

D I N N E R C O U R S E



□ 八ヶ岳の夕暮れ

アミューズ ブーシュ
Amuse-bouche

信州サーモンの燻製 ビーツと共に
Saumon shinsyu fumé avec batterave

湖東産バターナッツ南瓜のスープ マスカルポーネを浮かべて
Soup de poteron à la mascarpone

真鯛のポワレ 海藻ソースと共に
Daurade de poêlé sauce algues

鴨胸肉のロースト スパイス風味
Magret de canard rôti aux épice

シェフ・パティシエのデザート
Assiette de dessert à la mode du chef patissier

コーヒー
Café

¥8,500

□ 竜神池のほとり

アミューズ ブーシュ
Amuse-bouche

信州サーモンの燻製 ビーツと共に
Saumon shinsyu fumé avec batterave

真鯛のポワレ 海藻ソースと共に
Daurade de poêlé sauce algues

牛フィレ肉のステーキ マテニヨンソース
Filet de bœuf poêlé sauce matignon

シェフ・パティシエのデザート
Assiette de dessert à la mode du chef patissier

コーヒー
Café

¥7,000

【 本日のおすすめスープ +¥850 】

Soupe du jour

追加メニューとして御用意致します。

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.

À LA CARTE

アラカルト

フォワグラのポワレ Foie gras de canard poêlé	¥2,950
エスカルゴ香草バター焼き Escargots à la bourguignon	¥2,150
本日のおすすめオードブル Hors-d'œuvre du jour	¥1,850
オニオングラタンスープ Soupe à l'oignon gratinée	¥1,300
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	¥4,000
お薦め お肉料理 Viande du jour à la mode du chef	¥3,700
旬のお魚料理 シェフスタイルで Poisson du jour à ma façon	¥3,000
ハンバーグステーキ Steak haché de boeuf	¥2,650

DESSERTS

デザート

本日のスペシャルデザート Dessert du jour	¥1,270
シェフ特製アイス又はシャーベット(2玉) Glaces ou sorbets (2 scoop)	¥600

CAFÉ & THÉ

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 Café, Express, Cappuccino, Café latté	¥560
紅茶・カモミール・ペパーミント Thé, Camomille, Menthe	¥560