

2021年7月 LUNCH MENU

ABCD	A ランチ	B ランチ	C ランチ	D ランチ	限定 ランチ
限定	¥950	¥1,050	¥1,050	¥950	¥950
1~2 木~金	うにのスパゲッティ	チキンのクリーム煮 ア・ラ・キング	真鯛のポワレ 帆立貝添え トマトソース	ミートドリア	洋風松花堂弁当 《チキンカツ、ポークシチュー、 タコトマト煮、キヌアライス》
5~7 月~水	スパゲッティ ナポリタン	ポークグリル バーベキューソース	スズキのロースト カフェ・ド・パリ風	茄子とズッキーニ ポロネーゼソースの ラザニア	牛肉のグラタン パルマンティエール風 赤ワインソース
8~9 木~金	スモークサーモンと アスパラガスの フィットチーネ	ビーフステーキ オニオンソース	イトヨリ鯛のポワレ タプナードソース	シーフードピラフ クリームソース	ロールキャベツ トマトソース
12~14 月~水	冷製 えびとシラスの 和風スパゲッティ	ハンバーグステーキ トマトチーズ焼き デミグラスソース	サーモンの照り焼き タルタルソース添え	チキンとマッシュルームの マカロニグラタン	ソーセージと カリフラワーのステーキ グリビッシュソース ラクレットチーズ添え
15~16 木~金	生ハムとルッコラの フィットチーネ	若鶏のむね肉 コルドンブルー風	太刀魚と小海老の フリット トマトソース	カレーフェア キーマカレーの温泉玉子添え 夏野菜カレー 仔羊と豆のカレー	
19~21 月~水	冷製 カニ、トマト、アボカドの スパゲッティ	ビーフステーキ ガーリック醤油	真鯛のポワレ 香草パン粉焼き ブルブランソース	若鶏の 油淋風ピラフ タルタルソース添え	ミートボールの トマトソース煮込み チーズソース掛け
26~28 月~水	ツナとブロッコリー ドライマトの スパゲッティ	ポークシチュー 温野菜添え	舌平目のムニエル ごぼうソース	カレーフェア 海老フライカレー ビーフとマッシュルームカレー チキンと野菜のグリーンカレー	

Special 2Days 2021年7月29日(木)~7月30日(金)

A ランチ ¥950	B ランチ ¥1,050	C ランチ ¥1,050	D ランチ ¥950
スパゲッティ ポロネーゼ	チキンカツ サルサソース	帆立貝のムニエル クレソンソース	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、さらにデザートをおサービス致します。

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。