GRAND
KITCHEN

ディナーコース　Prix-Fixe Dinner

トラディショナル ディナー / TRADITIONAL DINNER　¥13,000

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

エクスペリエンス ディナー / EXPERIENCE DINNER　¥12,000

アラカルトメニューの各カテゴリーよりお選びください。
Please choose from each category in the À La Carte selections.

タパス、冷製アペタイザー または 温製アペタイザー より１品
One item from Tapas, Chilled Appetizers, or Warm Appetizers

フィッシュ＆ミート または グリル料理 より２品
Two items from Fish & Meat or Grilled Dishes

デザートの ✤印より１品
One item from Desserts 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　¥9,000

アラカルトメニューの各カテゴリーよりお選びください。
Please choose from each category in the À La Carte selections.

タパス、冷製アペタイザー または 温製アペタイザー より２品
Two items from Tapas, Chilled Appetizers, or Warm Appetizers

フィッシュ＆ミート または グリル料理 より１品
One item from Fish & Meat or Grilled Dishes

デザートの ✤印より１品
One item from Desserts 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 / Tapas

トマトとバジルのブルスケッタ	¥1,600	Bruschetta / tomato and basil
トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト	¥1,800	French fried potatoes / truffle & truffle salt
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ	¥2,000	Shrimp and mushroom ajillo
鶏白レバーのムース	¥2,200	Chicken liver mousse

冷製アペタイザー / Chilled Appetizers

ポルトガル産生ハム / 九条ねぎとロングペッパー	¥2,400	Portuguese dry-cured ham / Kujo green onion and long pepper
グリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ	¥2,500	Grilled chicken and romaine lettuce Caesar salad
ストラッチャテッラ / 葡萄とフルーツトマト	¥2,700	Stracciatella / grapes and sweet tomatoes
アンディーブとロックフォールのサラダ / 林檎、胡桃	¥2,800	Endive and Roquefort salad / apple, walnut
戻り鰹の瞬間グリル / クスクスと無花果、ハーブサラダ	¥2,900	Seared autumn bonito / couscous, fig salsa and herb salad
スコットランド産サーモンのマリネと燻製	¥2,900	Marinated and smoked Scottish salmon

温製アペタイザー / Warm Appetizers

本日のスープ	¥1,200	Soup of the day
フレンチ オニオングラタンスープ	¥2,000	French onion gratin soup
ロブスタービスク	¥2,200	Lobster bisque
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	¥2,700	Escargots à la Bourguignonne / garlic and herb butter

フィッシュ＆ミート / Fish & Meat

蟹クリームコロッケ / シャトーソース	¥3,800	Crab cream croquettes / château sauce
海老フライ / タルタルソース、レモン	¥3,900	Deep-fried prawns / tartar sauce, lemon
舌平目のボンヌファム　◆	¥4,000	Sole Bonne-Femme　◆
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)	¥5,100	Ezo abalone meunière / seaweed and liver risotto, leek coulis　(+¥1,000)
オリーブ豚のロースト / シャルキュティエールソース	¥4,300	Roasted olive-fed pork / Charcutière sauce
仔牛のカツレツ / じゃがいものピューレ、シャトーソース	¥4,600	Veal cutlet / potato purée, château sauce
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 ブルギニヨン風　(+¥1,500)	¥5,800	Red wine-braised Japanese beef cheek Bourgignon-style　(+¥1,500)
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　◆ (+¥2,000)	¥6,400	Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy　◆ (+¥2,000)

グリル料理 / Grilled Dishes

大山鶏もも肉のグリル / グレインマスタード、グレイビー	¥3,800	Grilled Daisen chicken leg / grain mustard, gravy
ノルウェーサーモンのグリル　または　真鯛のグリル / ほうれん草と百合根のピューレ、柑橘風味のブールブラン	¥3,900	Grilled Norwegian salmon　or　Grilled sea bream / spinach and lily bulb purée, citrus beurre blanc
オーストラリア産骨付き仔羊グリル / ポートベロマッシュルーム、マスタード　(+¥1,000)	¥4,800	Grilled Australian rack of lamb / portobello mushroom, mustard　(+¥1,000)
国産牛フィレ肉のグリル / ブラックペッパーソース　(+¥3,000)	¥7,000	Grilled Japanese beef filet / black pepper sauce　(+¥3,000)
松阪牛ランプ肉のグリル　(+¥3,000)	¥8,000	Grilled Matsusaka beef rump　(+¥3,000)
* 付け合わせ: じゃがいものピューレと赤ワインソース　または　フライドポテトとマスタード		* Choice of side: Potato purée and red wine sauce　or　French fried potatoes with mustard

デザート＆チーズ / Desserts & Cheese

バスクチーズケーキ　✤	¥1,400	Basque cheesecake　✤
クラシック プリン　✤	¥1,400	Crème caramel　✤
ティラミス　◆✤	¥1,500	Tiramisù　◆✤
* 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。		* Served tableside for dinner service.
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	Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream　◆✤
小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム　✤	¥1,500	Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm　✤
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　✤	¥1,800	Coffee jelly / Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm　✤
シャインマスカットのパフェ	¥6,000	Shine Muscat Parfait
チーズ盛り合わせ	¥3,000	Cheese selection

* ( ) 内の金額は、コースでお選びの際の追加料金です。

*Prices in ( ) indicate additional charges when selected for a prix-fixe menu.

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

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	¥2,600
スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蜊、ムール貝	¥2,900
和風スパゲティ / ズワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉	¥3,000
シーフードピラフ / シャトーソース　◆	¥3,000
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	¥3,100
国産牛リブロース肉のハヤシライス	¥3,500

Pasta & Rice

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

ピッツァ

マルゲリータ クラシカ / トマト、バジル、モッツァレラ、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、タレッジオ、モッツァレラ、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。

季節野菜のブイヨンスープ	¥1,500
季節野菜の彩りサラダ	¥2,100
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩	¥2,700
スパゲティ トマトソース	¥2,200
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プティサラダ	¥2,800
フレッシュフルーツ盛り合わせ	¥3,900
🌿 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 / 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	¥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.

Seasonal vegetable soup
Seasonal garden salad
Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon, charcoal salt
Tomato sauce spaghetti
Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad
Assorted fresh fruits
🌿 Yellow pea pasta all'arrabbiata
🌿 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

アペリティフ セレクション
Apéritif Selection

トマトとバジルのブルスケッタ (3 ピース)	¥1,000	Bruschetta / tomato and basil (3 pieces)
ストラッチャテッラと季節のフルーツ	¥1,000	Stracciatella and seasonal fruits
アンディーブとロックフォールのサラダ / 林檎、胡桃	¥1,000	Endive and Roquefort salad / apple, walnut
鶏白レバーのムース	¥1,000	Chicken liver mousse
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 (2 ピース)	¥1,000	Escargots à la Bourguignonne / garlic and herb butter (2 pieces)

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 [ドライ、クリーミー、エレガント]	Glass ¥3,800 Bottle ¥19,000	Louis Roederer Collection (Louis Roederer / France / Pinot Noir) [dry, creamy, elegant]

スパークリングワイン / Sparkling Wine

カ デル ボスコ キュヴェ プレステージ: シャルドネ種 [華やか、繊細、奥深い]	Glass ¥2,200 Bottle ¥11,000	Ca'del Bosco Brut Cuvée Prestige (Ca'del Bosco / Italy / Chardonnay) [floral, delicate, complex]

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	Glass ¥1,500 Bottle ¥7,500	Opia Organic Non-Alcoholic Sparkling Wine (Opia / France / Chardonnay)

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

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.