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

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。