

Italian Wine Selection

JETCUP イタリアワインベストソムリエコンクール
第13回優勝 瀧田昌孝と第16回優勝 山田琢馬がセレクトいたしました。
Selected by Masataka Takita, the 13th champion,
and Takuma Yamada, the 16th champion,
of JETCUP, the Italian Wine Best Sommelier Competition.



フェッラーリ ペルレ ネロ リゼルヴァ
Ferrari Perlé Nero Riserva 2015

スパークリングワイン | ミディアム
産地: トレンティーノ アルト アディジェ
品種: ピノ ネロ 100%

Type: Sparkling Wine | Medium-bodied
Region: Trentino-Alto Adige
Grape: Pinot Nero 100%

72か月の瓶内熟成によって造られる
ピノ ネロ 100%のスパマンテ。
蜂蜜やトフィーのような香りと、果実味や酸味が
溶け込んだクリーミーな味わいが魅力の1本。

Glass ¥5,000 Bottle ¥25,000



デルトーナ コッリ トルトネージ
ティモラッソ ボルゴーニョ
Derthona Colli Tortonesi
Timorasso 2020 Borgogno

白ワイン | 辛口
産地: ピエモンテ
品種: ティモラッソ 100%

Type: White Wine | Full-bodied
Region: Piedmont
Grape: Timorasso 100%

ピエモンテの固有品種 ティモラッソ 100%の白ワイン。
柑橘や花の蜜のような甘い香りと
ハリのある酸味が印象的な辛口。

Glass ¥4,000 Bottle ¥20,000



ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ
Brunello di Montalcino Riserva 2015 La Gerla

赤ワイン | フル ボディ
産地: トスカーナ
品種: サンジョヴェーゼ グロッソ 100%

Type: Red Wine | Full-bodied
Region: Toscana
Grape: Sangiovese Grosso 100%

スミレやラベンダー、スパイスの香り。
骨格はしっかりしているながら、
絹のようなしなやかなタンニン。

Glass ¥6,000 Bottle ¥30,000



バローロ リステ ボルゴーニョ
Barolo Liste 2014 Borgogno

赤ワイン | フル ボディ
産地: ピエモンテ
品種: ネッビオーロ グロッソ 100%

Type: White Wine | Full-bodied
Region: Piedmont
Grape: Nebbiolo 100%

偉大な単一畑であるリステのバローロ。
濃したフランボワーズやブラックベリー、
シナモンなどの複雑な香りが広がり、
芳醇な果実味と堅牢な渋みによる
フルボディのワイン。

Glass ¥6,000 Bottle ¥30,000

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 プレストージュ: 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

ヨアヒム フリック リースリング: リースリング種 ¥1,800 / ¥9,000
F. Vini et Vita Riesling Trocken 2023 (Joachim Flick / 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

キアモント テラッセ 2022: シュナン ブラン種主体 ¥2,200 / ¥11,000
Keermont Terasse (Keermont / South Africa / Chenin Blanc)
凝縮したストーンフルーツのアロマ、豊かでなめらかなミディアムドライ

サンセール: ソーヴィニヨン ブラン種 ¥2,400 / ¥12,000
Sancerre 2022 (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 ヒルト エステート シャルドネ: シャルドネ種 ¥3,600 / ¥18,000
The hilt Estate Chardonnay 2022 (The hilt / 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.

ハドソン シャルドネ ナパ ヴァレー: シャルドネ種 ¥4,500 / ¥33,750
Hudson Chardonnay Napa Valley 2021
(Hudson Wines / U.S.A., Napa Valley / Chardonnay)

ムルソー: シャルドネ種 ¥6,500 / ¥48,750
Meursault 2022
(Domaine Boyer-Martenot / France / Chardonnay)

Glass (150ml) / Bottle

ロゼワイン Rosé Wine

ロゼ バイ オット: グルナッシュ種 ¥1,500 / ¥7,000
Rosé BY.OTT 2023 (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

アンバーワイン Amber Wine

クリミーソ: カタラット種 ¥2,000 / ¥10,000
Krimiso (Aldo Viola / Italy / Catarratto)
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

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 (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: サンジョベーゼ種 ¥1,500 / ¥7,000
 Frescobaldi Rè mole Toscana 2023 (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 ¥1,900 / ¥9,500
 Rocky Road Shiraz 2022 (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 ¥2,300 / ¥11,500
 J.Lohr Falcon's Perch Pinot Noir 2022 (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

トゥエンティ ローズ リザーヴ: ¥2,800 / ¥14,000
 カベルネ ソーヴィニオン種
 Twenty Rows Reserve Cabernet Sauvignon Napa Valley 2022
 (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

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 2019(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

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 ¥3,500 / ¥25,000
 Barolo 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)

ティニャネッロ 2021: サンジョベーゼ種主体 ¥5,500 / ¥40,000
 Tignanello 2021 (Antinori / Italy / Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

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. / Pinot Noir)

シャトー グリュオ ラローズ 2004: ¥8,000 / ¥60,000
 カベルネ ソーヴィニオン種主体
 Ch. Gruaud Larose 2004
 (Ch. Gruaud Larose / France, Bordeaux, St. Julien / Cabernet Sauvignon)

オーヴァチャー NV: カベルネソーヴィニオン種主体 ¥9,000 / ¥67,500
 Overture Napa Valley NV
 (Opus One / U.S.A., Napa Valley / Cabernet Sauvignon)

Glass (180ml) / Bottle**日本酒 Sake**

壱ノ壱ノ壱 本醸造 (新潟) ¥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)
 A Palace Hotel Tokyo original branded sake by Hakkaisan Brewery

瀬祭 美酔 (山口) ¥4,000 / ¥16,000
 Dassai Elegantly Topsy

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)

シャトー スデュイロー 2011 ¥5,000
 Ch. Suduiraut 2011
 (Ch. Suduiraut / France, Sauternes / Semillon, Sauvignon Blanc)

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

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)	¥20,000

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)

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.

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 ¥1,800
G.K. Peach Spritz
(peach, cassis, sparkling wine)

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 ¥1,600
Plum Liqueur de France PRUCIA

奏 柚子 ¥1,600
Kanade Yuzu 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 (30ml)
Digestif / Brandy & Grappa & Liqueur

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

グラッパ ディ サッシカイア ¥2,500
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。
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.

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.

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

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

ジニー バック

GINNIE Buck

(GINNIE Tokyo Dry non-alcoholic gin, ginger ale)

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 フレッシュ ベリーニ

Virgin Fresh Bellini

初夏にぴったりの、爽やかな白桃のモクテル。

フレッシュな果実を贅沢に入れて、

ノンアルコールスパークリングワインで仕上げました。

A delightfully refreshing mocktail, perfect for the
early summer season.

Non-alcoholic sparkling wine is poured generously
over a glass full of fresh white peaches.



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.

カフェセレクション 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

ティーセレクション 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

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.