

開業130周年記念 帝国ホテル東京 レストラン特別料金のご案内

会員証提示

適用期間：2020年4月1日(水)～2020年9月30日(水)

除外日：催事期間中



TRADITIONAL DINING
La Brasserie

トラディショナルダイニング **ラ Brasserie** タワー館地下1階

要予約

帝国ホテルの伝統を継承する、アールヌーボー様式のレストランです。
130周年記念プランをはじめ、人気の伝統のフルコース、ランチコースをご用意致しました。
開業より続く「おもてなしの心」を受け継いだサービスと味をお楽しみください。

新登場 開業130周年記念 インペリアル130

スパークリングワイン付きのフリードリンクと、ワインに合わせ、帝国ホテル人気のお料理をフルコースにいたしました。
大変お得な、充実の記念メニュー【インペリアル130】をどうぞお楽しみください。

11:30～14:30(L.O.) / 17:30～21:30(L.O.)

インペリアル130(フリードリンク付)

¥13,000(通常料金 ¥17,006)

《メニュー》

《フリードリンク》

スパークリングワイン
白ワイン、赤ワイン
ビール、ソフトドリンク

スモークサーモン ケイパーとレモン添え
エスカルゴの香草バター焼き

海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風
帝国ホテル生まれのシャリアピンステーキ
デザート
コーヒー



海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風

1975年、イギリスのエリザベス女王が来日した際、
魚介類が好きな女王のために考案。
大変気に入られた女王が、自分の名前を冠することを許して以来、
「レーンヌ・エリザベス」の名で愛され続けている一品です。

帝国ホテル伝統のフルコース

長年に渡り愛され続けてきた伝統のメニューをフルコースにいたしました。帝国ホテルならではの味をご体験ください。

伝統のフルコース

11:30～14:30(L.O.) / 17:30～21:30(L.O.)

¥9,800(通常料金 ¥12,650)

《メニュー》

伝統のフルコース 3ドリンクセット

(スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン
その他ソフトドリンクより3杯お選び頂けます)

¥11,000(通常料金 ¥16,125)

スー

ニース風サラダ / コンソメスープ
海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風
帝国ホテル生まれのシャリアピンステーキ
デザート / コーヒー



フランス料理ランチコース

メインディッシュが選べるランチコースです。
伝統のローストビーフもお選びいただけます。

(追加料金にて)

11:30～14:30(L.O.)

◆ 平日 ◆

¥5,300(通常料金 ¥6,600)

◆ 土日祝日 ◆

¥6,000(通常料金 ¥6,600)

《メニュー》

オードブル

スープ

<3種類からお選びいただけます>

魚料理・肉料理

<5種類からお選びいただけます>

(ローストビーフ +900円)

デザート

コーヒーまたは紅茶



★平日13時30分以降限定★ フランス料理レイトランチ

13:30～14:30(L.O.)

◆ 平日 13:30以降 ◆

¥4,700(通常料金 ¥6,600)

【お問い合わせ】

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1タワー館 地下1階
ラ Brasserie TEL 03-3539-8073

* 消費税・サービス料込 * お子様の特別料金はございません。 * 食材の都合によりメニューが変わる場合がございますのでご了承ください。
* 10名様までご利用になれます。 * ご予約の際に東武友の会会員である旨を伝え、当日会員証を提示して下さい。