

# GRAND KITCHEN

## ランチコース Prix-Fixe Lunch 11:30 am - 2:30 pm 2026/02/02 (Mon.) ~ 02/05 (Thu.)

### プレミアム ランチ

¥8,000

### PREMIUM LUNCH

寒鰯のタルタル / 聖護院かぶ、木の芽、生姜風味のヴィネグレット

Yellowtail tartare / Shogoin turnip, Japanese pepper leaf buds, ginger vinaigrette

真鱈のポワレ / サボイキャベツのプレゼ、アンチョビクリームソース

Pan-seared cod / braised Savoy cabbage, anchovy cream sauce

鶏もも肉の赤ワイン煮込み / ジャガイモのムースリース、冬野菜

Braised chicken leg with red wine / potato mousseline, winter vegetables

または

or

仔牛タン プルギニヨンバターソース / レンズ豆のミジョテ

Veal tongue with Bourguignon butter sauce / stewed lentils

または

or

国産牛フィレ肉のグリル / ポテトグラタン、長ねぎのプレゼ、トリュフソース (+¥3,000)

Grilled Japanese beef tenderloin / potato gratin, braised green onion, truffle sauce (+¥3,000)

フォンダンショコラ / ヴァニラアイスクリーム

Fondant au chocolat / vanilla ice cream

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

### グランド キッチン ランチ

¥5,600

### GRAND KITCHEN LUNCH

サーモンのマリネ / レモンとケッパーのコンディメント、バジルオイル

Marinated salmon / lemon and caper condiment, basil oil

または

or

寒鰯のタルタル / 聖護院かぶ、木の芽、生姜風味のヴィネグレット

Yellowtail tartare / Shogoin turnip, Japanese pepper leaf buds, ginger vinaigrette

真鱈のポワレ / サボイキャベツのプレゼ、アンチョビクリームソース

Pan-seared cod / braised Savoy cabbage, anchovy cream sauce

または

or

鶏もも肉の赤ワイン煮込み / ジャガイモのムースリース、冬野菜

Braised chicken leg with red wine / potato mousseline, winter vegetables

または

or

仔牛タン プルギニヨンバターソース / レンズ豆のミジョテ

Veal tongue with Bourguignon butter sauce / stewed lentils

または

or

国産牛フィレ肉のグリル / ポテトグラタン、長ねぎのプレゼ、トリュフソース (+¥3,000)

Grilled Japanese beef tenderloin / potato gratin, braised green onion, truffle sauce (+¥3,000)

アップルパイ / ヴァニラアイスクリーム

Apple pie / vanilla ice cream

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

### エクスプレス ランチ

¥4,400

### EXPRESS LUNCH

本日のスープ

Soup of the day

または

or

本日のサラダ

Salad of the day

本日の魚料理

Fish dish of the day

または

or

本日の肉料理

Meat dish of the day

または

or

国産牛オリジナルハンバーガー / フライドエッグ、CHEDDAR、ベーコン、フライドポテト

Japanese beef hamburger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes

または

or

オリジナルプラントミートバーガー / 照り焼きソース、豆乳チーズ、フライドポテト

Original plant-based burger / teriyaki sauce, soymilk cheese, French fried potatoes

または

or

本日のパスタ

Pasta of the day

または

or

本日のリゾット

Risotto of the day

ペストリーシェフデザート

Pastry chef's dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。 米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

# GRAND KITCHEN

## ディナーコース Prix-Fixe Dinner 2026/02/02 (Mon.) ~ 02/05 (Thu.)

### エクスペリエンス ディナー / EXPERIENCE DINNER

¥14,500

スモールアペタイザー  
Small appetizer

寒鰯のタルタル / 聖護院かぶ、木の芽、生姜風味のヴィネグレット  
Yellowtail tartare / Shogoin turnip, Japanese pepper leaf buds, ginger vinaigrette

蝦夷鮑のムニエル / 岩海苔と肝のリゾット、ポワローのクーリ  
Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis

真鱈のポワレ / サボイキャベツのプレゼ、アンチョビクリームソース  
Pan-seared cod / braised Savoy cabbage, anchovy cream sauce

仔牛のタン ブルギニオンバターソース / レンズ豆のミジョテ  
Veal tongue with Bourguignon butter sauce / stewed lentils

または or

国産牛フィレ肉のグリル / ポテトグラタン、長ねぎのプレゼ、トリュフソース  
Grilled Japanese beef tenderloin / potato gratin, braised green onion, truffle sauce

または or

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜  
Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables

ア ラ カルト メニューよりデザートをお選びください  
Please select one dessert from the A La Carte menu

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

### トラディショナル ディナー / TRADITIONAL DINNER

¥11,000

スモールアペタイザー  
Small appetizer

寒鰯のタルタル / 聖護院かぶ、木の芽、生姜風味のヴィネグレット  
Yellowtail tartare / Shogoin turnip, Japanese pepper leaf buds, ginger vinaigrette

舌平目のボンヌファム  
Sole Bonne-Femme

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜  
Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables

ブイヤベースカレー / バスマティライス  
Seafood soup curry with basmati rice

ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン  
Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine

または or

ア ラ カルト メニューよりデザートをお選びください  
Please select one dessert from the A La Carte menu

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

### グランド キッチン ディナー / GRAND KITCHEN DINNER

¥8,500

スモールアペタイザー  
Small appetizer

寒鰯のタルタル / 聖護院かぶ、木の芽、生姜風味のヴィネグレット  
Yellowtail tartare / Shogoin turnip, Japanese pepper leaf buds, ginger vinaigrette

または or

サーモンのマリネ / レモンとケッパーのコンディメント、バジルオイル  
Marinated salmon / lemon and caper condiment, basil oil

真鱈のポワレ / サボイキャベツのプレゼ、アンチョビクリームソース  
Pan-seared cod / braised Savoy cabbage, anchovy cream sauce

または or

鶏もも肉の赤ワイン煮込み / ジャガイモのムースリース、冬野菜  
Braised chicken leg with red wine / potato mousseline, winter vegetables

または or

仔牛のタン ブルギニオンバターソース / レンズ豆のミジョテ  
Veal tongue with Bourguignon butter sauce / stewed lentils

または or

国産牛フィレ肉のグリル / ポテトグラタン、長ねぎのプレゼ、トリュフソース (+¥3,000)  
Grilled Japanese beef tenderloin / potato gratin, braised green onion, truffle sauce (+¥3,000)

アップルパイ / ヴァニラアイスクリーム  
Apple pie / vanilla ice cream

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

### ラグジュアリー ワイン ペアリング / Luxury Wine Pairing

4 種 / 4 Glasses ¥12,000

### ワイン ペアリング / Wine Pairing

4 種 / 4 Glasses ¥7,500

3 種 / 3 Glasses ¥6,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のワインと  
フリーフローのミネラルウォーターをお楽しみください。  
+ ¥1,100 で 1 杯目をシャンパーニュに変更いただけます。

Sommelier-selected wines to pair with your dinner  
and

free-flow of mineral water (still or sparkling)

Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,100.

### ノンアルコール ペアリング / Non-Alcoholic Pairing

3 種 / 3 Glasses ¥4,500

お料理に合わせたソムリエ厳選の 3 種のドリンクと  
フリーフローのミネラルウォーターをお楽しみください。  
Three glasses of beverages selected by our sommelier

and

free-flow of mineral water (still or sparkling)

🌿 環境配慮メニュー: 環境的な負荷を減らすことのできる食品を使用したメニュー / Environmentally-friendly menus: Made with ingredients with less impact on the environment.

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。 米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

# GRAND KITCHEN

## アラカルト A La Carte 2026/02/02 (Mon.) ~ 02/05 (Thu.)

◆…パレスホテルトラディショナルメニュー PALACE HOTEL Traditional Dishes

### アペタイザー

トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト  
ブッラータのカプレーゼ / オレンジ、オーヴェルニュ産生ハム  
鶏白レバーのムース  
エスカルゴのブルギニヨン / ガーリックとパセリ風味のバター  
サーモンのマリネ / レモンとケッパーのコンディメント、バジルオイル  
寒鱈のタルタル / 聖護院かぶ、木の芽、生姜風味のヴィネグレット  
オシェトラキャヴィア (25g)

### スープ&サラダ

クラムチャウダー / ガーリックトースト  
オニオングラタンスープ / ストウブコットサービス  
ニソワーズサラダ / 炙りまぐろ、温度玉子、オリーブ、ポテト  
シーザーサラダ / グリルチキン、ロメインレタス、パルミジャーノ

### パスタ、リゾット&ナポリ風ピッツァ

スバゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蛸、ムール貝  
リングイネ / 渡り蟹のトマトクリームソース  
スバゲティ ボロネーゼ / パルミジャーノ  
本日のリゾット

### 魚料理

真鱈のポワレ / サボイキャベツのプレゼ、アンチョビクリームソース  
蝦夷鮑のムニエル / 岩海苔と肝のリゾット、ポワローのクーリ  
舌平目のボンヌファム ◆

### 肉料理

鶏もも肉の赤ワイン煮込み / ベーコン、ジャガイモのムースリース、冬野菜  
仔牛のタン ブルギニヨンバターソース / レンズ豆のミジョテ  
国産牛フィレ肉のグリル / ポテトグラタン、長ねぎのプレゼ、トリュフソース  
国産牛のローストビーフ / ヨークシャーブディング、グレイビー ◆  
国産牛リブロースのグリル (600g) / 3 種のコンディメント (シェアスタイル)  
黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g) / 3 種のコンディメント

### Appetizers

¥1,800 French fried potatoes / truffle & truffle salt  
¥3,900 Burrata caprese / orange, dry-cured ham from Auvergne  
¥2,000 Chicken liver mousse  
¥2,700 Escargots / garlic and herb butter  
¥3,800 Marinated salmon / lemon and caper condiment, basil oil  
¥3,800 Yellowtail tartare / Shogoin turnip, Japanese pepper leaf buds, ginger vinaigrette  
¥19,000 Oscietra caviar (25g)

### Soups & Salads

¥1,800 Clam chowder / garlic toast  
¥2,000 Onion gratin soup / cocotte STAUB  
¥2,600 Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato  
¥2,600 Caesar salad / grilled chicken , romaine lettuce, Parmigiano

### Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

¥2,900 Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel  
¥4,000 Linguine / tomato cream sauce with crab  
¥2,900 Spaghetti Bolognese / Parmigiano  
¥2,600 Risotto of the day

### Fish Dishes

¥4,400 Pan-seared cod / braised Savoy cabbage, anchovy cream sauce  
¥5,100 Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis  
¥4,900 Sole Bonne-Femme ◆

### Meat Dishes

¥4,800 Braised chicken leg with red wine / bacon,potato mousseline, winter vegetables  
¥4,600 Veal tongue with Bourguignon butter sauce / stewed lentils  
¥6,900 Grilled Japanese beef tenderloin / potato gratin, braised green onion, truffle sauce  
¥6,400 Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy ◆  
¥20,000 Grilled Japanese beef short rib (600g) / three kinds of condiments (available to share)  
¥15,000 Grilled Wagyu beef tenderloin (150g) / three kinds of condiments

 環境配慮メニュー: 環境的な負荷を減らすことのできる食品を使用したメニュー / Environmentally-friendly menus: Made with ingredients with less impact on the environment.

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。 米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

# GRAND KITCHEN

## アラカルト A La Carte 2026/02/02 (Mon.) ~ 02/05 (Thu.)

◆…パレスホテルトラディショナルメニュー PALACE HOTEL Traditional Dishes

### ライトディッシュ&フェイヴァリット

ハム&エッグ サンドウィッチ / マヨネーズ、ミックスリーフ  
ツナメルト サンドウィッチ / スイートピクルス、チェダー、フライドポテト  
クラブハウス サンドウィッチ / チキン、玉子、ベーコン、トマト、フライドポテト  
\* イギリスパン  
国産牛オリジナルハンバーガー / フライドエッグ、チェダー、ベーコン、フライドポテト  
カレー各種 ライス&プティサラダ /  
\* ビーフ、チキン、シュリンプ&帆立貝 からお選びください  
シーフードピラフ / シャトーソース ◆

### ヴィーガン セレクション

\* 肉と魚介類、卵、蜂蜜を使用しておりません。

スティック野菜 / 春菊とカシューナッツのサルサヴェルデ  
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プティサラダ  
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩  
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩 \* ハーフポーション  
季節野菜のフイヨンスープ  
季節野菜の彩りサラダ  
スパゲティ トマトソース / 季節野菜  
フルーツ盛り合わせ

黄エンドウ豆パスタのアラビアータ  
オリジナルプラントミートバーガー / 照り焼きソース、豆乳チーズ、フライドポテト  
プラントベースドミート スパゲティ ボロネーズ  
パレスホテル東京のプラントベースメニューは 100%植物由来原料を使用。  
低カロリーなだけでなく、環境的な負荷を伴う動物性原料を使用しないサステナブルなメニューです。

### デザート&チーズ

クラシック プリン  
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン ◆  
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム ◆  
アップルパイ / ヴァニラアイスクリーム  
フォンダンショコラ / ヴァニラアイスクリーム  
3 種の苺パフェ  
チーズ3 種盛り合わせ / ドライフルーツ  
チーズ5 種盛り合わせ / ドライフルーツ

### Light Dishes & Favorites

¥1,900 Ham and egg sandwich / mayonnaise, mixed leaves  
¥1,900 Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, French fried potatoes  
¥2,800 Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes  
: white bread  
¥3,200 Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes  
¥3,100 Curry, steamed rice, small salad /  
\* with a choice of : beef, chicken or shrimp & scallop  
¥3,000 Seafood pilaf / château sauce ◆

### Vegan Dishes

\* Does not use meat, seafood, eggs, dairy products nor honey.

¥2,300 Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)  
¥2,700 Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad  
¥2,600 Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon, charcoal salt  
¥1,500 Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon, charcoal salt \* half-portion  
¥1,500 Seasonal vegetable soup  
¥1,900 Seasonal mixed salad  
¥2,200 Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables  
¥3,700 Assorted fruit

Yellow pea pasta all'Arrabbiata  
Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy milk cheese, French fried potatoes  
Plant-based spaghetti Bolognese  
Made with 100% plant-based products.  
Not only low in calories, but also sustainable menus that have less impact on the environment

### Desserts & Cheese

¥1,500 Crème caramel  
¥1,500 Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine ◆  
¥1,500 Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆  
¥2,000 Apple pie / vanilla ice cream  
¥2,000 Fondant au chocolat / vanilla ice cream  
¥4,800 Strawberry Trio Parfait  
¥2,800 Three cheese selection / dried fruit  
¥3,800 Five cheese selection / dried fruit

環境配慮メニュー: 環境的な負荷を減らすことのできる食品を使用したメニュー / Environmentally-friendly menus: Made with ingredients with less impact on the environment.

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。 米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.