



PALACE HOTEL TOKYO

New Year Lunch Buffet
January 1, 2026

冷 製 料 理
Cold Dishes

真鯛のマリネ オレンジ風味
Marinated sea bream with orange

スモークサーモン 水菜と大根のサラダ
Smoked salmon with potherb mustard and radish

合鴨胸肉のスライスと茸のマリネ
Duck breast with mushroom

ホームメイド ベーカリー各種
Assorted homemade breads

彩りサラダ
Seasonal garden salad

温 製 料 理
Hot Dishes

パレスホテル伝統の逸品 舌平目のボンヌフーム
Filet of sole and mushroom gratin Bonne Femme, Palace Hotel traditional style

国産牛のローストビーフ 西洋山葵のグレイビー / トリュフ風味のジャガイモのピューレ
Roasted Japanese beef with simple gravy, horseradish, truffled mashed potatoes

ハモンセラーノ 12か月熟成 九条葱とジャワペッパー
Spanish serrano ham aged 12 months, Kujo green onion and cubeb pepper

的鯛の煮込み バスク風
Filet of John Dory, Basque-style

スパゲティ ボロネーゼ
Spaghetti meat sauce Bolognese

南瓜のヴルーテ
Pumpkin cream soup

祝鯛とオマール海老のグランド マリニエール
Poached lobster and sea bream

豚バラ肉のブレゼ&グリル、グレイビー
Braised and grilled pork side ribs, simple gravy

ハニーマスタード風味の若鶏のローストと唐揚げ
Honey mustard roast chicken and fried chicken

煮込みハンバーグ 温野菜
Stewed Hamburg steak, seasonal vegetables

牛フィレ肉のプランチャ 和風バーベキューソース
Beef tenderloin à la plancha, Japanese BBQ sauce

チキンカレー&ライス
Chicken curry with rice

日 本 料 理
Japanese Dishes

お祝いのお節料理
Traditional Japanese New Year dishes

ミニ海鮮丼
Seafood Chirashi sushi

中国料理 琥珀宮より
From Chinese Restaurant Amber Palace

牛肉シュウマイ
Shao-mai: steamed beef dumpling

大海老のマヨネーズソース
Fried prawns dressed with mayonnaise sauce

四川風麻婆豆腐
Braised tofu and ground pork with spicy sauce

五目炒め焼きそば
Fried noodles with seafood and pork

デ ザ ー ト
Desserts

苺のフランベ 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム
Strawberry flambés, Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm

アントルメ、プティガトー各種
Assorted cakes

ヴェリーヌ各種
Assorted verrines

フレッシュフルーツ
Fresh fruits

メニューの内容は変更になる場合がございます。
Menus are subject to change.