさをお楽しみいただけます。

<6> 豆乳ときな粉のバナナスムージー
¥ 2,400-

(提供時間 6:00 a.m. ~ 10:00 p.m.)
100%植物由来のヴィーガンスムージーです。
カリウムや食物繊維が含まれるバナナや、血行促進・抗酸化作用のあるビタミン E を多く
含む豆乳、たんぱく質が豊富なきな粉、ミネラル豊富なメープルシロップを組み合わせた
やさしい甘さの 1 杯です。

<1> *Oriental Curry with Various Tomatoes*
(AKITAKOMACHI rice from Akita Prefecture) ¥ 4,500-

Supervised by Yu Sugimoto, the third Executive Chef of the Imperial Hotel.

Domestic Bean & Vegetable Spice Curry (Gluten-Free & Vegan)

A flavorful curry crafted with a selection of domestic beans and aromatic vegetables, infused with a blend of rich spices for exceptional depth and aroma. The refreshing umami of tomatoes pairs beautifully with the gentle richness of coconut milk, offering a mild yet deeply complex flavor. Made with a smooth lentil puree instead of wheat flour, this dish is crafted to be completely gluten-free and vegan.

<2> *Hot Soy Meat Sandwiches* ¥ 4,200-

A hearty and satisfying dish featuring a soy meat patty and fresh vegetables, sandwiched in animal-free focaccia bread.

Lettuce spread with vegan mayonnaise, a fragrant oven-baked soy meat patty, and cumin-flavored carrot rapées go perfectly well together.

<3> *Tomato and Basil Spaghetti, with Vegan Cheese*
¥ 4,100-

A vegan spaghetti dish made with a generous amount of tomatoes.

It is finished with a topping of mozzarella and cheddar cheeses made from a coconut oil base. The richness of the cheese harmonizes beautifully with the refreshing flavor of the tomatoes.

<4> *Vegetable Soup* ¥ 2,550-

A hearty and deeply nourishing soup packed with ingredients, featuring fusilli (spiral-shaped short pasta), broccoli, tomatoes, spinach, and mixed beans in a bouillon made from several kinds of vegetables.

<5> *Boiled Seasonal Vegetable Salad, with Three Kinds of Vegan Dressing* ¥ 2,900-

A selection of six seasonal warm vegetables, incorporating the freshest produce of the moment, such as young corn, broccoli, cauliflower, and carrots.

We serve this dish together with three types of dressings: French dressing, spinach sauce, and vegan saffron mayonnaise. You can enjoy the deliciousness of the vegetables themselves as a side dish, or experience a variety of flavors through the different dressings.

<6> *Banana Smoothie with Soy Milk and Kinako Soy Powder*
(Available 6:00 a.m. ~ 10:00 p.m.) ¥ 2,400-

A 100% plant-based vegan smoothie.

This gently sweet beverage combines bananas, which contain potassium and dietary fiber; soy milk, rich in vitamin E known for promoting blood circulation and antioxidant effects; protein-rich kinako (roasted soy flour); and mineral-rich maple syrup.

中国料理 CHINESE DISHES

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

Room Service

11:30 a.m. ~ 9:30 p.m.

ふかひれ姿煮込み丼（秋田県産あきたこまち使用）	単品	¥	9,000	A la carte	Braised Whole Shark Fin on Rice (AKITAKOMACHI rice from Akita Prefecture)
	セット	¥	10,300	Set	
五目チャーハン（兵庫県産ブレンド米使用）	単品	¥	3,800	A la carte	Fried Rice (Blended rice from Hyogo Prefecture)
	セット	¥	5,100	Set	
五目あんかけ焼きそば	単品	¥	3,700	A la carte	Fried Noodles
	セット	¥	5,000	Set	
冷前菜三種盛り合わせ		¥	3,400		Assorted Cold Appetizers (3 Varieties)



ふかひれ姿煮込み丼

価格はいずれもサービス料・消費税込。
All prices include service charge and consumption tax.

和食 JAPANESE DISHES

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

秋田県産あきたこまち使用／緑茶付き
AKITAKOMACHI rice from Akita Prefecture／Served with Japanese Green Tea

Room Service

11:30 a.m. ~ 12:00 a.m. (Midnight)

★ だし茶漬け (たらこ／鮭／梅)

¥ 3,400

Ochazuke 〈 Rice Soup 〉
(Toppings : Cod Roe, Salmon or Pickled Plum)

7:00 p.m. ~ 12:00 a.m. (Midnight)

★ おにぎり3種 (たらこ、鮭、梅)
味噌汁 香の物付

¥ 3,500

Rice Balls (3pieces) , Miso Soup with Japanese Pickles
(Cod Roe, Salmon and Pickled Plum)

★ 鴨肉うどん (合鴨使用)

¥ 3,500

Aigamo Duck Udon Noodles (Hot Japanese Noodles)

11:30 a.m. ~ 2:00 p.m (L.O.)
/ 5:00 p.m. ~ 8:00 p.m (L.O.)



牛タン塩焼重（赤だし・香の物付）



うな重（小吸物・香の物付）

ひれかつ重（赤だし・香の物付）

¥ 6,000

Deep-fried Pork Cutlet with Egg Sauce on Rice served with Miso Soup and Pickles

牛タン塩焼重（赤だし・香の物付）

¥ 7,500

Grilled Beef Tongue with Salt on Rice served with Green Chili Marinated Miso, Miso Soup and Pickles

焼肉重（赤だし・香の物付）

肉100 g / Beef 100 g

¥ 9,000

Grilled Sliced Wagyu Beef on Rice served with Miso Soup and Pickles

肉150 g / Beef 150 g

¥ 12,000

うな重（小吸物・香の物付）

¥ 10,000

Grilled Eel on Rice served with Clear Soup and Pickles

和牛すき焼きセット
（生卵・御飯・赤だし・香の物付）

¥ 16,000

Wagyu Beef SUKIYAKI and Vegetables with Soy Sauce served with Raw Egg, Rice, Miso Soup and Pickles

11:30 a.m. ～ 2:30 p.m. (L.O.) / 5:00 p.m. ～ 8:00 p.m. (L.O.)

日曜定休 / Closed on Sunday

にぎり寿司 赤出汁、香物付
(1 時間以内にお召し上がりください)

¥ 11,300

Assorted Nigiri Sushi with
Miso Soup and Japanese Pickles
(Kindly finish within an hour.)

ふきよせちらし 赤出汁、香物付
(1 時間以内にお召し上がりください)

¥ 9,400

Fukiyose-Chirashi (Kindly finish within an hour.)
(Rice Garnished with Fresh Fish and Vegetables, with
Miso Soup and Japanese Pickles)

ばらちらし 赤出汁、香物付

¥ 7,100

Bara-Chirashi
(Vinegared Rice Garnished with Fish and Vegetables,
with Miso Soup and Japanese Pickles)

デザート DESSERTS

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods
or are observing dietary restrictions.

Room Service



11:30 a.m. ~ 9:30 p.m.

フルーツ入り杏仁豆腐	¥ 1,500	Almond Jelly with Fresh Fruits
フレッシュマンゴープリン	¥ 1,800	Fresh Mango Pudding

11:30 a.m. ~ 10:00 p.m.

チョコレートサンデー	¥ 2,400	Chocolate Sundae
------------	---------	------------------

11:30 a.m. ~ 12:00 a.m. (Midnight)

★ カスタードプリン	¥ 2,100	Custard Pudding
★ アップルパイ 又は ブルーベリーパイ	¥ 2,200	Apple Pie or Blueberry Pie
★ ケーキ各種	¥ 2,000	Your choice of Pastry
★ アイスクリーム各種(バニラ／チョコレート／ストロベリー／抹茶)	¥ 1,750	Ice Cream (Vanilla／Chocolate／Strawberry／Green Tea)
★ シャーベット各種 (ラズベリー／レモン)	¥ 1,750	Sherbet (Raspberry／Lemon)
★ フルーツの盛り合わせ	¥ 4,850	Assorted Fruits