

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

軽くスモークの香るホタテ貝のマリネ ビーツピューレと共に  
Lightly smoked scallop marinated with beet puree

和栗のスープ スペイン産ハムを浮かべて  
Japanese chestnut soup with prosciutto ham

ヒラマサのグラタン仕立て トマトソース  
Amberjack gratin style with tomato sauce

信州山麓牛ロース肉のステーキ オニオンのコンディマンを添えて  
Shinshu beef steak with onion condiman

シェフ・パティシエのデザート  
Chef Patissier's Dessert

コーヒー  
Coffee

¥9,000

□ 竜神池のほとり ~ RYUJINIKE ~

アミューズ ブーシュ  
Amuse-Bouche

軽くスモークの香るホタテ貝のマリネ ビーツピューレと共に  
Lightly smoked scallop marinated with beet puree

ヒラマサのグラタン仕立て トマトソース  
Amberjack gratin style with tomato sauce

牛フィレ肉のポワレ ポルチーニ茸のソース  
Pan-fried beef with porcini mushroom sauce

シェフ・パティシエのデザート  
Chef Patissier's Dessert

コーヒー  
Coffee

¥7,500

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 +¥900  
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<br>Sautéed Foie Gras                      | ¥3,200 |
| エスカルゴ香草バター焼き<br>Herb-Flavored Grilled Escargot      | ¥2,300 |
| 季節のおすすめオードブル<br>Seasonal Appetizer                  | ¥1,900 |
| オニオングラタンスープ<br>Onion Gratin Soup                    | ¥1,400 |
| 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)<br>Chaliapin Steak | ¥4,300 |
| 帝国ホテルオリジナルハンバーグステーキ<br>Beef Hamburger Steak         | ¥2,800 |
| お薦め お肉料理<br>Today's Meat Dishes                     | ¥4,500 |
| 旬のお魚料理 シェフスタイルで<br>Today's Fish Dishes Chef's Style | ¥3,200 |

## 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<br>Chef Pâtissier's Dessert               | ¥1,300 |
| シェフ特製アイス又はシャーベット (2玉)<br>Iced Cream or Sherbet (2 scoop) | ¥600   |

## 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<br>Coffee, Espresso, Cappuccino, Café Latté | ¥600 |
| 紅茶・カモミール・ペパーミント<br>Darjeeling Tea, Camomille Tea, Peppermint Tea    | ¥600 |