

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 June 1 – July 15, 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
シュリンプとアヴォカドのカクテル
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
¥2,500 Shrimp and avocado cocktail
¥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

オマール海老のアーリオ オーリオ
ロブスターロール / フライドポテト

Pasta & Sandwiches

¥5,000 Lobster aglio e olio
¥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



シュリンプとアヴォカドのカクテル
Shrimp and avocado cocktail



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

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

[C] ストラッチャテッラ / 季節のフルーツ
Stracciatella / seasonal fruit

[D] 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 – H.

[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] シュリンプとアヴォカドのカクテル
Shrimp and avocado cocktail

[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

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
シュリンプとアヴォカドのカクテル
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 / 季節のフルーツ
アンディーブ オウ ロックフォール
スコットランド産サーモンのマリネと燻製

温製アペタイザー

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ヨン / ガーリックとパセリ風味のバター

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
イサキのポワレ / 地中海風トマトとオリーブ
舌平目のボンヌファミン ◆
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
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 ブルギニヨン風
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 ◆

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

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 ✧
季節のフルーツタルト
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

Chilled Appetizers

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

Warm Appetizers

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

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 ◆

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

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 ✧
¥2,200 Seasonal fruit tart
¥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

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

本日のスープ
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

¥1,200 Soup of the day
¥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

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 ¥3,200
ミックスリーフ、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、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

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)

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、浅蛸、ムール貝
和風スパゲティ / ズワイ蟹、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

Pasta & Rice

¥2,600 Penne all'arrabiata
¥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

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 ¥3,200
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 ¥3,300

Pizzas

Margherita classica / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
Quattro Formaggi with honey / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

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。

季節野菜のバイヨンスープ
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。

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'arrabiata
¥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

🌱 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	¥1,200	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.