

GRAND KITCHEN

クリスマスディナーコース Christmas Dinner 2025/12/20 (Sat.) ~ 12/25 (Thu.)

クリスマス ディナー Christmas Dinner

¥19,000

クリスマスのアミューズブーシュ
Small appetizers

ズワイ蟹とアヴォカドのタンバル /
林檎のピクルス、ブラッドオレンジのヴィネグレット
Zuwai crab and avocado timbale / pickled apples, blood orange vinaigrette

鮑のフリット / 大根のソテー、肝のアイオリ
Fried abalone / sautéed radish, abalone liver aioli

平目のクネル / 甲殻類のソース、キャヴィア
Steamed flounder quenelle / crustacean sauce, caviar

国産牛フィレ肉のグリル /
ポテトのフォンダン、京人参のピューレ、ペリグルディヌソース
Grilled Japanese beef tenderloin /
potato fondant, Kyoto carrot purée, sauce Périgourdine

または or

国産牛のローストビーフ / 季節野菜、 그레이ビー、ヨークシャープディング
Roasted Japanese beef / seasonal vegetables, gravy, Yorkshire pudding

ヴァシュラン / ヴァニラとフランボワーズのアイスクリーム
Vacherin / vanilla and raspberry ice cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

クリスマス ラグジュアリー ワイン ペアリング Christmas 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 杯目をシャンパーニュ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)

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.

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

¥14,500

スモールアペタイザー
Small appetizer

寒鰯のタルタル / 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

真鱈のポフレ / サバ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

オーストラリア産骨付き仔羊 / 牛蒡のブレゼ、蕪のロースト、タスマニアマスタードのジュ
Grilled Australian rack of lamb / braised burdock, roasted turnip, Tasmanian mustard jus

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

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

寒鰯のタルタル / 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

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

寒鰯のタルタル / 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

マリネサーモン / 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

真鱈のポフレ / サバ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 / ベーコン、ジャガイモのムースリース、冬野菜
Braised chicken leg with red wine / bacon, potato mousseline, winter vegetables

または or

オーストラリア産骨付き仔羊 / 牛蒡のブレゼ、蕪のロースト、タスマニアマスタードのジュ
Grilled Australian rack of lamb / braised burdock, roasted turnip, Tasmanian mustard jus

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

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 杯目をシャンパーニュ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

◆…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
ハモンセラーノ 12 か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー
ブッラータのカプレーゼ / オレンジ、ハモンセラーノ
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
マリネサーモン / レモンとケッパーのコンディメント、バジルオイル
寒鰯のタルタル / 聖護院かぶ、木の芽、生姜風味のヴィネグレット
オシェトラキャヴィア (25g)
ムール貝のワイン蒸し (200g) / イタリアンパセリ、エストラゴン、セルフィユ

スープ&サラダ

クラムチャウダースープ / 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 / ハモンセラーノ、ロメインレタス、パルミジャーノ
シーフードサラダ / シュリンプ、ムール貝、烏賊、スモークサーモン

パスタ、リゾット&ナポリ風ピッツア

スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蛸、ムール貝
本日のリゾット
リングイネ / 渡り蟹のトマトクリームソース
ピッツア マルゲリータ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ
ピッツア シーフードジェノベーゼ / 松の実、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ
ピッツア クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾーラ、タレツジョ、モッツアレラ、パルミジャーノ

魚料理

真鱈のポフレ / サボイキャベツのプレゼ、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、ポフローのクーリ
舌平目のボンヌファム ◆
ノルウェーサーモンのポフレ / チミチュリソース、レモンポテト

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ヌ、冬野菜
オーストラリア産骨付き仔羊 / 牛蒡のプレゼ、蕪のロースト、タスマニアマスタードのジュ
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、長ねぎのプレゼ、トリュフソース
国産牛のローストビーフ / ヨークシャープディング、 그레이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

復刻料理

シュリンプとチキンのマカロニグラタン
和風スパゲティ / ズワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉

Appetizers

¥1,600 Bruschetta / tomato and basil
¥1,800 French fried potatoes / truffle & truffle salt
¥2,000 Shrimp and mushroom ajillo
¥2,700 Jamón serrano aged 12 months / Kujo green onion and cubeb pepper
¥3,800 Burrata caprese / orange, Jamón serrano
¥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 Oscietra caviar (25g)
¥3,300 Blue mussels (200g) / Italian parsley, tarragon, chervil

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 / Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano
¥3,800 Seafood salad / shrimp, blue mussel, squid, smoked salmon

Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

¥2,900 Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel
¥2,600 Risotto of the day
¥4,000 Linguine / tomato cream sauce with crab
¥3,200 Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
¥3,800 Pizza seafood genovese / pine nuts, basil, Mozzarella, Parmigiano
¥3,300 Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

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 ◆
¥4,100 Pan-seared Norwegian salmon / chimichurri sauce, lemon potatoes

Meat Dishes

¥4,800 Braised chicken leg with red wine / bacon, potato mousseline, winter vegetables
¥5,800 Grilled Australian rack of lamb / braised burdock, roasted turnip, Tasmanian mustard jus
¥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

Revival Dishes

¥2,800 Macaroni gratin / shrimp and chicken
¥3,000 Japanese-style spaghetti / Zuwai crab, shrimp, scallop, squid, seaweed, perilla

 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

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
ハム&グリュイエール 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、チェダー、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
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、フライドポテト
* イギリスパン または ライ麦パンからお選びください
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、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 ◆

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 / マスタード、レモン、炭塩
季節の温野菜 / マスタード、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。
低カロリーなだけではなく、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

小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム
アッフォガート / 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
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

Light Dishes & Favorites

¥1,900 Ham and egg sandwich / mayonnaise, mixed leaves
¥1,900 Ham and Gruyère 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
¥3,600 Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, French fried potatoes
* with a choice of : white bread or rye 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 ◆

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

¥2,200 🌿 Yellow pea pasta all'Arrabbiata
¥2,400 🌿 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy milk cheese, French fried potatoes
¥2,400 🌿 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

Desserts & Cheese

¥1,500 Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm
¥2,000 Affogato / 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
¥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.

GRAND KITCHEN

キッズメニュー KID'S 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
クラムチャウダー / ガーリックトースト	¥900	Clam chowder / garlic toast
季節野菜とトマトスパゲティ / ベジタブル、トマトソース	¥1,200	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、モッツアレラ、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
ハム&エッグ サンドウィッチ / イギリスパン、マヨネーズ、ミックスリーフ、 フライドポテト	¥1,500	Ham & egg sandwich / white bread, mayonnaise, mixed leaves, 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.