

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

ズワイガニと根セロリのレムラード ニ色ソースで
Snow Crab and Celery rub Remoulade with two color sauce

クリスタルコンソメスープ スペイン風
Crystal Consomme Soup Spanish Style

舌平目のグラタン
Sole of Gratin

信州山麓牛フィレ肉のポワレ 茸ソース
Pan-Fried Shinsyu Beef Fillet with Mushroom 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

ズワイガニと根セロリのレムラード 2色ソースで
Snow Crab and Celery rub Remoulade with two color sauce

舌平目のグラタン
Sole of Gratin

牛フィレ肉のステーキ マスタードソース
Beef Fillet Steak with Mustard 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