



Lunch Menu

2026年10月1日～2026年10月31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
カボチャのタルト
茄子の揚げ浸し

根菜の四川風ラー油漬け
ホタテ貝柱の中華風スモーク

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
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

太巻き寿司

牛肉の煮こごり 柚子風味

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
北京ダック
軟骨チャーシュー入りスープそば
点心

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
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
ポークのトマト煮込み

里芋の唐揚げ 柚子の香り
季節の炊き込みごはん

海老のチリソース
カスベのザンギ 甘辛仕立て
焼き豚と卵トマトの塩炒め
肉まん
餃子ボール

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。