

慶弔会席 6,000円 (消費税込)

2日前までのご予約制とさせていただきます

- 【先 付】 鮎煮浸し
冬瓜 糸瓜 きくらげ 木茸 振り柚子 骨煎餅
- 【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々
- 【煮 物】 牛タンスープ煮
蓮根万頭 赤パプリカ オクラ 水辛子 黒胡椒
- 【焼 物】 きぬかわなす 帆立貝と絹皮茄子と油焼き
甘長唐辛子 茗荷子 かもじ葱 針生姜 レモン醤油
- 【合 肴】 百合根最中
蟹 生姜煮 モッツァレラチーズ 羽二重ソース 芽葱
- 【食 事】 焼鯖寿司 薬味 ガリ
- 【留 椀】 すましじるじたて 清汁仕立て 海老素麺 モロヘイヤとろろ ぶぶあられ
- 【水菓子】 季節の実 コーヒー



*食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は、係にお申し付けください
*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます
*写真はイメージでございます

いろどり

彩 御膳

4,290円 (消費税込)

ランチは、2日前までのご予約制とさせていただきます

一の膳

【酒 菜】 ・帆立貝と海月の胡麻酢和合 くらげ かぐら南蛮ラー油 胡瓜
・紅ずわい蟹とモッツァレラチーズの羽二重掛け 芽葱
・生ハム百合根手毬寿司 牛房コロッケ
楽京タルタル 蓮根万頭

【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々

二の膳

【冷し鉢】 海老素麺と冬瓜含ませ
きくらげ
糸瓜 木茸 オクラ 銀あん 振り柚子

【焼 物】 きぬかわなす
絹皮茄子しぎ焼き 甘長唐辛子 う玉

【食 事】 焼鯖御飯 薬味

【香の物】 盛り合わせ

【留 椀】 すましじるじたて
清汁仕立て とろろ昆布 三ツ葉 あられ

三の膳

【水菓子】 季節の実
コーヒー



*食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は、係にお申し付けください
*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます
*写真はイメージでございます

は な
華 御膳

3,520円 (消費税込)

- 【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々
- 【冷し鉢】 海老素麺と冬瓜含ませ
糸瓜 きくらげ 木茸 オクラ 銀あん 振り柚子
- 【焼 物】 きぬかわなす 絹皮茄子しぎ焼き 甘長唐辛子 う玉
- 【食 事】 焼鯖御飯 薬味
- 【香の物】 盛り合わせ
- 【留 椀】 すましじるじたて 清汁仕立て とろろ昆布 三ツ葉 あられ
- 【水菓子】 季節の実 コーヒー



*食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は係にお申し付けください
*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます
*写真はイメージでございます

さいさい

菜彩 御膳

2,750円 (消費税込)

- 【おかず菜彩】・海月胡麻酢和合 胡瓜 かぐら南蛮ラー油
・帆立貝レモン醤油掛け 糸瓜 きくらげ 木茸 芽葱
・海老素麺 モロヘイヤとろろ 生姜卸し 旨出汁
・絹皮茄子そぼろ味噌焼き う玉
・牛房コロッケ 楽京タルタル
・蓮根とベーコンのおやき 甘長唐辛子

【冷し鉢】 自家製豆腐 オクラあん 鮪ユッケ

【温物】 出汁巻玉子 染卸し

【食事】 焼鯖御飯 薬味

【香の物】 盛り合わせ

【留 椀】 すましじるじたて
清汁仕立て とろろ昆布 三ツ葉 あられ

コーヒー



*食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は、係にお申し付けください
*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます
*写真はイメージでございます

天婦羅御膳

1,760円 (消費税込)

天婦羅盛り合わせ

小鉢

香の物

留椀

コーヒー



刺身御膳

1,980円 (消費税込)

お造り盛り合わせ

小鉢

香の物

留椀

コーヒー



一品料理

- 海老フライ 710円 (消費税込)
- お造り盛り合わせ 1,630円 (消費税込)
- 天婦羅盛り合わせ 1,830円 (消費税込)

*食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は、係にお申し付けください
*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます
*写真はイメージでございます

洋食セット

2,200円 (消費税込)



ハンバーグ
海老フライ
ライス
サラダ
スープ
コーヒー

帝国ホテル特製ビーフカレーセット

1,840円 (消費税込)



カレーライス
サラダ
スープ
コーヒー

帝国ホテル特製ビーフカレー(単品)

1,000円 (消費税込)

お子様プレート

1,530円 (消費税込)

海老フライ、ミニハンバーグ、スープ、サラダ、ジュース付き

*食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は、係にお申し付けください
*食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます
*写真はイメージでございます

『びすとろ菜』 今月のデザート

※お食事と一緒にご注文の場合は 表示の価格より100円引きでご利用いただけます。

■ 唐もろこしのロールケーキと枝豆アイス 梨ゼリーと梨スープ

700円 (消費税込)

涼しげなブルーの器には、サッパリとした梨のゼリーと梨のスープ。

焼目のついた香ばしい唐もろこしのロールケーキは、ジャイアントコーンとポップコーンでトッピング。濃厚な枝豆のアイスクリームと一緒に召し上がると更に美味しさ倍増です。



■ こだわり旨味の和プリン

600円 (消費税込)

こだわりの卵は、免疫力をアップさせるビタミンDと、老化防止効果のあるビタミンEが通常の5倍も含まれる卵黄だけを使ったこだわりの和プリン。

オリジナルの黒蜜をかけていただくと旨味がアップ。びすとろスイーツはクセになる味。



■ 冷菓三種盛り

500円 (消費税込)

三種類の味が少しずつ
楽しめる水果子盛り合わせ。
お味はスタッフにお尋ねください。



お飲物

■生ビール	750円
■グラスワイン	770円
■ノンアルコールビール	600円
■コーヒー	620円
■紅茶	620円
■オレンジジュース	620円
■シャーリーテンプル	710円
■ジンジャーエール	620円
■コココーラ	620円

※その他ドリンクメニューもございます。詳細は係までお申し付けください。
※料金は全て消費税込です。

