

2021年12月 LUNCH MENU

ABCD 限定	A ランチ ¥950	B ランチ ¥1,050	C ランチ ¥1,050	D ランチ ¥950	限定 ランチ ¥950
1~3 水~金	ほうれん草入り フィットチーネ、 マッシュルームと ベーコンのクリームソース	チキンソテー チーズクリームソース	真鯛のポワレ サフランソース	ベーコンとキノコのピラフ メンチカツ添え	海老とホタテの マカロニグラタン
6~8 月~水	オイルサーディンと ルッコラのスパゲッティ	チキンカツレツ インペリアル風	サーモンのムニエル アーモンド添え 焦がしバターソース	たらと白菜の クリームシチュー	ベーコンと ソーセージのポトフ
9~10 木~金	ベーコンとキノコの 和風スパゲッティ	ポーク黄金焼き ミラノ風	鯛のポワレ柚子風味 バターソース	かぼちゃとひき肉の ラザニア	海老と白身魚の カツバーガー
13~15 月~水	フィットチーネの カルボナーラ	ミートローフ、チョリソー、 子羊のソテー盛り合わせ オニオンソース	鱈のソテー トマトソース	チキンとマッシュルーム の マカロニグラタン	洋風松花堂弁当

Special 2Days 2021年12月16日(木)~12月17日(金)

A ランチ ¥950	B ランチ ¥1,050	C ランチ ¥1,050	D ランチ ¥950
えびと彩り野菜の トマトスパゲッティ	ローストポーク シャールソース	スズキのロースト カフェドパリ風	オムライス ハッシュドビーフソース

※スープとサラダが両方付きます。13:00~14:00にランチご利用のお客様へ、さらにデザートをごサービス致します。

20~22 月~水	スパゲッティ ボロネーゼソース	ビーフカツレツ ウイーン風	サーモンのムニエル カニ入りクリームソース	カレードリア	X`masランチプレート
23~24 木~金	イカと明太子の スパゲッティ	チキンソテー グリルベーコン添え	舌平目のワイン蒸し えび、ホタテ添え ブルブランソース	ビーフステーキ ガーリックマトソース 150g ¥1,200 各日60食限定	ミートボールの クリームグラタン
27~28 月~水	ツナとオニオンの フィットチーネ	ポークソテー バーベキューソース	ミックスフライ タルタルソース添え	チーズオムレツ シーフードクリームソース	子羊のトマトカレー
2022.1 4~5 火~水	ホタテとブロッコリーの ジェノベーゼパスタ	チキンカツのチーズかけ デミグラスソース	さわらのムニエル トマトソース	ミートドリア	限定中止

13:00~14:00限定!

帝国ホテル特製カレー 1,050円(税込)
スープ・サラダ・コーヒー付き
※付け合わせは、ビーフ・小エビ・コロケ
からお選びいただけます。



写真はビーフカレーのイメージです

状況により改めて内容等を変更する場合がございます。
予めご了承ください。