

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

魚介の取り合わせ サンタフェソース
Assortment seafood with santa fe sauce

豊平産味来とうもろこしの冷製スープ
Colded corn soup

スズキのロースト ミックスナッツを纏わせて
Baked sea bass with mixed nuts batter

信州産牛フィレ肉のポワレ エストラゴン風味ソース
Shinsyu beef fillet steak with estragon sauce

シェフ・パティシエのデザート
Pastry Chef's Dessert

コーヒー
Coffee

¥11,000

□ 竜神池のひとり ~ RYUJINIKE ~

アミューズ ブーシュ
Amuse-Bouche

魚介の取り合わせ サンタフェソース
Assortment seafood with santa fe sauce

スズキのロースト ミックスナッツを纏わせて
Baked sea bass with mixed nuts batter

牛フィレ肉のステーキ マデラソース
Beef Filet steak with madeira Sauce

シェフ・パティシエのデザート
Pastry Chef's Dessert

コーヒー
Coffee

¥9,350

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