

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

2 種 / 2 Glasses ¥5,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のグラスワインと
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 杯目を、+ ¥1,100 にてシャンパーニュ、
+ ¥3,300 にてプレステージ シャンパーニュにご変更いただけます。

Sommelier-selected wines to pair with your lunch or dinner
and

free-flow of mineral water (still or sparkling).

Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,100,
or a glass of Prestige Champagne for an additional ¥3,300.

ノンアルコール ペアリング Non-Alcoholic Pairing

¥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).

Glass (150ml) / Bottle

シャンパーニュ Champagne

ルイ ロデレール コレクション：ピノ ノワール種主体 ￥3,800 / ￥19,000
Louis Roederer Collection (Louis Roederer / France / Pinot Noir)
豊かな果実味ときめ細やかでクリーミーな味わい

ポメリー キュヴェ ルイーズ 2005: シャルドネ種主体 ￥6,500 / ￥32,500
Pommery Cuvée Louise 2005 (Pommery / France / Chardonnay)
ブリオッシュやバターを思わせるリッチでまろやかな味わい

スパークリングワイン Sparkling Wine

カ デル ボスコ キュヴェ プレステージ: シャルドネ種 ￥2,200 / ￥11,000
Ca'del Bosco Brut Cuvée Prestige (Ca'del Bosco / Italy / Chardonnay)
柔らかい泡と華やかで奥深いアロマが特徴的な話題の逸品

白ワイン White Wine

ピノ グリージョ ケットマイヤー: ピノ グリージョ種 ￥1,500 / ￥7,000
Pinot Grigio 2023 (Kettmeir / Italy / Pinot Grigio)
北イタリアの高地で作られる果実味豊かなワイン

マンズワイン 千曲川ブラン: シャルドネ種主体 ￥1,700 / ￥8,500
Chikumagawa Blanc 2024 (Manns Wines / Japan, Nagano / Chardonnay)
柑橘のアロマとデリケートな酸味によってお食事に寄り添うライトテイスト

ドクター ローゼン トロッケン: リースリング種 ￥2,000 / ￥10,000
Dr. Loosen Riesling Trocken 2023 (Dr. Loosen / Germany / Riesling)
フレッシュな柑橘や林檎、瑞々しい酸味が特徴のドライスタイル

サンセール: ソーヴィニヨン ブラン種 ￥2,800 / ￥14,000
Sancerre 2023 (Domaine du Nozay / France / Sauvignon Blanc)
グレープフルーツとハーブのようなアロマ、清涼感溢れる辛口

ザ ヴァイス シャルドネ ナパ ヴァレー: シャルドネ種 ￥3,700 / ￥18,000
The Vice Chardonnay Elise Napa Valley 2023 (The Vice / U.S.A. / Chardonnay)
熟した柑橘のアロマとほのかな樽の香りが印象的な辛口の白ワイン

Glass (100ml) / Bottle

ラグジュアリー 白ワイン Luxury White Wine by Coravin

* ラグジュアリー ワインは 100ml にて提供いたします。
Luxury Wine by Coravin servings are 100ml.

ムルソー 2023: シャルドネ種 ￥5,000 / ￥35,000
Meursault 2023 (Domaine Philippe Chavy / France / Chardonnay)

ハドソン シャルドネ ナパ ヴァレー 2022: シャルドネ種 ￥6,000 / ￥45,000
Hudson Chardonnay Napa Valley 2022
(Hudson Wines / U.S.A., Napa Valley / Chardonnay)

シャサーニュ モンラッシェ プルミエクリュ ￥7,000 / ￥52,500
アベイ ド モルジョ 2021: シャルドネ種
Chassagne Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot 2021
(Domaine Olivier Leflaive / France / Chardonnay)

Glass (150ml) / Bottle

ロゼワイン Rosé Wine

コート ド プロヴァンス ウィスパリング エンジェル: ￥1,500 / ￥7,000
グルナッシュ種主体
Côtes de Provence Whispering Angel 2024
(Château d'Esclans / France / Grenache)
桃やフラワーなアロマ、ピュアでフレッシュ＆ドライ

Glass (150ml) / Bottle

赤ワイン Red Wine

フレスコバルディ レモーレ トスカーナ: サンジョヴェーゼ種 ¥1,500 / ¥7,000
Frescobaldi Rè mole Toscana 2024 (Frescobaldi / Italy / Sangiovese)
レッドチェリーのアロマにオークのニュアンス、ミディアムドライ

ロッキーロード シラズ: シラズ種 ¥2,000 / ¥10,000
Rocky Road Shiraz 2023 (McHenry Hohnen / Australia / Shiraz)
ダークチェリーの甘やかな香りとスパイシーなトーン、ミディアムフルボディ

ファルコンズ パーチ ピノ ノワール: ピノ ノワール種 ¥2,400 / ¥12,000
J. Lohr Falcon’s Perch Pinot Noir 2023 (J. Lohr / U.S.A. / Pinot Noir)
木苺やプラム、オークのニュアンスのミディアムボディ

バカ カベルネ ソーヴィニヨン ナパ ヴァレー: ¥3,300 / ¥16,500
カベルネ ソーヴィニヨン種主体
BACA Cabernet Sauvignon Napa Valley 2023
(Hall Family / U.S.A. / Cabernet Sauvignon)
凝縮した果実味と骨格を兼ね備えたフルボディ

Glass (100ml) / Bottle

ラグジュアリー 赤ワイン Luxury Red Wine by Coravin

* ラグジュアリー ワインは 100ml にて提供いたします。
Luxury Wine by Coravin servings are 100ml.

バローロ: ネッピオーロ種 ¥5,000 / ¥37,000
Barolo Riserva 2004 (Damilano / Italy / Nebbiolo)

ジュヴレ シャンベルタン V.V.: ピノ ノワール種 ¥5,000 / ¥37,000
Gevrey Chambertin 2014 (Trapet Rochelandet / France / Pinot Noir)

ブルネッロ ディ モンタルチーノ: サンジョヴェーゼ種 ¥6,000 / ¥45,000
Brunello di Montalcino Riserva 2015 (La Gerla / Italy / Sangiovese)

カレラ ジェンセン (マグナムボトル): ピノ ノワール種 ¥7,500 / ¥110,000
Calera Jensen Vineyard Pinot Noir Mt. Harlan 2016 (Magnum Bottle)
(Calera / U.S.A., Mt. Harlan / Pinot Noir)

シェーファー ワン ポイント ファイブ: カベルネ ソーヴィニヨン種主 ¥8,500 / ¥63,750
Shafer One Point Five 2022
(Shafer / U.S.A., Napa Valley / Cabernet Sauvignon)

Glass (150ml) / Bottle

日本酒 Sake

壱ノ壱ノ壱 本醸造 (新潟 / 八海山) ¥2,200 / ¥8,800
八海山によるパレスホテル東京のプライベートブランド
1-1-1 (Ichi-no-Ichi-no-Ichi) Honjozo (Niigata / Hakkaisan)
A Palace Hotel Tokyo original branded sake by Hakkaisan Brewery

仙禽 モダン 壱式 火入 (栃木 / 仙禽) ¥2,000 / ¥8,000
Senkin Modern Ichishiki Hiire (Tochigi / Senkin)
A fresh and vibrant sake with a muscat-like aroma, gentle sweetness, low alcohol,
and a clean depth of umami.

加茂錦 荷札酒 純米大吟醸 吉川山田錦 (新潟 / 加茂錦酒造) ¥2,500 / 10,000
Kamonishiki Nifudazake Junmai Daiginjo (Niigata / Kamonishiki Brewery)
Silky and seamless sake with lemon-like citrus acidity.

Glass (100ml)

デザートワイン Dessert Wine

パッシート ディ パンテッレリア ¥1,400
Passito di Pantelleria (Pellegrino / Italy, Sicily / Zibibbo)

レイト ボトルド ヴィンテージ ポート ¥1,800
Late Bottled Vintage Port 2017 (Niepoort / Portugal, Porto/ Touriga Nacional)

この他にマスターワインリストもございます。係までお申し付けください。
Please ask the staff for a full wine list carefully selected by our sommelier.

ビール Beer

生ビール: アサヒ スーパードライ Draft Beer: Asahi Super Dry	¥1,600
ギネス エクストラスタウト Guinness Extra Stout	¥1,500
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール) Asahi Dry Zero (non-alcoholic)	¥1,400

ロングカクテル Long Cocktails

翠 ジン トニック Sui gin & tonic	¥1,800
HAKU ウォッカ トニック HAKU vodka & tonic	¥1,800
アペロール オレンジ Aperol & orange	¥1,800
スプモーニ Spumoni	¥1,800

ウイスキー Whisky

	(30ml)
オールドパー 12 年 Old Parr 12 Y (blended scotch)	¥2,000
ザ マッカラン 12 年 The Macallan 12 Y (single malt)	¥5,500
メーカーズマーク レッドトップ Maker's Mark Red Top (bourbon)	¥2,000
サントリー ワールド ウイスキー 碧 Ao Suntory World Whisky Ao (Japan)	¥2,000
サントリー 山崎 12 年 Suntory Yamazaki 12 Y (Japan)	¥5,500
ニッカ 竹鶴 17 年 Nikka Taketsuru 17 Y (Japan)	¥11,000
サントリー 山崎 18 年 Suntory Yamazaki 18 Y (Japan)	¥15,000

ジン&ウォッカ Gin & Vodka

	(45ml)
ヘンドリックス Hendrick's Gin (Scotland)	¥2,000
モンキー 47 Monkey 47 (Germany)	¥2,700
サントリー ジャパニーズクラフトジン ROKU <六> Suntory The Japanese Craft Gin ROKU (Japan)	¥2,200
季の美 京都ドライジン KI NO BI Kyoto Dry Gin (Japan)	¥2,400
グレイグース Grey Goose (France)	¥2,000
ケテル ワン Ketel One (Netherlands)	¥1,800

* ソーダ割り、トニック割り (+¥250)
With soda or with tonic water (+¥250)

グランド キッチン オリジナルカクテル
GRAND KITCHEN Original Cocktails

G.K. ピーチ スプリッツ G.K. Peach Spritz (peach, cassis, sparkling wine)	¥1,800
--	--------

梅酒&国産リキュール Umeshu & Japanese Liqueur	(45ml)
--------------------------------------	--------

プラムリキュール ド フランス プルシア Plum Liqueur de France PRUCIA	¥1,600
---	--------

奏 柚子 Kanade Yuzu Liqueur	¥1,600
-----------------------------	--------

* ソーダ割り、トニック割り (+¥250)
With soda or with tonic water (+¥250)

食後酒 / ブランデー&グラッパ&リキュール	(30ml)
Digestif / Brandy & Grappa & Liqueur	

クルボアジェ V.S.O.P. Courvoisier V.S.O.P.	¥2,500
---	--------

グラッパ ディ サッシカイア Grappa di Sassicaia	¥2,500
---------------------------------------	--------

この他にもバーリストがごさいます。係までお申し付けください。
Please ask the staff for a full bar menu by our bartender.

ミネラルウォーター Mineral Water

ミネラルウォーター チャージシステム Mineral Water Charge	¥900 お 1 人様あたり / per guest
--	-------------------------------

お 1 人様 ¥900 にて、ミネラルウォーターをフリースドリンクとさせていただきます。
エビアン、サンペレグリーノからお選びください。
Please enjoy free-flow of mineral water from a choice of Evian or S.Pellegrino.

ノンアルコール ペアリング Non-Alcoholic Pairing

¥5,500

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).

Glass (150ml) / Bottle

ノンアルコール スパークリングワイン

Non-Alcoholic Sparkling Wine

オピア オーガニック ノンアルコール スパークリング シャルドネ種 ¥1,500 / ¥7,500

Opia Organic Non-Alcoholic Sparkling Wine (Opia / France / Chardonnay)

保存料無添加、低カロリー、柑橘系のアロマとクリーミーな味わい

ノンアルコール 白ワイン Non-Alcoholic White Wine

オピア オーガニック ノンアルコール シャルドネ ¥1,500 / ¥7,500

Opia Organic Non-Alcoholic Wine (Opia / France / Chardonnay)

保存料無添加、マスカットのフレーバー、爽やかな味わい

ノンアルコール 赤ワイン Non-Alcoholic Red Wine

オピア オーガニック ノンアルコール カベルネソーヴィニヨン ¥1,500 / ¥7,500

Opia Organic Non-Alcoholic Wine (Opia / France / Cabernet)

保存料無添加、レッドチェリーの香りにジューシーな味わい

グランド キッチン オリジナルモクテル

GRAND KITCHEN Original Mocktails

All ¥1,600

* ノンアルコールカクテル / Non-alcoholic cocktails

ヴァージン ネーブル

Virgin Navel

(peach, orange)

グランド キッチン シーズナルモクテル

GRAND KITCHEN Seasonal Mocktails

¥3,000

* ノンアルコールカクテル / Non-alcoholic cocktails

ヴァージン ロッシーニ

Virgin Rossini

旬を迎えた瑞々しい莓をふんだんに使用した、
冬にぴったりのモクテル。

フレッシュな果実を贅沢に入れ、ノンアルコールの
スパークリングワインで仕上げました。

A delightfully vibrant winter mocktail, crafted with
an abundance of fresh, seasonal strawberries
and a generous splash of non-alcoholic sparkling wine.



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。

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

フレッシュ ジュース Fresh Juice

フレッシュ オレンジ ¥1,700
Fresh Orange

ソフトドリンク Soft Drinks

コカ コーラ ¥1,200
Coca-Cola

コカ コーラ ゼロ ¥1,200
Coca-Cola Zero

ジンジャーエール ¥1,200
Ginger Ale

オレンジジュース ¥1,200
Orange Juice

グレープフルーツジュース ¥1,200
Grapefruit Juice

アップルジュース ¥1,200
Apple Juice

ピーチジュース ¥1,200
Peach Juice

パイナップルジュース ¥1,200
Pineapple Juice

トマトジュース ¥1,200
Tomato Juice

ミネラルウォーター Mineral Water

<ナチュラル / Still>

エビアン 750ml ¥1,300
evian 750ml

<スパークリング / Sparkling>

サンペレグリーノ 1000ml ¥1,300
S.Pellegrino 1000ml

ペリエ 750ml ¥1,300
Perrier 750ml

ペリエ 200ml ¥1,000
Perrier 200ml

* ミネラルウォーター チャージシステム ¥900
Mineral Water Charge お 1 人様あたり / per guest

お 1 人様 ¥900 にて、ミネラルウォーターをフリーストックとさせていただきます。
エビアン、サンペレグリーノからお選びください。
Please enjoy free-flow of mineral water from a choice of Evian or S.Pellegrino.

カフェセクション Coffee Selection

パレスホテル東京 オリジナルハウスブレンド コーヒー Palace Hotel Tokyo house blended coffee	¥1,400
エスプレッソ Espresso	¥1,400
カプチーノ Cappuccino	¥1,500
カフェラテ Caffè Latte	¥1,500
ソイラテ Soy Latte	¥1,500
アーモンドミルクラテ Almond Milk Latte	¥1,500
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	¥1,400
アイスコーヒー Iced Coffee	¥1,400
アイスカフェラテ Iced Caffè Latte	¥1,500

ティーセクション Tea Selection

All ¥1,400

クラシカルティー: オレンジペコ Classical Tea: Orange Pekoe
ダージリン ルクール Darjeeling Lukull
セイロン: イングリッシュ ブレックファースト Ceylon: English Breakfast

アロマティー Aromatic Tea

All ¥1,400

アールグレイ Earl Grey
アイリッシュモルト Irish Malt
チャイ Chai

ハーブティー Herbal Tea

All ¥1,400

モルゲンソネ: ペパーミント、ローズ、ローズヒップ、矢車菊、苺の葉、 ゼニアオイ、マリーゴールド Morgensonne: peppermint, rose, rosehip, cornflower, strawberry leaf, mallow, marigold
フィットネス クロイターティー: フェンネル、ルイボス、レモングラス、レモンバーベナ、矢車菊 Fitness Kräutertee: fennel, rooibos, lemongrass, lemon verbena, cornflower
シュルマー トゥルンク: カモミール、ウイキョウ、ペパーミント、ローズ、苺の葉、 ゼニアオイ、オレンジピール Schlummer Trunk: chamomile, fennel, peppermint, rose, strawberry leaf, mallow, orange peel