

ランチタイム
11:00 ~ 14:00



2021年4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	スパゲッティ ナポリタン	サーロインステーキ リヨネーズソース	真鯛の桜葉蒸し ブルブランソース	チキンピラフ デミグラスソース	カリフラワーと 温泉玉子のグラタン ゴルゴンゾーラ風味
5~7 月~水	海老とカニの フィットチーネ クリームソース	ポークソテー バーベキューソース	シーフードフライ	ミートドリア	鶏むね肉の低温調理塩麹 焼きバーニャカウダー ソース五穀米添え
8~9 木~金	桜エビとシラスの スパゲッティ	チキンのグリル きのこベーコンの ジャポネソース	イトヨリ鯛のポワレ プランタニエール	ポークヒレカツカレー	牛肉のグラタン パルマンティエール風 赤ワインソース
12~14 月~水	フィットチーネの カルボナーラ 温泉玉子添え	牛フィレステーキ 青粒胡椒ソース	アイナメのポワレ バルサミコソース	チキンと茸の マカロニグラタン	ロールキャベツ トマトソース
15~16 木~金	オイルサーディンと ルッコラの スパゲッティ	ポークソテー オニオンソース サワークリーム添え	カニクリームコロッケ トマトソース	帝国ホテルハンバーグ きのこ入りジャポネソース ¥1,200	海老と帆立貝の クリームシチュー チーズバケット入り
19~21 月~水	カニのトマトクリーム リングイーネ	チキンソテー ソーセージ添え 粒マスタードソース	舌平目のグラタン エリザベス風	オムライス ハッシュドビーフソース	大人のランチプレート
22~23 木~金	スパゲッティ ポロネーゼ	牛ロースカツレッツ デミグラスソース	真鯛のポワレ 帆立貝添え トマトソース	若鶏の唐揚げ 油淋風ピラフ タルタルソース添え	ビーフストロガノフ バターライス添え

Special 2Days 2021年4月26日(月)~4月27日(火)

A ランチ ¥950
スモークサーモンと
アスパラガスの
フィットチーネ

B ランチ ¥1,050
ローストポーク
レモンコンフィ添え
デミグラスソース

C ランチ ¥1,050
スズキのロースト
カフェドパリ風

D ランチ ¥950
シーフードドリア

※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。

28・30
水・金

海老と彩野菜の
トマトスパゲッティ

牛ホホ肉の
赤ワイン煮込み

サーモンムニエル
ポロネーズ

グリーンカレー
ベーコンと温野菜添え

新じゃがと若鶏の
ピザ風味

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・コロッケ
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.zek.or.jp/kaikan/index.html