# Lunch Menu

2026年11月1日～2026年11月30日

## 冷たいお料理

カリフラワーの冷製スープ
生ハムとフルーツ
ヤリイカとレンズ豆　ブッタネスカソース

きのこと菊のお浸し

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
ピザ
アクアパッツァ

## スープ

本日のスープ
トマトのポタージュ

## 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
蝦夷鹿の赤ワイン煮込み
ポークのロースト
ピッツァイオーラソース
ブリと白いんげん豆の煮込み
魚介とシェルマカロニのグラタン
ミラノ風チキンカツレツ

鶏肉と根菜の旨煮
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。