

ランチタイム  
11:00 ~ 14:00



# 2020年10月 LUNCH MENU

A B C D 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
1~2 木~金	スパゲティー ポロネーゼ おろしチーズかけ	チキンソテー シャスールソース	太刀魚のムニエル 和風粒マスタード ソース	オムライス ハッシュドビーフ ソース	栗ときのこ ベーコンのピラフ
5~7 月~水	サーモンと ほうれん草の クリームペンネ	ポークグリル ブーランジェール風	真鯛のポワレ 茸のクリームソース	ミートボールと野菜の トマト煮込み	洋風ちらし寿司
8~9 木~金	タコとブロッコリーの ジェノベーゼパスタ	ビーフステーキ 青粒胡椒ソース	サーモンのピカタ トマトソース	ポーク ヒレカツカレー	シーフードドリア
12~14 月~水	スパゲティー ナポリタン	チキンソテー ベーコンと茸添え フォンドヴォーソース	スズキのロースト カフェドパリ風	帝国ホテルハンバーグ ステーキチェダーチー ズのせ赤ワインソース ¥1,200	魚介のブイヤベース風
15~16 木~金	生ハムとルッコラの クリームパスタ フィットチーネ	ポークソテー バーベキューソース	イトヨリダイのポワレ アボカドのディップ添え	ビーフストロガノフ バターライス添え	大人のランチプレート
19~21 月~水	海老と彩り野菜の トマトスパゲッティー	牛肉のビール煮込み	ソールとサーモンの ヴァプール 蟹入り アメリカヌソース	グリーンカレー ベーコンと 温野菜添え	茄子とズッキーニの ミートラザニア

## Special 2Days 2020年10月22日(木)~10月23日(金)

**A ランチ ¥950**  
ベーコンと茸の  
アーリオ・オーリオ

**B ランチ ¥1,050**  
若鶏のむね肉  
コルドンブルー風

**C ランチ ¥1,050**  
スズキとヤリイカの  
ポワレ  
白ワインソース

**D ランチ ¥950**  
シーフードオムレツ  
クリームソース

※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、さらにデザートをサービス致します。

26~28 月~水	エビとカニの フィットチーネ アメリカヌソース	ビーフステーキの ガーリック醤油ソース バルサミコ風味	真鯛のポワレ ホタテ貝添え グルノーブル風	マッサマンカレー チキンと野菜の煮込み	ミートボールの ホワイトソース グラタン
29~30 木~金	スパゲッティー カルボナーラ	ローストポーク レモンコンフィ添え	トラウトサーモンの グリル タルタルソース添え	ミートドリア	シーフードトマトの リゾット

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。



全国町村会館

TEL 03-3581-0471(代表)  
http://www.zck.or.jp/kaikan/index.html