

【12月21日(水)～25日(日)限定】

クリスマスランチメニュー

4,290円(消費税込)

ロレーヌ風キッシュ

鴨のコンソメ

鶏もも肉のアルザス風

フランス風クリスマスケーキ
“ビュッシュ・ド・ノエル”

コーヒーまたは紅茶

* 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





【12月21日(水)～25日(日)限定】

クリスマスディナーメニュー

9,900円(消費税込)

アミューズ・ブーシュ

ポワローのトリュフソース

和栗のクリームスープ

帆立貝ときの子のサラダ仕立て

蝦夷鹿のロースト

グラン・ブヌールソースで

フランス風クリスマスケーキ

コーヒーまたは紅茶と小菓子

*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





クリスマスディナー和洋折衷メニュー

11,000円(消費税込)

アミューズ・ブーシュ

本鮪 青利烏賊 甘海老の造り
本山葵とあしらい一式

和栗のクリームスープ

甘鯛と椎茸の挟み焼き
柏産白葱 湯葉煎餅 菊菜クリーム 牛房漬

クリスマス特製ローストビーフ

ずわい蟹の御飯 鱈鰯あん 青梗菜

香の物 四方竹 胡瓜 白菜

フランス風クリスマスケーキ

コーヒーまたは紅茶

*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



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】 鮫肝塩ポン酢
小原木大根 人参 河豚ねぎ 紅葉卸し
- 【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々
- 【煮 物】 鱈とチコリの豆乳煮
焼雲子 法蓮草チーズ 黒胡椒
- 【焼 物】 鰯若狭焼き
ヤーコンと胡瓜の胡麻酢 金柑 牛房チップス
- 【揚 物】 甘海老と帆立貝の東寺揚げ
菊菜 和風ソース 酢立
- 【食 事】 つけ蕎麦
合鴨 四方竹 椎茸 笹葱 七味
- 【水果子】 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

慶弔会席～竹～ 8,500円 (消費税込)

5日前までのご予約制とさせていただきます

- 【先 付】 鮫肝塩ポン酢
小原木大根 人参 ふぐ葱 紅葉卸し
- 【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらひ彩々
- 【煮 物】 鱈とチコリの豆乳煮
焼雲子 法蓮草チーズ 黒胡椒
- 【冷 菜】 生野菜サラダ フレンチドレッシング
- 【肉料理】 国産牛の和風ローストビーフ
里芋 椎茸 カリフローレ 香草 牛房チップス
- 【食 事】 百合根の釜焚き御飯 国産牛しぐれ煮 柏香菜醬 旨味玉子
- 【香の物】 盛り合わせ
- 【留 碗】 味噌粕仕立て 柏産蕪 一味
- 【水果子】 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

慶弔会席～松～

11,000円 (消費税込)

5日前までのご予約制とさせていただきます

- 【先付三種】 ・北寄貝焼霜とヤーコンの胡麻酢和合 胡瓜 金柑
 ・鮫肝塩ポン酢 小原木大根 人参 ふぐ葱 紅葉卸し
 ・合鴨葱焼き 四方竹 椎茸 一味
- 【温 物】 ずわい蟹飯蒸し
 生姜煮 銀あん
- 【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ
 あしらい彩々
- 【焼 物】 のど黒と雲子の米油焼き
 チコリ カリフローレ 酢立
- 【揚 物】 蛤と目光のフライ
 百合根 菊菜 和風ソース レモン
- 【食 事】 甘鯛と柏産蕪の卸し蕎麦
 薬味 のし餅 七味 玉子焼
- 【水果子】 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】 ・ヤーコンと胡瓜の胡麻酢和合 金柑 牛房チップス
・鮫肝塩ポン酢 薬味
・目光唐揚げ 酢立

【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々

二の膳

【煮 物】 メヌケと里芋の煮付け
菊菜 針生姜

【焼 物】 キングサーモンホイル焼
四方竹 椎茸 玉葱 キャベツ 辛味噌

【食 事】 紅ずわい蟹と百合根の御飯 浅月

【香の物】 盛り合わせ

【味噌椀】 味噌粕仕立て 蕪 一味

三の膳

【水果子】 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

【煮 物】 メヌケと里芋の煮付け
菊菜 針生姜

【焼 物】 キングサーモンホイル焼
四方竹 椎茸 玉葱 キャベツ 辛味噌

【食 事】 紅ずわい蟹と百合根の御飯 浅月

【香の物】 盛り合わせ

【味噌椀】 味噌粕仕立て 蕪 一味

【水果子】 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

2,750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

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

*写真はお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。

■ 峯岡豆腐 そのべ農園の苺ジャム マスカルポーネクリーム ココアのアイスクリーム

700円 (消費税込)

牛乳を葛で固めたモチリ食感が特徴の嶺岡豆腐は千葉県の郷土料理。

柏で大人気の【そのべ農園】の苺を使った料理長特製の苺ジャムとのコラボは、まさに贅沢な苺ミルク！
びすとろ菜おススメのデザートです。



■ 冷菓三種盛り

500円 (消費税込)

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



■ 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。



【1月1日(日)～3日(火)限定】

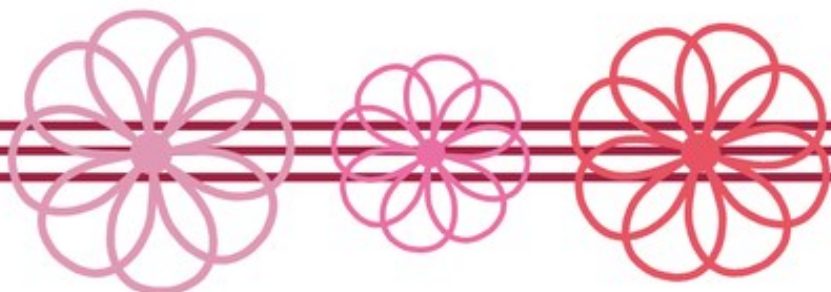


招 福 膳

5,500円(消費税込)

- 祝 肴 ・数の子べっ甲漬・キングサーモン西京焼
・神の海老芝煮・鰻巻玉子・鮎甘露煮・唐寿美
・黒豆金箔松葉・獅子唐油焼・はじ神 裏白 南天
- 向 付 季節の鮮魚 造り盛り合わせ 祝い芽物
- 温 物 ずわい蟹と帆立貝の茶碗蒸し
蒲鉾 銀杏 百合根 柏の蕪あんかけ 露生姜
- 揚 物 江戸前天婦羅
天使の海老 烏賊松笠 大山鶏 菜花 椎茸 レモン
- 食 事 鯛赤飯 胡麻塩
- 香の物 盛り合わせ
- 留 椀 清汁仕立て
新筍 鶴菜 梅人参 あられ
- 水果子 季節の実

* 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





【1月1日(日)～3日(火)限定】



笑 福 会 席

8,250円(消費税込)

- 祝八寸 ・柚子釜にて 平目昆布めと菜花 いくら 裏白 南天
・天使の海老塩焼 ・小鯛手毬寿司 ・唐寿美
・四方竹土佐煮 ・本諸子木の芽煮 ・鴨松風 ・黒豆金箔松葉
- 向 付 季節の鮮魚 造り盛り合わせ 祝い芽物
- 煮 物 キングサーモン焼浸し
新筍 紅白煮なます うるい 絹さや 生姜煮
- 揚 物 ずわい蟹の天婦羅
数の子と烏賊の串揚げ たらの芽 椎茸 レモン
- 台の物 国産牛フィレステーキ
柏産白葱 蓮根 プチベール ラディッシュ ちり酢
- 食 事 仁淀川の鰻の赤飯 銀あん 山葵
- 香の物 牛房漬 胡瓜漬 べったら漬
- 水果子 季節の実

*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



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
■コカコーラ	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。

びすとろ菜 おすすめクラフトビール

◆こまいぬブルワリー 柏ビール◆

・ 柏はじめIPA

Alc 6.5%



ジャパン・グレートビア・アワード 2019 金賞。

4種のホップのブレンドによる豊かな香りと麦芽のうま味が一体となった芳醇なビール。

330ml

¥1,100

・ 柏太陽のエール

Alc 6.5%



ジャパン・グレートビア・アワード 2021 金賞。

ホップのフルーティーでトロピカルな香りを存分に味わえる、苦味が少なくジューシーなヘイジー ペールエール。女性にもお勧めです。

330ml

¥1,100

・ 手賀沼ポーター

Alc 5%



コーヒーやダークチョコの様な香りを感じながら、後味はスッキリな黒ビールです。

330ml

¥1,100

びすとろ菜 おすすめ地酒

◆日本酒◆

鶴齢（新潟県）

純米吟醸



米本来の味を重視しながらも、軽くソフトに仕上げた飲み飽きしないお酒です。
穏やかな香りと優しいふくらみある旨味が調和された1本です。

1合 ￥1,400

ボトル ￥5,600

紀土（和歌山県）

純米吟醸



「紀州の風土」という意味から「紀土」と名付けられた銘柄。
蔵では地元の農家と協力しながら自社で原料米を栽培しており、
紀州・和歌山の風土を情熱を持って伝えたいという思いで造られた
お酒です。低温発酵由来の清々しい果実香があり、柔らかで滑らかな
舌触りのお酒です。

1合 ￥990

ボトル ￥4,200

日高見 秋あがり（宮城県）

純米



コク深い趣ながらも決して重たくならず、軽快で爽やかな
余韻が実に心地よく漂います。アルコールを感じさせない
滑らかな舌あたりと、ふわっと消えていく後味は杯が進みます。

1合 ￥1,320

ボトル ￥5,400

表示料金は消費税（10%）を含んでおります。

◆日本酒◆

白鷹 極上（兵庫県）

純米大吟醸



果実のような華やかな香りとふくよかさ、スッキリとした喉ごしで澄んだ味わい。

白鷹は、全国数ある酒蔵の中よりただ一つ、この神宮御料酒に選ばれ、以来一日も欠かすことなく献上をつづけ、神宮の神々に供えられています。

1合 ￥1,800

ボトル ￥8,600

みむろ杉（奈良県）

純米吟醸



奈良県でも有数のオリジナル酒造好適米「露葉風」を使用。水に恵まれた土地柄から生み出される澄んだ軟水の伏流水は、みむろ杉の特徴であるフレッシュでやわらかな口当たりの根幹を支えています。

1合 ￥1,540

ボトル ￥5,500

七田 夏純 一回火入れ（佐賀県） 純米



雑味が少なくふっくらと香り豊かな味わいが特徴の酒米「出羽燦々（さんさん）」で造られ、原酒のうま味、酸味をしっかりとパワーアップして醸し出した純米酒をアルコール度数14度台に加水調整した。

1合 ￥1,320

ボトル ￥5,390

表示料金は消費税（10%）を含んでおります。

◆日本酒◆

羽根屋 「焔火」 (富山県) 純米吟醸 生原酒



焔びやかな花火をイメージし、立山水系の伏流水で仕込む香りに富んだ華やかな味わい。
自社培養した高香気少酸性酵母を使い、焔びやかな香りと程よい甘味と旨味が加わり、口の中に一瞬の輝き、大輪の花を咲かせます。

1合 ￥1,890

ボトル ￥6,450

伯楽星 (宮城県)

純米大吟醸



マスカットを思わせる香味とパインのような爽やかな酸味が余韻を引き締めます。吟醸香や甘味に頼らない食中大吟醸です。
料理との相性を第一に考えた知らず知らず盃を重ねてしまう。
「食事が主役で酒が脇役」そんなお酒です。

1合 ￥1,790

ボトル ￥8,900

醸し人九平次 (愛知県)

純米大吟醸



南国果実を思わせる吟醸香と、山田錦の旨味が広がりまろやかな甘さがあり、バランスのとれた旨口。女性のファンも多く、パリの有名三ツ星シェフにも認められ、日本酒の底知れぬ魅力を伝えた逸品です。
パリ三ツ星レストランでも取り扱っており日本では逆輸入で有名になりました。

1合 ￥1,400

ボトル ￥8,000

表示料金は消費税（10%）を含んでおります。

◆日本酒◆

久保田 千寿（新潟県）

吟醸



口当たりはやわらかく、ドライな飲み口を楽しめます。冷やすとほどよい酸味とキレを、常温になると酸味がたち、旨味の余韻を感じられます。燗酒にも適した吟醸酒であり、さっぱりとした料理はもちろん、バターやマヨネーズなどを使ったコクのある料理ともお楽しみいただけます。

1合 ￥1,020

ボトル ￥4,580

八海山（新潟県）

特別本醸造



醸造アルコールの使用量を白米の10%以下にし、淡麗辛口でバランスの取れた味わい。冷でよし、燗でよしの、八海山を代表するお酒です。燗をつけたときのほのかな麴の香りもまた、このお酒の楽しみの一つといえます。

1合 ￥1,220

ボトル ￥4,580

手取川 吉田蔵（石川県）

純米吟醸



キレがよくスッキリとしたのだと越しに、爽やかな吟醸香とのバランスが絶妙。

食中酒として活躍してくれる純米吟醸です。

入手困難、今だけの希少な吟醸酒。

1合 ￥1,430

ボトル ￥5,000

表示料金は消費税（10%）を含んでおります。

びすとろ菜 おすすめ地酒

◆焼酎◆

海援隊 エクセレント35（高知県） 米焼酎



軽やかでシャープな酸と旨み、「紀土」らしい口当たりのやさしさが特徴です。
夏を乗り切るのではなく、夏と楽しく付き合う酒を目指しました。
焼きナス、焼き魚など、夏の食材と合わせてお楽しみ下さい。

グラス ￥770

ボトル ￥5,980

ダバダ火振（高知県） 栗焼酎



栗の香りを封じ込めるよう低温でゆっくり蒸留した焼酎。
柔らかな栗の香りとまろやかな甘みが口の中で広がります。
地元でも手に入りにくいプレミアム焼酎です。

グラス ￥770

ボトル ￥5,980

富乃宝山（鹿児島県） 芋焼酎



吟醸酒のような華やかでフルーティーな柑橘系の香りとキレのよい口当たりが特長。
かつての焼酎ブームの火付け役となった銘酒であり、多くの方に愛されるロックで飲むのがおすすめの焼酎です。

グラス ￥770

ボトル ￥5,600

表示料金は消費税（10%）を含んでおります。