

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

寒鯨のタルタル / 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

真鯧のポフレ / サボイキャベツのブレゼ、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ヌ、冬野菜

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

または

仔牛タン ブルギニヨン/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

国産牛フィレ肉のグリル / ポテトグラタン、長ねぎのブレゼ、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

寒鯨のタルタル / 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

真鯧のポフレ / サボイキャベツのブレゼ、アンチョビクリームソース

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

または

鶏もも肉の赤ワイン煮込み / ジャガイモのムースリーヌ、冬野菜

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

または

仔牛タン ブルギニヨン/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

国産牛フィレ肉のグリル / ポテトグラタン、長ねぎのブレゼ、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

本日のサラダ

Salad of the day

本日の魚料理

Fish dish of the day

または

本日の肉料理

Meat dish of the day

または

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

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

または

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

本日のパスタ

Pasta of the day

または

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

寒鯨のタルタル / 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

真鯛のポワレ / サボイキャベツのブレゼ、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、長ねぎのブレゼ、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

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

寒鯨のタルタル / 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

真鯛のポワレ / サボイキャベツのブレゼ、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、長ねぎのブレゼ、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

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

寒鯨のタルタル / 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

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杯目をシャンパン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
ブッラータのカブレーゼ / 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
寒鯛のタルタル / 聖護院かぶ、木の芽、生姜風味のヴィネグレット
オシェトラキャビア (25g)

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	Osciètre caviar (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、パルミジアーノ

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

パスタ、リゾット&ナポリ風ピッツァ

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

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

魚料理

真鯛のポフレ / サボイキャベツのブレゼ、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
舌平目のポンヌファム ◆

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 ◆

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ヌ、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、長ねぎのブレゼ、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

Meat Dishes

¥4,800	Braised chicken leg with red wine / bacon, potato mouseline, 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、chedar、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、chedar、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 ◆

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 ◆

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、レモン、炭塩
季節の温野菜 / マスター、レモン、炭塩 * ハーフポーション
季節野菜のブイヨンスープ
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。

低カロリーナだけではなく、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。

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

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

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.