

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

天使の海老 蛸烏賊 山菜の取り合せ えんどう豆のソース
Seafood and Seasonal Vegetables with Green Pea Sauce

クラムチャウダー ボストン風
Boston Style Clam chowder

メバルのポワレ プロヴァンスソースで
Sautéed Rockfish with Provence Style Sauce

白樺若牛のステーキ カフェ・ド・パリ風バター
Beef Steak "SIRAKABA" with Café de Paris Style Butter 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

天使の海老 蛸烏賊 山菜の取り合わせ えんどう豆のソース
Seafood and Seasonal Vegetables with Green Pea Sauce

メバルのポワレ プロヴァンスソースで
Sautéed Rockfish with Provence Style Sauce

牛フィレ肉のポワレ 玉ねぎのリヨネーズソース
Sautéed Beef Filet with Sauce Lyonnaise

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 Sauteed 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 Patisserie'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