

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、 그레이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

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

冷製アペタイザー

ポルトガル産生ハム / 九条ねぎとロングペッパー
グリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ
ストラッチャテッラ / 葡萄とフルーツトマト
アンディーブとロックフォールのサラダ / 林檎、胡桃
戻り鰹の瞬間グリル / クスクスと無花果、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

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
舌平目のボンヌファム ◆
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)
オリーブ豚のロースト / シャルキュティエールソース
ミラノ風仔牛のカツレツ / 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 (+¥1,500)
国産牛のローストビーフ / ヨークシャーピング、 그레이ビー ◆ (+¥2,000)

グリル料理

大山鶏もも肉のグリル / グレインマスタード、 그레이ビー
ノルウェーサーモンのグリル / 丸茄子のマリネ、 バルサミコソース
オーストラリア産骨付き仔羊 / タイム風味の 그레이ビー (+¥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)
松阪牛ランプ肉のステーキ フリット (+¥3,000)

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 ✧
シャインマスカットのパフェ

チーズ盛り合わせ

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

Chilled Appetizers

¥2,400 Portuguese dry-cured ham / Kujo green onion and long pepper
¥2,500 Grilled chicken and romaine lettuce Caesar salad
¥2,700 Stracciatella / grapes and sweet tomatoes
¥2,800 Endive and Roquefort salad / apple, walnut
¥2,900 Seared autumn bonito / couscous, fig salsa and herb salad
¥2,900 Marinated and smoked Scottish salmon

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

Fish & Meat

¥3,800 Crab cream croquettes / château sauce
¥3,900 Deep-fried prawns / tartar sauce, lemon
¥4,000 Sole Bonne-Femme ◆
¥5,100 Ezo abalone meunière / seaweed and liver risotto, leek coulis (+¥1,000)
¥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 (+¥1,500)
¥6,400 Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy ◆ (+¥2,000)

Grilled Dishes

¥3,800 Grilled Daisen chicken leg / grain mustard, gravy
¥3,900 Grilled Norwegian salmon / marinated eggplant, balsamic glaze
¥4,800 Grilled Australian rack of lamb / thyme-flavored gravy (+¥1,000)
¥7,000 Grilled Japanese beef filet / black pepper sauce (+¥3,000)
¥8,000 Matsusaka beef rump steak frites (+¥3,000)

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 ✧
¥6,000 Shine Muscat Parfait
¥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

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、浅蛸、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	¥3,100
* 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	¥3,500

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、タレッジオ、モッツアレラ、パルミジャーノ	¥3,300

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	¥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。	

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

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

Pizzas

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

Vegan Dishes

* Does not use meat, seafood, eggs, dairy products nor honey.	
Seasonal vegetable soup	¥1,500
Seasonal garden salad	¥2,100
Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon, charcoal salt	¥2,700
Tomato sauce spaghetti	¥2,200
Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad	¥2,800
Assorted fresh fruits	¥3,900
 Yellow pea pasta all'arrabbiata	¥2,200
 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy mayonnaise, soy milk cheese, avocado, onion, tomato, mixed leaves, French fried potatoes	¥2,400
 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

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 Louis Roederer Collection
Bottle ¥19,000 (Louis Roederer / France / Pinot Noir)
[dry, creamy, elegant]

Champagne

スパークリングワイン

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 Ca'del Bosco Brut Cuvée Prestige
Bottle ¥11,000 (Ca'del Bosco / Italy / Chardonnay)
[floral, delicate, complex]

Sparkling Wine

ノンアルコール スパークリングワイン

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

Non-Alcoholic Sparkling Wine

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.