

# 2024年10月 LUNCH MENU

	<b>A</b> ランチ	<b>B</b> ランチ	<b>C</b> ランチ	<b>限定</b> ランチ
	¥ 980 (税込)	¥ 1,150 (税込)	¥ 1,150 (税込)	¥ 1,150 (税込)
1 ~ 2 火 ~ 水	ヤリイカとブロッコリーの ジェノベーゼパスタ	タンドリーチキン	サワラの照り焼き タルタルソース添え	ハンバーグと野菜の チーズグラタン
3 ~ 4 木 ~ 金	茄子とベーコンの ペペロンチーノ風	ポークソテー もろみ味噌ソース	秋鮭のフライ トマト風味の マヨネーズソース	シェフお勧め ランチメニュー ¥1,200
7 ~ 9 月 ~ 水	えびと野菜の トマトスパゲッティ	チキンの赤ワインソース きのこ添え	白身魚のムニエル 焦がしバターソース	ナスとミートソースの ラザニア
10 ~ 11 木 ~ 金	スモークサーモンと ブロッコリーの クリームパスタ	ハンバーグステーキ ジャポネソース	真鯛のポワレ 南仏風トマトソース	ベーコンときのこの マカロニグラタン
15 ~ 16 火 ~ 水	スパゲッティ ボロネーズ	チキンのコンフィ じゃが芋のリヨネーズ添え	アトランティックサーモンの ワイン蒸し ブルブランソース	シーフードドリア
17 ~ 18 木 ~ 金	カルボナーラ スパゲッティ	ポークカツレツ ミラノ風	サワラのムニエル カレー風味 フォンドボーソース	カボチャとハンバーグの グラタン
21 ~ 23 月 ~ 水	スパゲッティ ナポリタン	ミートローフ マッシュルームの クリームソース	ヒメダイのロースト カフェドパリ風	シェフお勧め ランチメニュー
24 ~ 25 木 ~ 金	ナスと豚肉の 和風スパゲッティ	ポークソテー りんごのカラメリゼ添え	秋鮭のムニエル キノコのクリームソース	ポテトとソーセージの チーズグラタン
28 ~ 29 月 ~ 火	カニとトマトの クリームパスタ	チキンソテー ラタトゥイユ風ソース	赤魚の唐揚げ フォンドボーと バルサミコのソース	エビとホタテの マカロニグラタン

2024年10月30日(水) ~ 10月31日(木)

Special 2Days	<b>A</b> ランチ ¥980 (税込)	<b>B</b> ランチ ¥1,150 (税込)	<b>C</b> ランチ ¥1,150 (税込)	<b>限定</b> ランチ ¥1,150 (税込)
	イカと明太子の スパゲッティ	ローストポーク 緑粒胡椒ソース	シーフードフライ タルタルソース添え	ミートドリア

※スープ・サラダが付きます。 13:00~14:00にランチをご利用のお客様へ、デザートをサービス致します。

帝国ホテル特製ビーフカレー  
1,400円(税込み)  
コーヒー又は紅茶付き

