

# 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 ¥2,000  
ロブスタービスク ¥2,200  
シュリンプとアヴォカドのカクテル ¥3,800  
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 ¥18,000  
\*1日3食限定

### Appetizers & Soups

Shrimp and avocado bruschetta ¥2,000  
Lobster bisque ¥2,200  
Shrimp and avocado cocktail ¥3,800  
Seafood platter / lobster, scallop, blue mussel, shrimp ¥18,000  
\*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 ¥5,000  
ロブスターロール / フライドポテト ¥5,900

### Pasta & Sandwiches

Lobster aglio e olio ¥5,000  
Lobster roll / French fried potatoes ¥5,900

### メイン

海老フライ / タルタルソース、レモン ¥3,900

### Main Dishes

Deep-fried prawns with tartar sauce and lemon ¥3,900



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

¥14,500

スモールアペタイザー  
Small appetizer

サーモンマリネのタルタル / スプラウト  
Marinated salmon tartare / sprouts

蝦夷鮑のムニエル / 岩海苔と肝の'リソット、ポワローのクーリ  
Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis

鱸のロースト / 夏野菜、蛤のマリニエール  
Roasted sea bass / summer vegetables, hard-shelled clam marinière

オーストラリア産骨付き仔羊 / 新じゃがいもとグリーンビーンズ、ミントのジュ  
Grilled Australian rack of lamb / new potatoes and green beans, mint jus

または or

国産牛フィレ肉のグリル / ポレンタと夏野菜のグリル、マルサラソース  
Grilled Japanese beef tenderloin / polenta and grilled summer vegetables, Marsala 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 メニューの ♣印よりデザートをお選びください  
Please select one dessert from the À La Carte menu marked with ♣

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

サーモンマリネのタルタル / スプラウト  
Marinated salmon tartare / sprouts

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 メニューの ♣印よりデザートをお選びください  
Please select one dessert from the À La Carte menu marked 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

スモールアペタイザー  
Small appetizer

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

または or

サーモンマリネのタルタル / スプラウト  
Marinated salmon tartare / sprouts

鱸のロースト / 夏野菜、蛤のマリニエール  
Roasted sea bass / summer vegetables, hard-shelled clam marinière

または or

大山鶏もも肉のグリル / 季節野菜、グレイビー  
Grilled Daisen chicken leg / seasonal vegetables, gravy

または or

オーストラリア産骨付き仔羊 / 新じゃがいもとグリーンビーンズ、ミントのジュ  
Grilled Australian rack of lamb / new potatoes and green beans, mint jus

または or

国産牛フィレ肉のグリル / ポレンタと夏野菜のグリル、マルサラソース (+¥3,000)  
Grilled Japanese beef tenderloin / polenta and grilled summer vegetables, Marsala sauce (+¥3,000)

ア ラ カルト メニューの ♣印よりデザートをお選びください  
Please select one dessert from the À La Carte menu marked 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 ¥15,000

### ワイン ペアリング / Wine Pairing

4 種 / 4 Glasses ¥8,500

3 種 / 3 Glasses ¥7,500

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 ¥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)

🌿 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 À 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  
ブッラータのカプレーゼ / 桃、オーヴェルニュ産生ハム  
鶏白レバーのムース  
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  
サーモンマリネのタルタル / スプラウト  
シュリンプとアヴォカドのカクテル  
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 / 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 / グリルチキン、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&ナポリ風ピッツァ

スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蜆、ムール貝  
本日のリゾット  
ピッツァ マルグリータ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ  
ピッツァ クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾーラ、タレッジオ、モッツアレラ、パルミジャーノ

### 魚料理

鱸のロースト / 夏野菜、蛤のマリニエール  
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ミ ◆  
ノルウェーサーモンのポフレ / ローストポテト、ブルギニオンバターソース

### 肉料理

大山鶏もも肉のグリル / 季節野菜、グレイビー  
オーストラリア産骨付き仔羊 / 新じゃがいもとグリーンビーンズ、ミントのジュ  
ミラノ風カツレツ / ルッコラサラダ、レモン  
国産牛フィレ肉のグリル / ポレンタと夏野菜のグリル、マルサラソース  
国産牛のローストビーフ / ヨークシャーピング、グレイビー ◆  
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

和風スパゲティ / スワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉  
国産牛リブロースの肉のハヤシライス  
蟹クリームクロquette / シャトーソース

### Appetizers

¥1,600 Bruschetta / tomato and basil  
¥1,800 French fried potatoes / truffle & truffle salt  
¥2,000 Shrimp and mushroom ajillo  
¥3,900 Burrata caprese / peach, dry-cured ham from Auvergne  
¥2,000 Chicken liver mousse  
¥2,700 Escargots / garlic and herb butter  
¥3,800 Marinated salmon tartare / sprouts  
¥3,800 Shrimp and avocado cocktail  
¥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 / grilled chicken, 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  
¥3,200 Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano  
¥3,300 Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

### Fish Dishes

¥4,600 Roasted sea bass / summer vegetables, hard-shelled clam marinière  
¥5,100 Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis  
¥4,900 Sole Bonne-Femme ◆  
¥4,300 Pan-seared Norwegian salmon / roasted potato, Bourguignon butter sauce

### Meat Dishes

¥4,800 Grilled Daisen chicken leg / seasonal vegetables, gravy  
¥5,800 Grilled Australian rack of lamb / new potatoes and green beans, mint jus  
¥4,600 Milanese veal cutlet / arugula salad, lemon  
¥6,900 Grilled Japanese beef tenderloin / polenta and grilled summer vegetables, Marsala sauce  
¥6,400 Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy ◆  
¥20,000 Grilled Japanese beef ribeye (600g) / three kinds of condiments (available to share)  
¥15,000 Grilled Wagyu beef tenderloin (150g) / three kinds of condiments

### Revival Dishes

¥3,000 Japanese-style spaghetti / Zuwai crab, shrimp, scallop, squid, seaweed, perilla  
¥3,500 Japanese beef ribeye Hayashi Rice  
¥3,800 Crab cream croquette / château sauce

🌿 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 À 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&グリュイエール サンドウィッチ / オニオン、マヨネーズ、ミックスリーフ	¥1,900
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
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	¥3,600
* 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、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	
カレー各種 ライス&プティサラダ /	¥3,100
* 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 ◆	¥3,000

### Light Dishes & Favorites

Ham and Gruyère sandwich / onion, mayonnaise, mixed leaves	¥1,900
Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, mixed leaves, French fried potatoes	¥1,900
Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, mixed leaves, French fried potatoes	¥2,800
Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, mixed leaves, French fried potatoes	¥3,600
* with a choice of : white bread or rye bread	
Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, pickles, onion, tomato, mixed leaves, French fried potatoes	¥3,200
Curry, steamed rice, small salad /	¥3,100
* with a choice of : beef, chicken or shrimp & scallop	
Seafood pilaf / château sauce ◆	¥3,000

### 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	¥2,300
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プティサラダ	¥2,700
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩	¥2,600
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩 * ハーフポーション	¥1,500
季節野菜のフイヨンスープ	¥1,500
季節野菜の彩りサラダ	¥1,900
スパゲティ トマトソース / 季節野菜	¥2,200
フルーツ盛り合わせ	¥3,700
黄エンドウ豆パスタのアラビアータ	¥2,200
オリジナルプラントミートバーガー /	¥2,400
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	
プラントベースドミート スパゲティ ボロネーズ	¥2,400
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.

Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)	¥2,300
Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad	¥2,700
Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon, charcoal salt	¥2,600
Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon, charcoal salt * half-portion	¥1,500
Seasonal vegetable soup	¥1,500
Seasonal mixed salad	¥1,900
Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables	¥2,200
Assorted fruit	¥3,700
Yellow pea pasta all'Arrabbiata	¥2,200
Original plant-based burger /	¥2,400
teriyaki sauce, soy mayonnaise, soy milk cheese, avocado, onion, tomato, mixed leaves, French fried potatoes	
Plant-based spaghetti Bolognese	¥2,400
Made with 100% plant-based products. Not only low in calories, but also sustainable menus that have less impact on the environment	

### 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 ✨	¥1,500
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 ✨	¥1,500
クラシック プリン ✨	¥1,500
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン ◆ ✨	¥1,500
* 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 ◆ ✨	¥1,500
バスクチーズケーキ ✨	¥1,500
桃のパフェ	¥4,600
抹茶のシェーブアイス / あずきと白玉	¥3,500
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	¥3,500
チーズ3 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥2,800
チーズ5 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥3,800

### Desserts & Cheese

Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm ✨	¥1,500
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
* Served tableside for dinner service.	
Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆ ✨	¥1,500
Basque cheesecake ✨	¥1,500
Peach parfait	¥4,600
Shaved ice: matcha green tea with azuki beans & rice-flour dumplings	¥3,500
Shaved ice: mango with coconut & yogurt cream	¥3,500
Three cheese selection / dried fruit	¥2,800
Five cheese selection / dried fruit	¥3,800

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
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、 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.