



Dinner 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
海老と貝のジュレ

茄子の揚げ浸し
春菊の胡麻和え

根菜の四川風ラー油漬け
数の子の紹興酒漬け

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
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

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
天婦羅
北京ダック
軟骨チャーシュー入りスープそば
点心
オニオングラタンスープ
ミートパイ

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
肉まん
牛肉と搾菜の黒胡椒炒め
鮑と茸のクリーム煮込み

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。