

D I N N E R C O U R S E



□ 八ヶ岳の夕暮れ ~ YATSUGATAKE ~

オマール海老と帆立貝の王冠仕立て
Crown of Lobster and Scallops

人参のポタージュ シナモンの香り
Carrot Potage with a Hint of Cinnamon

メバルのポワレ 焦がしバターソース
Pan-Seared Rockfish with Brown Butter Sauce

信州産牛フィレ肉のポワレ ボルドレーズソース
Shinshu Beef Fillet Steak with Bordelaise Sauce

シェフ・パティシエのデザート
Pastry Chef's Dessert

コーヒー
Coffee

¥12,100

□ 竜神池のひとり ~ RYUJINIKE ~

オマール海老と帆立貝の王冠仕立て
Crown of Lobster and Scallops

メバルのポワレ 焦がしバターソース
Pan-Seared Rockfish with Brown Butter Sauce

牛フィレ肉のポワレ マデラソース
Beef Fillet 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 Sautéed Foie Gras	¥3,850
エスカルゴ香草バター焼き Herb-Flavored Grilled Escargot	¥2,720
季節のおすすめオードブル Seasonal Appetizer	¥2,200
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	¥4,950
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	¥5,060
旬のお魚料理 シェフスタイルで Today's Fish Dishes Chef's Style	¥3,850

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