



# 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】 帆立貝焼霜と白魚唐揚  
うるい 菜花 紅まどか ラディッシュ 防風 果実酢 黄味辛子
- 【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々
- 【焼 物】 寒鰯照焼 絹皮と新玉葱のピクルス チーズオイル漬
- 【温 物】 鯛と生若芽のしゃぶしゃぶ  
黄韭 笹打葱 柏産蕪卸し 柚子胡椒 塩ポン酢
- 【揚 物】 公魚と雲子豆腐の揚げ出汁 たらの芽 白葱 薬味
- 【食 事】 春鰯御飯 大豆五目煮 浅月
- 【香の物】 盛り合わせ
- 【留 椀】 筍吸 とろろ昆布 木の芽
- 【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



# 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】 帆立貝焼霜と白魚唐揚  
うるい 菜花 紅まどか ラディッシュ 防風 果実酢 黄味辛子
- 【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々
- 【焼 物】 寒鰯照焼 絹皮と新玉葱のピクルス チーズオイル漬
- 【冷 菜】 生野菜サラダ フレンチドレッシング
- 【肉料理】 国産牛フィレのカツレツ  
新じゃが 柏産蕪 たらの芽 和風ソース レモン
- 【食 事】 春鰯釜焼き御飯 柏香菜醬 旨味玉子
- 【香の物】 盛り合わせ
- 【留 椀】 筍吸 とろろ昆布 木の芽
- 【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



# 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】 ・ 柚子釜にて 帆立貝焼霜 うるい 菜花  
紅まどか ラディッシュ 防風 果実酢  
・ ずわい蟹絹田巻き 白魚とたらの芽 黄味辛子 自家製唐墨
- 【向 付】 季節の鮮魚造り盛り合わせ あしらい彩々
- 【焼 物】 銀鱈西京焼 絹皮と新玉葱のピクルス チーズオイル漬
- 【温 物】 金目鯛と生若芽のしゃぶしゃぶ  
黄蕪 笹打葱 柏産蕪卸し 柚子胡椒 塩ポン酢
- 【合 肴】 イセエビと蕨の吉野煮  
行者にんにく 落 露生姜
- 【食 事】 春鰯の釜焚き御飯 大豆五目煮 浅月
- 【香の物】 盛り合わせ
- 【留 椀】 筍吸 とろろ昆布 木の芽
- 【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】・白魚と菜花の辛子浸し 黄味辛子 ラディッシュ  
・帆立貝と紅まどかの果実酢掛け うるい 防風 緑クリーム  
・雲子豆腐 薬味 ポン酢 (塩)

【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】 寒鰯奉書巻  
生若芽 笹打葱 柚子胡椒

【揚 物】 公魚とアスパラの唐揚げ レモン

【食 事】 鮭と青菜の御飯 生姜煮

【香の物】 盛り合わせ

【留 椀】 筍吸 とろろ昆布 木の芽

## 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】 寒鰯奉書巻  
生若芽 笹打葱 柚子胡椒

【揚げ物】 公魚とアスパラの唐揚げ レモン

【食事】 鮭と青菜の御飯 生姜煮

【香の物】 盛り合わせ

【留椀】 筍吸 とろろ昆布 木の芽

【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



## 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。

## ■ 苺の最中

ホワイトチョコの小倉寄せ 法蓮草アイス 人参菜

700円 (消費税込)

ハート形の最中の中に濃厚な小倉あんと  
ホワイトチョコレートを合わせ、旬の苺を  
あしらいました。  
柏産の法蓮草を使用した特製アイスを添えて  
見た目も色鮮やか。



## ■ 冷菓三種盛り

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。



500円 (消費税込)

## ■ 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。



# 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ど越しに、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。