

LUNCH COURSE



□ 大地の恵み □

ミックスサラダ
Mixed green salad

□ 蓼科のせせらぎ □

虹鱒のフリット
和風ラヴィゴットソース
Rainbow trout frit with Japanese ravigote sauce

～ 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
- ・ サーモンのソテー 軽いバターソースとミロワールと共に
Salmon sauteed with butter sauce and miloir
- ・ 国産牛ほほ肉の煮込み ハンガリー風
Beef stew Hungarian style
- ・ 牛サーロインステーキ シェフおまかせソース +¥ 850
Beef steak with chef's sauce
- ・ 帝国ホテル伝統のビーフカレー +¥1,000
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

¥2,350

¥3,400

追加メニューとして御用意致します / Additional option

本日のおすすすめスープ +¥680 オニオングラタンスープ +¥1,300
Soup of the day Onion gratin soup

□ 帝国ホテル伝統のビーフカレー サラダ添え 単品¥2,700
Beef curry with steamed rice and small salad

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.

表示価格には消費税(10%)を含んでおります。基だ勝手ではございますが、サービス料(10%)を加算させていただきます。
Prices inclusive of consumption tax. A 10% service charge is added to your bill.

< 国産 >

白:ルバイヤート甲州 (山梨県甲州市)

[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)

[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 ¥1,180 カラフ ¥3,400 ボトル ¥6,000

< フランス産 >

白:ジャブレ ブラン ヴィオニエ (ローヌ地方)

[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・ソーヴィニヨン (ラングドック地方)

[品種/カベルネ・ソーヴィニヨン] 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ミディアム・ボディ。

グラス ¥ 980 カラフ ¥2,800 ボトル ¥5,000

ALCOHOL

アルコール

生ビール (サッポロエビス)	¥ 830
THE軽井沢ビール 清涼飛泉プレミアム(小瓶 330ml)	¥ 950

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 0.0%)	¥ 680
ピエールゼロ ブランドブラン (スパークリング)	¥1,100
ピエールゼロ シャルドネ	¥ 870

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)	¥ 690
コココーラ	¥ 580
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)	¥ 580
ペリエ	¥ 740
コーヒー、紅茶	¥ 560
ウーロン茶	¥ 450

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。

表示価格には消費税(10%)を含んでおります。基だ勝手ではございますが、サービス料(10%)を加算させていただきます。