■ Lunch A 又は Lunch B をお選び下さい

Your course choice of below

Lunch A

Lunch B

スモールサラダ

Small Mixed Green Salad

小海老と半熟卵 牛タン チーズのサラダ

Assorted salad

~ 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 (Onion Sauce)
- 有頭海老のフライ タルタルソース添えFried prawns with tartar sauce
- 骨付き若鶏のコンフィ Chicken confit
- ・ ビーフストロガノフ バターライス添え ・・・・・・・・ + ¥1,250 Beef Stroganoff with butter rice

本日のデザート Dessert of the day

コーヒー または 紅 茶

Coffee or Tea

¥2,900

¥4,000

追加メニューとして御用意致します Additional Option

本日のおすすめスープ +¥800

オニオングラタンスープ +¥1,600

Soup of the day

Onion Gratin Soup

WINE おすすめワイン

<シャンパーニュ/Champagne>

泡: マム グラン コルドン / MUMM GRAND CORDON

[品種/ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ] フレッシュな果実味が広がり、華やかかつ力強い余韻が長く続く辛口。

グラス glass ¥3,190 ボトル

ボトル bottle ¥18,150

<国産/Japan>

白:ルバイヤート甲州(山梨県甲州市) / Rubaiyat Koshu [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:長野マスカットベリーA (長野県塩尻市・松本市) / IZUTSU WINE Muscat Bailey A [品種/マスカットベリーA]華やかな果実味としっかりとしたボディが調和したフルーティーで個性的な赤ワイン。

グラス glass ¥1,320

ボトル bottle ¥6,600

<フランス産/France>

Oolong Tea

白:ジャブレ ブラン ヴィオ二工 (ローヌ地方) / Jaboulet Blanc Viognier [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:コーテ・マス カベルネソーヴィニヨン (ラングドック&ルーション地方) / Cote Mas C. S. [品種/カバルネソーヴィニヨン] カシスやブルーベリーとスパイスのアロマ。カ強い口当たりのフルボディ。

グラス glass ¥1,210

ボトル bottle ¥6,050

ALCOHOL	アルコール
生ビール(サッポロ エビス)	¥ 990
Draft Beer (Sapporo YEBISU)	
THE軽井沢ビール 清涼飛泉プレミアム 330ml	¥ 1,210
The Karuizawa Beer Premium Waterfall	
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 0.00%)	¥ 880
Sapporo Premium Alcohol Free (ALC.0.00%)	
ピエールゼロ ブランドブラン(スパークリング)	¥1,210
Pierre Zero Blanc de Blancs (Sparkling)	
ピエールゼロ(シャルドネ 、メルロー) Pierre Zero (Chardonnay , Merlot)	¥ 990
Pierre Zero (Chardonnay , Menot)	
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)	¥ 770
100% Fruit Juice (Apple, Grape, Peach)	** 660
コカコーラ Coca-Cola	¥ 660
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	l) ¥ 660
Ginger Ale (Canada Dry or Wilkinson Dry)	17 1 000
ペリエ 330ml	¥ 880
Perrier	
ウーロン茶	¥ 550