

GRAND KITCHEN

夏の厳選メニュー: ロブスター&シュリンプ Summer Highlights: Lobster & Shrimp Selections July16 – August 31, 2026

アペタイザー&スープ

海老とアヴォカドのブルスケッタ
ロブスタービスク
シュリンプと帆立貝のタルタル / ハーブサラダ
シーフードプラッター / オマール海老、帆立貝、ムール貝、シュリンプ
*1日3食限定

Appetizers & Soups

¥2,000 Shrimp and avocado bruschetta
¥2,200 Lobster bisque
¥2,900 Shrimp and scallop tartare, herb salad
¥18,000 Seafood platter / lobster, scallop, blue mussel, shrimp
*Limited to 3 servings per day

パスタ&サンドウィッチ

冷製カペリーニ 大葉ジェノベーゼ / キャヴィア、海老、フルーツトマト
ロブスターロール / フライドポテト

Pasta & Sandwiches

¥3,900 Chilled capellini with perilla Genovese, caviar, shrimp and fruit tomato
¥5,900 Lobster roll / French fried potatoes

メイン

海老フライ / タルタルソース、レモン

Main Dishes

¥3,900 Deep-fried prawns / tartar sauce, lemon



シュリンプと帆立貝のタルタル / ハーブサラダ
Shrimp and scallop tartar, herb salad



ロブスターロール / フライドポテト
Lobster roll / French fried potatoes

🌿 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

ディナーコース Prix-Fixe Dinner

エクスペリエンス ディナー / EXPERIENCE DINNER

¥13,000

A – E より 1 品をお選びください。
Please select one dish from options A – E.

[A] グリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ
Grilled chicken and romaine lettuce Caesar salad

[B] アンディーブとロックフォールのサラダ / 林檎、胡桃
Endive and Roquefort salad / apple, walnut

[C] スコットランド産サーモンのマリネと燻製
Marinated and smoked Scottish salmon

[D] ストラッチャッタと季節のフルーツ
Stracciatella and seasonal fruit

[E] フレンチ オニオングラタン スープ
French onion gratin soup

A – H より 2 品をお選びください。
Please select two dishes from options A – G.

[A] ノルウエーサーモンのグリル ピストゥとバルサミコソース
Grilled Norwegian salmon / pistou and balsamic glaze

[B] 舌平目のボンヌファム
Sole Bonne-Femme

[C] オリーブ豚のロースト / シャルクューティエールソース
Roasted olive-fed pork / Charcutière sauce

[D] オーストラリア産骨付き仔羊のグリル / タイム風味のグレイビー
Grilled Australian rack of lamb / thyme-flavored gravy

[E] 国産牛のローストビーフ / ヨークシャープディング、グレイビー
Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy

[F] 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 (+¥1,000)
Ezo abalone meunière / seaweed and liver risotto, leek coulis (+¥1,000)

[G] 国産牛フィレ肉のグリル ブラックペッパーソース (+¥3,000)
Grilled Japanese beef filet / black pepper sauce (+¥3,000)

[H] 松阪牛ランプ肉のステックフリット (+¥3,000)
Matsusaka beef rump steak frites (+¥3,000)

ア ラ カルト メニューの ♣印よりデザート 1 品をお選びください。
Please select one dessert from the À La Carte selections indicated with ♣.

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 ¥16,000

[シャンパーニュ] ローラン ペリエ ブラン ド ブラン ブリュット ナチュラル
[Champagne] Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature

ワイン ペアリング / Wine Pairing

4 種 / 4 Glasses ¥9,500

3 種 / 3 Glasses ¥8,500

2 種 / 2 Glasses ¥7,500

[シャンパーニュ] ルイ ロデレール コレクション
[Champagne] Louis Roederer Collection

1 杯目にシャンパーニュを含む、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。
Sommelier-selected wines including one glass of Champagne to pair with your lunch or dinner
and free-flow of mineral water (still or sparkling).

ノンアルコール ペアリング / Non-Alcoholic Pairing

3 種 / 3 Glasses ¥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).

トラディショナル ディナー / TRADITIONAL DINNER

¥12,000

スコットランド産サーモンのマリネと燻製
Marinated and smoked Scottish salmon

舌平目のボンヌファム
Sole Bonne-Femme

国産牛のローストビーフ / ヨークシャープディング、グレイビー
Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy

ア ラ カルト メニューの ♣印よりデザート 1 品をお選びください。
Please select one dessert from the À La Carte selections indicated with ♣.

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

A – D より 2 品をお選びください。
Please select two dishes from options A – D.

[A] スコットランド産サーモンのマリネと燻製
Marinated and smoked Scottish salmon

[B] シュリンプと帆立貝のタルタル / ハーブサラダ
Shrimp and scallop tartare, herb salad

[C] フレンチ オニオングラタン スープ
French onion gratin soup

[D] ロブスタービスク
Lobster bisque

A – F より 1 品をお選びください。
Please select one dish from options A – F.

[A] イサキのポワレ / 地中海風トマトとオリーブ
Mediterranean threeline grunt / tomato and olive salsa

[B] ノルウエーサーモンのグリル ピストゥとバルサミコソース
Grilled Norwegian salmon / pistou and balsamic glaze

[C] 大山鶏もも肉のグリル / グレインマスタード、グレイビー
Grilled Daisen chicken leg / grain mustard, gravy

[D] ミラノ風カツレツ / ルッコラサラダ、レモン
Milanese veal cutlet / arugula salad, lemon

[E] 国産牛のローストビーフ ヨークシャープディング グレイビー (+¥2,500)
Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy (+¥2,500)

[F] 国産牛フィレ肉のグリル ブラックペッパーソース (+¥3,000)
Grilled Japanese beef tenderloin / black pepper sauce (+¥3,000)

ア ラ カルト メニューの ♣印よりデザート 1 品をお選びください。
Please select one dessert from the À La Carte selections indicated with ♣.

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

🌿 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

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

タパス

トマトとバジルのブルスケッタ
トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ
鶏白レバーのムース

Tapas

¥1,600 Bruschetta / tomato and basil
¥1,800 French fried potatoes / truffle & truffle salt
¥2,000 Shrimp and mushroom ajillo
¥2,200 Chicken liver mousse

冷製アペタイザー

ポルトガル産生ハム / 九条ねぎとジャワペッパー
グリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ
サラダ リヨネーズ
ストラッチャテッラと季節のフルーツ
アンディーブとロックフォールのサラダ / 林檎、胡桃
シュリンプと帆立貝のタルタル / ハーブサラダ
スコットランド産サーモンのマリネと燻製

Chilled Appetizers

¥2,400 Portuguese dry-cured ham / Kujo leek and cubeb pepper
¥2,500 Grilled chicken and romaine lettuce Caesar salad
¥2,600 Lyonnaise salad
¥2,700 Stracciatella and seasonal fruits
¥2,800 Endive and Roquefort salad / apple, walnut
¥2,900 Shrimp and scallop tartare, herb salad
¥2,900 Marinated and smoked Scottish salmon

温製アペタイザー

本日のスープ
フレンチ オニオングラタンスープ
ロブスタービスク
エスカルゴのブルギニオン / ガーリックとパセリ風味のバター

Warm Appetizers

¥1,200 Soup of the day
¥2,000 French onion gratin soup
¥2,200 Lobster bisque
¥2,700 Escargots à la Bourguignonne / garlic and herb butter

フィッシュ&ミート

蟹クリームコロッケ / シャトーソース
海老フライ / タルタルソース、レモン
イサキのボワレ / 地中海風トマトとオリーブ
舌平目のボンヌファム ◆
蝦夷鮑のムニエル / 岩海苔と肝のソソット、ポワローのクーリ
オリーブ豚のロースト / シャルキュティエールソース
ミラノ風カツレツ / ルッコラサラダ、レモン
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 ブルギニオン風
国産牛のローストビーフ / ヨークシャーブディング、 그레이ビー ◆

Fish & Meat

¥3,800 Crab cream croquettes / château sauce
¥3,900 Deep-fried prawns / tartar sauce, lemon
¥4,000 Mediterranean threeline grunt / tomato and olive salsa
¥4,000 Sole Bonne-Femme ◆
¥5,100 Ezo abalone meunière / seaweed and liver risotto, leek coulis
¥4,300 Roasted olive-fed pork / Charcutière sauce
¥4,600 Milanese veal cutlet / arugula salad, lemon
¥5,800 Red wine-braised Japanese beef cheek Bourignnon-style
¥6,400 Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy ◆

グリル料理

ノルウェーサーモンのグリル / ピストゥとバルサミコソース
大山鶏もも肉のグリル / グレインマスタード、 그레이ビー
オーストラリア産骨付き仔羊 / タイム風味の 그레이ビー
国産牛フィレ肉のグリル / ブラックペッパーソース
松阪牛ランプ肉のステーキフリット

Grilled Dishes

¥3,800 Grilled Norwegian salmon / pistou and balsamic glaze
¥3,800 Grilled Daisen chicken leg / grain mustard, gravy
¥4,800 Grilled Australian rack of lamb / thyme-flavored gravy
¥7,000 Grilled Japanese beef filet / black pepper sauce
¥7,000 Matsusaka beef rump steak frites

 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

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

サンドウィッチ&バーガー

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	¥1,900
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、ミックスリーフ、フライドポテト	¥2,800
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、ピクルス、オニオン、トマト、ミックスリーフ、フライドポテト	¥3,200
ローストビーフ サンドウィッチ / ピクルス、オニオン、トマト、ミックスリーフ、フライドポテト	¥3,800
Nick's 国産牛フィレステーキサンドウィッチ	¥6,800

パスタ&ライス

ペンネ アラビアータ	
スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蜷、ムール貝	
和風スパゲティ / スワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉	
シーフードピラフ / シャトーソース ◆	
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 または ベジタブル よりお選びください	
国産牛リブロース肉のハヤシライス	

ピッツア

マルゲリータ クラシカ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ	
クワトロフォルマッジ 蜂蜜添え / ゴルゴンゾーラ、タレツジオ、モッツアレラ、パルミジャーノ	

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。

季節野菜のフイヨンスープ	
季節野菜の彩りサラダ	
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩	
スパゲティ トマトソース	
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プティサラダ	
フレッシュ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、豆乳マヨネーズ、豆乳チーズ、アヴォカド、オニオン、トマト、ミックスリーフ、フライドポテト

 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。低カロリーなどだけではなく、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。

デザート&チーズ

バスクチーズケーキ ✧	
クラシック プリン ✧	
ティラミス ◆✧	
* ディナータイムは、テーブルサイドにて盛り付けをいたします。	
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム ◆✧	
小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム ✧	
コーヒーゼリー / 小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム ✧	
抹茶のシェーブアイス / あずきと白玉	
マンゴのシェーブアイス / ココナッツとヨーグルトクリーム	
桃のパフェ	
チーズ盛り合わせ	

Sandwiches & Burgers

Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, mixed leaves, French fried potatoes	
Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, mixed leaves, French fried potatoes	
Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, pickles, onion, tomato, mixed leaves, French fried potatoes	
Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, mixed leaves, French fried potatoes	
Nick's special filet steak sandwich (Japanese Beef)	

Pasta & Rice

¥2,600	Penne all'arrabbiata
¥2,900	Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel
¥3,000	Japanese-style spaghetti / Zuwai crab, shrimp, scallop, squid, seaweed, perilla
¥3,000	Seafood pilaf / château sauce ◆
¥3,100	Curry / steamed rice, small salad
	* with a choice of: beef, chicken, shrimp & scallop, or vegetable
¥3,500	Japanese beef ribeye Hayashi Rice

Pizzas

¥3,200	Margherita classica / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
¥3,300	Quattro Formaggi with honey / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

Vegan Dishes

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

¥1,500	Seasonal vegetable soup
¥2,100	Seasonal garden salad
¥2,700	Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon, charcoal salt
¥2,200	Tomato sauce spaghetti
¥2,800	Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad
¥3,900	Assorted fresh fruits
¥2,200	 Yellow pea pasta all'arrabbiata
¥2,400	 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy mayonnaise, soy milk cheese, avocado, onion, tomato, mixed leaves, French fried potatoes
	 Made with 100% plant-based products. Not only low in calories, but also sustainable menus that have less impact on the environment

Desserts & Cheese

¥1,400	Basque cheesecake ✧
¥1,400	Crème caramel ✧
¥1,500	Tiramisù ◆✧
	* Served tableside for dinner service.
¥1,500	Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆✧
¥1,500	Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm ✧
¥1,800	Coffee jelly / Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm ✧
¥3,500	Shaved ice: matcha green tea with azuki beans & rice-flour dumplings
¥3,500	Shaved ice: mango with coconut & yogurt cream
¥4,600	Peach parfait
¥3,000	Cheese selection

 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

キッズメニュー Kids' Menu

季節の彩りサラダ	¥900	Seasonal salad
コーンクリームスープ	¥900	Corn cream soup
オニオングラタンスープ	¥900	Onion gratin soup
本日のスープ	¥900	Soup of the day
季節野菜とトマトスパゲティ / ベジタブル、トマトソース	¥1,300	Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables
スパゲティ ボロネーゼ / トマト、マッシュルーム、パルミジャーノ	¥1,300	Spaghetti Bolognese / tomato, mushroom, Parmigiano
ピッツァ マルゲリータ / トマト、バジル、モッツァレラ、パルミジャーノ	¥1,200	Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
シュリンプとカルナローリ米のリゾット / ベジタブル、パルミジャーノ	¥1,400	Shrimp risotto / seasonal vegetables, Parmigiano
ツナメルト サンドウィッチ / イギリスパン、ピクルス、マヨネーズ、チェダー、 フライドポテト	¥1,300	Tuna melt sandwich / white bread, pickles, mayonnaise, Cheddar, French fried potatoes
ハム&グリュイエール サンドウィッチ / イギリスパン、オニオン、トマト、マヨネーズ、 フライドポテト	¥1,500	Ham & Gruyère cheese sandwich / white bread, onion, tomato, mayonnaise, French fried potatoes
国産牛のキッズハンバーグステーキ (130g) / 温野菜添え	¥2,400	Japanese beef patty (130g) / seasonal vegetables

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、スタッフにお尋ねください。

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.