

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

ビーツのムースに鯛マリネを添えて
Compose of beets mousse and marinated sea bream

コンソメスープ 牛タンと野菜を浮かべて
Consomme soup with beef tongue and vegetables

金目鯛のポワレ 香草ソース
Pan-fried red sea bream with herb sauce

信州山麓牛フィレ肉のポワレ 赤ピーマンクリームソース
Pan-fried Shinsyu Beef fillet with albuffela sauce

シェフ・パティシエのデザート
Pastry Chef's Dessert

コーヒー
Coffee

¥10,450

□ 竜神池のほとり ~ RYUJINIKE ~

アミューズ ブーシュ
Amuse-Bouche

ビーツのムースに鯛マリネを添えて
Compose of beets mousse and marinated sea bream

金目鯛のポワレ 香草ソース
Pan-fried red sea bream with herb sauce

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインとリンゴのソース
Beef Fillet steak with red wine and apple sauce

シェフ・パティシエのデザート
Pastry Chef's Dessert

コーヒー
Coffee

¥8,800

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 +¥1,100
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	¥3,800
エスカルゴ香草バター焼き Herb-Flavored Grilled Escargot	¥2,700
季節のおすすめオードブル Seasonal Appetizer	¥2,100
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	¥1,650
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	¥4,900
帝国ホテルオリジナルハンバーグステーキ Beef Hamburger Steak	¥3,300
お薦めお肉料理 Today's Meat Dishes	¥5,000
旬のお魚料理 シェフスタイルで Today's Fish Dishes Chef's Style	¥3,800

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 Pastry Chef's Dessert	¥1,650
アイス又はシャーベット (2 玉) Iced Cream or Sherbet (2 scoop)	¥880

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	¥880
紅茶・カモミール・ペパーミント Darjeeling Tea, Camomille Tea, Peppermint Tea	¥880