

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

鱈の炙り キャビア茄子とトマトソース
Grilled mackerel with eggplant and tomato sauce

クリスタルコンソメスープ
Crystal consommé soup

金目鯛のロースト 茸ソースと共に
Roast golden sea bream with mushroom sauce

和牛ランプ肉のポワレ 赤パプリカの和風ソース
Pan-fried wagyu rump with Japanese-style red paprika 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

□ 竜神池のほとり ~ RYUJINIKE ~

アミューズ ブーシュ
Amuse-Bouche

鱈の炙り キャビア茄子とトマトソースを添えて
Grilled mackerel with eggplant and tomato sauce

金目鯛のロースト 茸ソースと共に
Roast golden sea bream with mushroom sauce

牛フィレ肉のステーキ スターアニス香るワインソース
Beef fillet steak with star anise flavored port wine 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