

# Glass Wine

ナパヴァレー・ワイン・ベスト・ソムリエ・アンバサダー  
山田琢馬がセレクトいたしました



ジラード  
ソーヴィニヨン ブラン ナパ ヴァレー  
Girard  
Sauvignon Blanc Napa Valley

白・辛口  
産地：アメリカ カリフォルニア  
品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

シカゴの伝説のレストランパンプ ルームのソムリエだった  
パット ロニー氏が2000年に引き継いだ、安定感のある  
老舗ワイナリー。  
樽を使わずにステンレスタンクで、フレッシュさを大切に  
造りあげたトロピカルな果実味と酸味とのバランスが  
秀逸な味わい。

**Glass ¥1,800**



マサイアソン  
タンデュ ヴェルメンティーノ  
ダニガン ヒルズ  
Matthiasson  
Tendu Vermentino Dunnigan Hills

白・辛口  
産地：アメリカ カリフォルニア  
品種：ヴェルメンティーノ 100%

コンセプトは「タンデュ=張り詰める」の名前通り、  
ピンと張ったエレガンスを感じられる、身体にやさしい  
ワイン造りを行うこと。  
カリフォルニアでは珍しい有機認証のヴェルメンティーノ種を  
早摘みし醸造した、瑞々しい味わいの白ワイン。

**Glass ¥2,000**



アルノー ロバーツ  
ロゼ カリフォルニア  
Arnot-Roberts  
Rosé California

ロゼ・辛口  
産地：アメリカ カリフォルニア  
品種：トゥリガ ナショナル主体

次世代をけん引する幼馴染の若手コンビ。2002年の  
ワイナリー設立以来、カリフォルニアワイン業界において  
最も創造的かつ革新的な生産者と名高い。  
「土地固有の風土を表すエレガントなワイン造り」が  
スローガン。  
フレッシュでクリーン、酵母由来の旨味が感じられる。

**Glass ¥2,200**

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.

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

4 種 / 4 Glasses ¥10,000

ワインペアリング  
**Wine Pairing**

4 種 / 4 Glasses ¥6,500

3 種 / 3 Glasses ¥5,500

2 種 / 2 Glasses ¥4,500

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。  
+ ¥1,100 で 1 杯目をシャンパン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.

---

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

¥4,000

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).

### シャンパーニュ Champagne (150ml)

ルイ ロデレル コレクション 243 ピノ ノワール種主体 ¥3,500 / ¥17,500  
 Louis Roederer Collection 243 (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

### スパークリングワイン Sparkling Wine (150ml)

カ デル ボスコ キュヴェ プレステージ: シャルドネ種 ¥1,800 / ¥8,800  
 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 (150ml)

ピノ グリージョ ケットマイヤー: ピノ グリージョ種 ¥1,400 / ¥6,600  
 Pinot Grigio 2021 (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、  
 バランスのよいフルーティ&ドライな味わい

サンセール: ソーヴィニヨン ブラン種 ¥1,700 / ¥8,300  
 Sancerre 2021 (Henri Bourgeois / 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

ソアヴェ クラッシコ ラ ロッカ: ガルガーネガ種 ¥2,000 / ¥9,900  
 Soave Classico La Rocca 2020 (Pieropan / Italy / Garganega)  
 凝縮したストーンフルーツのアロマ、豊かで滑らかなミディアムドライ

スタッグス リープ カリア シャルドネ: シャルドネ種 ¥2,800 / ¥14,000  
 Stags' Leap Karia Chardonnay 2018  
 (Stags' Leap Wine Cellars / U.S.A. / Chardonnay)  
 熟した柑橘のアロマと心地よい樽の香りが印象的なナパ ヴァレーの白ワイン

ムルソー レ クルー: シャルドネ種 ¥4,200 / ¥21,000  
 Meursault Les Clous 2020 (Bouchard Père & Fils / France / Chardonnay)  
 デリケートでエレガント、奥行きのある深い味わい

### 赤ワイン Red Wine (150ml)

エル コト クリアンサ: テンプラニーリョ種 ¥1,400 / ¥6,600  
 El Coto Crianza 2018 (El Coto / Spain / Tempranillo)  
 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

マーヴェリック ツイン バレル セレクト シラズ: ¥1,700 / ¥8,300  
 シラズ種  
 Maverick Twins Barrel Select Shiraz 2017 (Maverick / 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

カレラ セントラルコースト ピノノワール: ピノノワール種 ¥2,000 / ¥9,900  
 Calera Central Coast Pinot Noir 2021 (Calera / 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

トゥエンティ ローズ リザーヴ: ¥2,300 / ¥11,200  
 カベルネソーヴィニヨン種  
 Twenty Rows Reserve Cabernet Sauvignon Napa Valley 2020  
 (Twenty Rows / 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

ジュヴレ シャンベルタン: ピノ ノワール種 ¥2,800 / ¥13,800  
 Gevrey Chambertin 2020  
 (Bouchard Père & Fils / France / Pinot Noir)  
 フランスワインを代表する逸品、上品でシルキーな味わいのミディアムボディ

コスタセラ アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ: ¥3,700 / ¥18,500  
 コルヴィーナ種  
 Costasera Amarone della Valpolicella 2017 (Masi / Italy / Corvina)  
 陰干しをした葡萄で造る、パワフルでコクのあるフルボディ

バローロ: ネッピオーロ種 ¥5,000 / ¥25,000  
 Barolo 2004 (Damilano / Italy / Nebbiolo)  
 イタリアワインの王様、木樽の香りと熟成による複雑さを感じるフルボディ

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

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.

Glass / Bottle

ロゼワイン Rosé Wine (150ml)

ロゼ バイ オット: グルナッシュ種 ¥1,400 / ¥6,600  
Rosé BY.OTT 2021 (Domaines Ott / France / Grenache)  
ピーチやフラワリーなアロマ、ピュアでフレッシュ&ドライ

オーガニック ホワイト ワイン Organic White Wine (150ml)

カレン アンバー: セミヨン種、ソーヴィニヨン ブラン種 ¥2,000 / ¥10,000  
Cullen Amber (Cullen / Australia / Sémillion & Sauvignon Blanc)  
金柑や紅茶のような甘やかなアロマ、コクとほのかな渋みが特徴的

クリミーソ: カタラット種 ¥2,000 / ¥10,000  
KRIMISO (Aldo Viola / Italy / Cataratto)  
林檎のコンフィチュール、セージやアニスなどの複雑な香り  
調和のとれたドライな味わい

ラグジュアリー ワイン Luxury Wine by Coravin (150ml)

ドメーヌ ド シュヴァリエ: ¥4,400 / ¥22,000  
カベルネ ソーヴィニヨン種、メルロー種  
Domaine de Chevalier 2012  
(Domaine de Chevalier / France / Cabernet Sauvignon & Merlot )

サッシカイア 2018: カベルネ ソーヴィニヨン種 ¥8,000 / ¥39,600  
Sassicaia 2018 (Tenuta San Guido / Cabernet Sauvignon)

デザートワイン Dessert Wine (100ml)

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

レイト ボトルド ヴィンテージ ポート ¥1,800  
Late Bottled Vintage Port 2017 / Niepoort

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.

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.

## ビール Beer

アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry	¥1,500
ギネス エクストラスタウト Guinness Extra Stout	¥1,400
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール) Asahi Dry Zero (non-alcoholic)	¥1,300

## 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

(50ml)

オールドパー12年 Old Parr 12 Y (blended scotch)	¥2,200
ザ マッカラン 12年 The Macallan 12 Y (single malt)	¥4,500
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 響 ブレンダーズチョイス Suntory Hibiki Blenders Choice (Japan)	¥4,500
ニッカ 竹鶴 17年 Nikka Taketsuru 17 Y (Japan)	¥5,800
パレス オリジナル オーナーズ カスク 白州 2000年 PALACE Original Owner's Cask Hakushu 2000 (Japan)	¥13,000

## ジン&ウォッカ Gin & Vodka

(50ml)

ヘンドリックス Hendrick's Gin (Scotland)	¥2,500
モンキー 47 Monkey 47 (Germany)	¥3,000
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)	¥2,500
季の美 京都ドライジン KI NO BI Kyoto Dry Gin (Japan)	¥2,800
グレイグース Grey Goose (France)	¥2,500
ケテル ワン Ketel One (Netherlands)	¥2,500

\* 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. ベリーニ ¥1,800  
G. K. Bellini  
(peach, cassis, sparkling wine)

日本酒&梅酒 Sake & Japanese Liqueur

<日本酒 / Japanese Sake>

『壹ノ壹ノ壹』本醸造 新潟 一合 ¥2,200  
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 (*Ichino-ichino-ichi*)  
A Palace Hotel Tokyo original branded sake by Hakkaisan Brewery

<リキュール/ Liqueur> (50ml)

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

奏 桜 ¥1,600  
Kanade Sakura Liqueuranade White Peach Liqueur

奏 柚子 ¥1,600  
Kanade Yuzu Liqueur

奏 抹茶 ¥1,600  
Kanade Matcha Liqueur

\* 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  
Digestif / Brandy & Grappa & Liqueur

クルボアジェ V.S.O.P. (50ml) ¥2,500  
Courvoisier V.S.O.P.

グラッパ ディ サッシカイア ¥2,700  
Grappa di Sassicaia

この他にもバーリストがございます。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 ¥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ドリンクとさせていただきます。  
フジミネラル、サンペレグリノからお選びください。  
Please enjoy free-flow of mineral water from a choice of Fuji Mineral or S.Pellegrino.

## ノンアルコール ペアリング

### Non-Alcoholic Pairing

¥4,000

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 ¥1,400 / ¥6,600

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 ¥1,400 / ¥6,600

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 ¥1,400 / ¥6,600

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 \*ノンアルコールカクテルの総称

GRAND KITCHEN Original Mocktails

All ¥1,600

G.K. ヴァージン ベリーニ

G.K. virgin bellini

(peach, tonic water)

ヴァージン ファジーネーブル

Virgin fuzzy navel

(peach, orange)

シトラス ティー

Citrus tea

(iced tea, orange)

プッシーキャット

Pussy cat

(pineapple, grapefruit juice, orange)

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.

ジュース Juice

All ¥1,400

オレンジ

Fresh Orange

グレープフルーツ

Grapefruit

トマト

Tomato

ベジタブル

Japanese mustard spinach & apple

ソフトドリンク Soft Drinks

All ¥1,000

コカ コーラ

Coca-Cola

コカ コーラ ゼロ

Coca-Cola Zero

ジンジャーエール

Ginger ale

アップルジュース

Apple juice

ピーチジュース

Peach juice

パイナップルジュース

Pineapple 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

富士ミネラルウォーター 750ml

¥1,300

Fuji Mineral Water 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ドリンクとさせていただきます。  
フジミネラル、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 Fuji Mineral or S.Pellegrino.

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.



**カフェセクション Coffee Selection**

All ¥1,300

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

エスプレッソ  
Espresso

カプチーノ  
Cappuccino

カフェラテ  
Caffè latte

ソイラテ  
Soy latte

アーモンドミルクラテ  
Almond milk latte

カフェインレスコーヒー  
Decaffeinated coffee

アイスコーヒー  
Iced coffee

アイスカフェラテ  
Iced caffè latte

**ティーセクション Tea Selection**

All ¥1,300

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 ¥1,300

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 ¥1,300

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

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.