

2021年10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 金	イカと明太子の スパゲッティ	ハンバーグステーキ デミグラスソース	白身魚のフライ タルタルソース添え	シーフードドリア	筒切りサーモンのグリル シチリア産 レモンバターソース
4~6 月~水	スパゲッティ ボロネーゼソース	チキンのクリーム煮 ア・ラ・キング	さわらのグリル ハーブパン粉焼き トマトソース	エビフライカレー	大人のランチプレート
7~8 木~金	海老と彩り野菜の トマトソース スパゲッティ	ポークソテー シャリアピン風	サーモンの照り焼き きのこ添え	チキンとマッシュルーム の マカロニグラタン	パエリア風 シーフードピラフ
11~13 月~水	フィットチーネの カルボナーラ	牛ホホ肉の 赤ワインソース煮込み	真鯛のポワレ 帆立貝添え トマトソース	シーフードドリア	ポークヒレカツ 洋風丼
14~15 木~金	スパゲッティ ナポリタン	ミックスグリル 粒マスタードソース (仔羊、チキン、 ソーセージ)	イトヨリ鯛のポワレ タプナードソース	帝国ホテルハンバーグ フライドエッグ添え ¥1,200	ロールキャベツ クリームソース
18~20 月~水	生ハムとルッコラの ジェノベーゼパスタ	ビーフステーキ 和風オニオンソース	舌平目のワイン蒸し 小海老添え アメリカンソース	チキンピラフ 鶏の唐揚げ添え	茄子とズッキーニの ラザニア
21~22 木~金	サーモンとアスパラガスの フィットチーネ	チキンソテー 栗と茸添え	カニクリームコロッケ トマトソース	オムライス ハッシュドビーフソース	牛肉のグラタン パルマンティエール風 赤ワインソース

Special 2Days 2021年10月25日(月)~10月26日(火)

A ランチ ¥950	B ランチ ¥1,050	C ランチ ¥1,050	D ランチ ¥950
カニとトマトクリームの リングイネ	ローストポークの グリルベーコン添え デミグラスソース	さわらのムニエル えびフリッター添え 焦がしバターソース	ビーフストロガノフ バターライス添え

※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。

27~29 水~金	ベーコンと帆立貝の スパゲッティ	ハンバーグステーキ サルサソース	スズキのロースト カフェドパリ風	ミートドリア	仔羊のトマトカレー
--------------	---------------------	---------------------	---------------------	--------	-----------

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。