THE IMPERIAL HOTEL'S TRADITIONAL COURSE

帝国ホテルの伝統コース

16,000

ニース風サラダ
Salad Nicoise

伝統のダブルビーフコンソメスープ
Traditional Double Consomme Soup

黒毛和牛のローストビーフ　西洋わさび添え
Japanese Wagyu Roast Beef with Horseradish

チェリージェビリー
Cherry Jubilee

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

上記メニューに追加料金￥4,000にて
海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風 (ハーフサイズ)を
ご用意いたします。

Add a half-portion of Gratin of Prawn and Sole "Queen Elizabeth II" (Half Size)
for an additional ￥4,000.

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions. 食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出下さい
All prices include service charge and consumption tax. 価格はいずれもサービス料・消費税込

THE IMPERIAL HOTEL' S TRADITIONAL DISHES
帝国ホテルの伝統料理

ニース風サラダ Salad Nicoise	3,200
伝統のダブルビーフコンソメスープ Traditional Double Consomme Soup	3,600
海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風 Gratin of Prawn and Sole "Queen Elizabeth II"	7,500
黒毛和牛のローストビーフ　西洋わさび添え Japanese Wagyu Roast Beef with Horseradish	12,000
シャリアピンステーキ Chaliapin Steak	9,500
チェリージュビリー Cherry Jubilee	2,500

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions. 食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出下さい
All prices include service charge and consumption tax. 価格はいずれもサービス料・消費税込