

2021年5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
6~7 木~金	スパゲッティ ナポリタン	ポークシチュー 温野菜添え	帆立貝と海老のポワレ サフランソース	ビーフドリア カレー風味	販売休止
10~12 月~水	生ハムとルッコラの フィットチーネ	ミートローフと チョリソー オニオンソース	さわらのムニエル ごぼうソース	山菜ピラフ 牛肉のソテーのせ	販売休止
13~14 木~金	スパゲッティ ペスカトーレ	チキンの ハーブパン粉焼き フォンデュソース	サーモンピカタ トマトソース	帝国ホテルハンバーグ ベーコン添えデミグラス ソース ¥1,200	販売休止
17~19 月~水	ロースポーク煮込みの フィジリ	サーロインステーキ 赤ワインソース	真鯛のポワレ クレソンの クリームソース	シーフードドリア	ミートボールの トマトソース煮込み
20~21 木~金	ウニ入りスパゲッティ	ポークソテー シャリアピン風	海老フライ タルタルソース添え	チキンと茸の マカロニグラタン	鹿児島 黒豚の洋風丼
24~26 月~水	ほうれん草の 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	牛ロースカツレツ デミグラスソース	アイナメのポワレ 地中海風	シーフードオムレツ クリームソース	ソーセージの盛り合わせ 粒マスタードソース シュークルート添え

Special 2Days 2021年5月27日(木)~5月28日(金)

A ランチ ¥950
海老と彩野菜の
トマトスパゲッティ

B ランチ ¥1.050
チキンソテー
シャスールソース

C ランチ ¥1.050
サーモンのエスカロップ
香草ソース

D ランチ ¥950
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、さらにデザートをサービス致します。

31~6/2
月~水

ベーコンと帆立貝の
リングイーネ

ポークソテー
ディアブル風

舌平目のムニエル
ハーブとケイパーの風味

海の幸とキノコの
グラタン

洋風松花堂

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。