SAL THE IMPERIAL VIKING

Dinner 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
合鴨のスモーク　レモンチェッロソース

きのこと菊のお浸し
里芋の白煮　柚子の香り

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

鮭の親子寿司

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
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　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
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
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。