

L U N C H M E N U

■ Lunch A 又は Lunch B をお選び下さい ■

Your course choice of below

□ Lunch A □

スモールサラダ
Small Mixed Green Salad

□ Lunch B □

干し鱈のガレット タプナード添え
Dried cod of galette with tapenade

～ メインディッシュをお選び下さい ～

Your main dish choice of

- ・ 帝国ホテルオリジナルハンバーグステーキ (オニオンソース)
Beef Hamburger Steak (Onion Sauce)
- ・ 秋鮭のソテー 赤ワインソース
Sauteed salmon with red wine sauce
- ・ 仔羊のトマト煮込み クスクスを添えて
Stewed lamb with cous-cous
- ・ 牛サーロインステーキ ベルシーソース + ¥ 900
Beef Steak with bercy sauce
- ・ 帝国ホテル伝統のビーフカレー + ¥1,050
Beef curry with Steamed Rice

本日のデザート
Dessert of the day

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥2,500

¥3,500

追加メニューとして御用意致します
Additional Option

本日のおすすめスープ +¥700
Soup of the day

オニオングラタンスープ +¥1,400
Onion Gratin 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.

< 国産/Japan >

白:ルバイヤート甲州 (山梨県甲州市) / Rubaiyat Koshu

[品種/甲州種]すっきりとした飲み口、程よい酸味と果実感のバランスが特徴の辛口ワイン。

赤:桔梗ヶ原マスカットベリーA (長野県塩尻市) / Musée du Vin Muscat Bailey A

[品種/マスカットベリーA]深いルビー色、熟した赤い果実の香り、柔らかな喉越しの辛口ワイン。

グラス glass ¥1,200 ボトル bottle ¥6,000

< フランス産/France >

白:ジャブレ ブラン ヴィオニエ (ローヌ地方) / Jaboulet Blanc Viognier

[品種/ヴィオニエ] エキゾチックな味わいの中に桃やアプリコットのニュアンスが感じられる辛口白ワイン。

赤:アロガント フロッグ カベルネソーヴィニオン (ラングドック地方) / Arrogant Frog C. S.

[品種/カベルネソーヴィニオン] 深いルビー色、完熟した黒果実のアロマ、滑らかなタンニンのみディアム・ボディ。

グラス glass ¥ 1,100 ボトル bottle ¥5,500

ALCOHOL

アルコール

生ビール (サッポロエビス)

¥ 830

Draft Beer (Sapporo YEBISU)

THE軽井沢ビール 清涼飛泉プレミアム 330ml

¥ 1,100

The Karuizawa Beer Premium Waterfall

NON ALCOHOLIC

アルコールフリー

サッポロプレミアムフリー (アルコール 0.00%)

¥ 750

Sapporo Premium Alcohol Free (ALC.0.00%)

ピエールゼロ ブランドブラン (スパークリング)

¥1,100

Pierre Zero Blanc de Blancs (Sparkling)

ピエールゼロ シャルドネ

¥ 900

Pierre Zero Chardonnay

SOFT DRINK

ソフトドリンク

信州産ジュース 250ml (りんご、ぶどう、もも)

¥ 700

100% Fruit Juice (Apple, Grape, Peach)

コカコーラ

¥ 600

Coca-Cola

ジンジャーエール (カナダドライ または ウィルキンソン辛口)

¥ 600

Ginger Ale (Canada Dry or Wilkinson Dry)

ペリエ 330ml

¥ 800

Perrier

コーヒー、紅茶

¥ 600

Coffee, Tea

ウーロン茶

¥ 500

Oolong Tea