

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

パテ・ド・カンパーニュ 蓼科野菜のピクルス添え
Pate de campagne with pickles

信州産とうもろこしの冷製スープ 帆立貝を浮かべて
Cold corn soup with scallops

スズキを海藻クルートで焼き上げて シャンパンのクリームソース
Baked sea bream with seaweed butter and champagne sauce

信州山麓牛ロース肉のポワレ バルサミコと蜂蜜ソース
Pan-fried Shinshu beef with balsamic and honey sauce

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

コーヒー
Coffee

¥9,000

□ 竜神池のひとり ~ RYUJINIKE ~

アミューズ ブーシュ
Amuse-Bouche

パテ・ド・カンパーニュ 蓼科野菜のピクルス添え
Pate de campagne with pickles

スズキを海藻クルートで焼き上げて シャンパンのクリームソース
Baked sea bream with seaweed butter and champagne sauce

牛フィレ肉のポワレ マデラソース
Pan-fried Beef with madeira 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 Sautéed Foie Gras	¥3,200
エスカルゴ香草バター焼き Herb-Flavored Grilled Escargot	¥2,300
季節のおすすめオードブル Seasonal Appetizer	¥1,900
オニオングラタンスープ 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) Chaliapin Steak	¥4,300
帝国ホテルオリジナルハンバーグステーキ Beef Hamburger Steak	¥2,800
お薦め お肉料理 Today's Meat Dishes	¥4,500
旬のお魚料理 シェフスタイルで 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 Chef Pâtissier's Dessert	¥1,300
シェフ特製アイス又はシャーベット (2玉) 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 Coffee, Espresso, Cappuccino, Café Latté	¥600
紅茶・カモミール・ペパーミント Darjeeling Tea, Camomille Tea, Peppermint Tea	¥600