

# THE EMPRESS ROOM

## LUNCH

### SOUPS スープ

**SEAFOOD CHOWDER**  
シーフードチャウダー  
\$14

### SALADS サラダ



#### **RAGLEY FARMS ORGANIC GREENS**

ラグリー農場の有機野菜サラダ

地鶏とマッシュルームのクレープ、クリスピーポテト、ウォルナッツのビネガードレッシング  
\$22

*SUGGESTED WINE PAIRING: CHATEAU ST. MICHELLE RIESLING, WASHINGTON*

メニューに良く合うお勧めワイン：シャトー・サン・ミシェル リースリング、米国ワシントン州産



#### **PECAN CRUSTED DAVID WOODS GOATS CHEESE**

ソルトスプリング島 David Woods 氏のヤギのチーズ・ピーカンナッツ包み

ラグリー農場有機野菜、ブリオーシュのカナッペ、ケベック州メープルビネガードレッシング  
\$16

*SUGGESTED WINE PAIRING: KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND*

メニューに良く合うお勧めワイン：キム・クロフォード ソーヴィニヨン・ブラン、ニュージーランド産



#### **POACHED WILD PACIFIC SALMON SALAD**

天然太平洋産サーモンのサラダ

スモークサーモンとポテトのテリーヌ、有機野菜、セレリアック（セロリの根）  
\$23

*SUGGESTED WINE PAIRING: QUAILS' GATE 'LIMITED RELEASE' CHARDONNAY, BC VQA*

メニューに良く合うお勧めワイン：クウェイルズゲート 限定シャルドネ、カナダBC州産VQA認定



#### **FAIRMONT LIFESTYLE CUISINE**

このマークのついているメニューは地元で採れた食材、有機食材、又は環境に優しい方法で育てられた食材を可能な限り使用しております。又、当レストランでは人工トランス脂肪酸は使用していません。



Recommended by the Vancouver Aquarium as an ocean-friendly seafood choice.

上記マークのついているメニューはバンクーバー水族館が環境保護の見地から推薦する海鮮素材を使用しています。

## SANDWICHES & MORE サンドウィッチ類

All sandwiches are accompanied by choice of green salad or French fries

付け合せはグリロンサラダかフライドポテトをお選び下さい

### ORGANIC BISON BURGER

有機バイソン (バッファロー) バーガー

燻製したカナディアンチェダーチーズ、レタス、トマト、赤玉ねぎ、カイザーパン

\$19

SUGGESTED WINE PAIRING: CHATEAU ST. MICHELLE CABERNET SAUVIGNON, WASHINGTON

メニューに良く合うお勧めワイン: シャトー・サン・ミシェル カベルネ・ソーヴィニヨン、米国ワシントン州産

### GRILLED HAM & CHEESE

ハムとチーズのグリル・サンドイッチ

燻製したカナディアンチェダーチーズ、ハム、リンゴのロースト、シナモンレーズントースト

\$18

SUGGESTED WINE PAIRING: GOLDEN MILE CELLARS PINOT NOIR, BC VQA

メニューに良く合うお勧めワイン: ゴールデンマイルセラーズ ピノ・ノワール、カナダBC州産VQA認定

### HAND PEELED SHRIMP & DUNGENESS CRAB LOUIS

エビとダンジャネス蟹のサンドイッチ

ダブルスモークベーコン、アボカド、赤玉ねぎ、全粒粉パン

\$21

SUGGESTED WINE PAIRING: BERINGER CHARDONNAY CALIFORNIA

メニューに良く合うお勧めワイン: ベリンジャー シャルドネ、米国カリフォルニア州産

## MAINS メイン



### PAN SEARED PACIFIC WILD SALMON

天然太平洋産サーモンのグリル

玉ねぎとポテトのロスティ風、シャンペン&西洋わさびのクリームソース

\$23

SUGGESTED WINE PAIRING: GOLDEN MILE CELLARS PINOT NOIR, BC VQA

メニューに良く合うお勧めワイン: ゴールデンマイルセラーズ ピノ・ノワール、カナダBC州産VQA認定

### HAND PEELED SHRIMP & DUNGENESS CRAB RAVIOLI

エビとダンジャネス蟹のラビオリ

エビ、マッシュルームの白ワイン風味、青菜炒め

\$22

SUGGESTED WINE PAIRING: BERINGER CHARDONNAY, CALIFORNIA

メニューに良く合うお勧めワイン: ベリンジャー シャルドネ、米国カリフォルニア州産

### CANADIAN AAA BRAISED BEEF SHORT RIB

カナダAAA級ビーフのショートリブ

マッシュルームと大麦のリゾット、赤ワインデミグラス

\$19

SUGGESTED WINE PAIRING: CHATEAU ST. MICHELLE CABERNET SAUVIGNON, WASHINGTON

メニューに良く合うお勧めワイン: シャトー・サン・ミシェル カベルネ・ソーヴィニヨン、米国ワシントン州産



### GOLDSTREAM FREE RANGE CHICKEN BREAST

地元ゴールドストリーム産の地鶏

レモンハーブのポレンタ (トウモロコシの粉の練り物)、ドライブルーベリーソース

\$20

SUGGESTED WINE PAIRING: KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND

メニューに良く合うお勧めワイン: キム・クロフォード ソーヴィニヨン・ブラン、ニュージーランド産