

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



□ 八ヶ岳の夕暮れ ~ YATSUGATAKE ~

穴子のコンフィ トリュフ風味のヴィネグレット
Conger eel confit with truffle-scented vinaigrette

さつまいものポタージュ
Sweet potato potage

金目鯛のポワレ 魚介とサフランの香り
Pan-seared golden eye snapper with the aromas of seafood and saffron

信州産牛フィレ肉のステーキ 山椒ワインソース
Shinshu beef fillet steak with japanese sansho pepper and red wine 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 ~

穴子のコンフィ トリュフ風味のヴィネグレット
Conger eel confit with truffle-scented vinaigrette

金目鯛のポワレ 魚介とサフランの香り
Pan-seared golden eye snapper with the aromas of seafood and saffron

国産牛フィレ肉のステーキ 山ぶどうソース
Beef fillet steak with japanese wild grape 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
Soup of the day

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	¥3,850
エスカルゴ香草バター焼き Herb-Flavored Grilled Escargot	¥2,750
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