

D I N N E R

C O U R S E



□ 八ヶ岳の夕暮れ ~ YATSUGATAKE ~

アミューズ ブーシュ
Amuse-Bouche

縞鯵炙りのマリネとホタテ貝 蓼科野菜の菜園風仕立て
Marinated horse mackerel and scallops with Tateshina vegetables garden style

とうもろこしとコンソメの冷製スープ
Cold corn and consomme soup

イサキのタイム香るパン粉焼き レモンバターソース
Grunt thyme flavored breadcrumb with Lemon butter sauce

信州山麓牛フィレ肉のステーキ シャトーブリアンソース
Shinsyu Beef Fillet steak with chateaubriand sauce

シェフ・パティシエのデザート
Pastry Chef's Dessert

コーヒー
Coffee

¥10,450

□ 竜神池のひとり ~ RYUJINIKE ~

アミューズ ブーシュ
Amuse-Bouche

縞鯵炙りのマリネとホタテ貝 蓼科野菜の菜園風仕立て
Marinated horse mackerel and scallops with Tateshina vegetables garden style

イサキのタイム香るパン粉焼き レモンバターソース
Grunt thyme flavored breadcrumb with Lemon butter sauce

牛フィレ肉のポワレ マデラソース
Pan-fried Beef Fillet with Madeira sauce

シェフ・パティシエのデザート
Pastry Chef's Dessert

コーヒー
Coffee

¥8,800

追加メニューとして御用意致します / Additional Option

シェフおすすめスープ +¥1,100
Today's Soup

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

A L A C A R T E

アラカルト

フォワグラのポワレ Sautéed Foie Gras	¥3,800
エスカルゴ香草バター焼き Herb-Flavored Grilled Escargot	¥2,700
季節のおすすめオードブル Seasonal Appetizer	¥2,100
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	¥1,650
シャリアピンステーキ (1936年からの帝国ホテル伝統メニュー) Chaliapin Steak	¥4,900
帝国ホテルオリジナルハンバーグステーキ Beef Hamburger Steak	¥3,300
お薦めお肉料理 Today's Meat Dishes	¥5,000
旬のお魚料理 シェフスタイルで Today's Fish Dishes Chef's Style	¥3,800

D E S S E R T S

デザート

シェフ・パティシエのデザート Pastry Chef's Dessert	¥1,650
アイス又はシャーベット (2玉) Iced Cream or Sherbet (2 scoop)	¥880

C O F F E E & T E A

コーヒー & 紅茶

コーヒー・エスプレッソ・カプチーノ・カフェラテ Coffee, Espresso, Cappuccino, Café Latté	¥880
紅茶・カモミール・ペパーミント Darjeeling Tea, Camomille Tea, Peppermint Tea	¥880