

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

戻り鰹の瞬間グリル / クスクスと無花果、ハーブサラダ
Seared autumn bonito / couscous, fig salsa and herb salad

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

イトヨリのムニエル / 菊芋のエクラゼ、アーモンド、ケッパー、トマト、酢橘
Golden threadfin bream meunière / mashed Jerusalem artichoke, almond, capers, tomato, sudachi

オーストラリア産骨付き仔羊の香草焼き / ローズマリーポテト、舞茸のフリット、グレイビー
Grilled Australian rack of lamb with herbs / rosemary potato, maitake mushroom frits, gravy

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

戻り鰹の瞬間グリル / クスクスと無花果、ハーブサラダ
Seared autumn bonito / couscous, fig salsa and herb salad

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

戻り鰹の瞬間グリル / クスクスと無花果、ハーブサラダ
Seared autumn bonito / couscous, fig salsa and herb salad

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

イトヨリのムニエル / 菊芋のエクラゼ、アーモンド、ケッパー、トマト、酢橘
Golden threadfin bream meunière / mashed Jerusalem artichoke, almond, capers, tomato, sudachi

または or

大山鶏もも肉のポワレ / 茸と栗のフリカッセ、春菊オイル
Pan-fried Daisen chicken leg / mushroom and chestnut fricassée, chrysanthemum oil

または or

オーストラリア産骨付き仔羊の香草焼き / ローズマリーポテト、舞茸のフリット、グレイビー
Grilled Australian rack of lamb with herbs / rosemary potato, maitake mushroom frits, gravy

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)

モンブラン / ヴァニラアイスクリーム
Mont blanc / 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 / 柿、ハモンセラーノ
パテ ド カンパーニュ / ピクルス、クレソンサラダ
フォアグラとチキンのテリーヌ / 柿のチャツネ、セルバチコ
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
戻り鰹の瞬間グリル / クスクスと無花果、ハーブサラダ
オシェトラキャヴィア (25g)
モン・サン＝ミッシェル産ムール貝のフイン蒸し / 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

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
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、タレッジオ、モッツアレラ、パルミジャーノ

魚料理

イトヨリのムニエル / 菊芋のエクラゼ、アーモンド、ケッパー、トマト、酢橘
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

大山鶏もも肉のポフレ / 茸と栗のフリカッセ、春菊オイル
オーストラリア産骨付き仔羊の香草焼き / ローズマリーポテト、舞茸のフリット、グレイビー
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、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

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 / persimmon , Jamón serrano
¥2,500 Country-style pâté / pickles, watercress salad
¥4,200 Foie gras and chicken terrine / persimmon chutney, wild rockets
¥2,700 Escargots / garlic and herb butter
¥3,800 Marinated salmon / lemon and caper condiment, basil oil
¥3,800 Seared autumn bonito / couscous, fig salsa and herb salad
¥19,000 Oscietra caviar (25g)
¥3,400 Steamed Mont Saint-Michel blue mussels / 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

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
¥3,800 Pizza seafood genovese / pine nuts, basil, Mozzarella, Parmigiano
¥3,300 Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

Fish Dishes

¥4,900 Golden threadfin bream meunière / mashed Jerusalem artichoke, almond, capers, tomato, sudachi
¥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 Pan-fried Daisen chicken leg / mushroom and chestnut fricassée, chrysanthemum oil
¥5,800 Grilled Australian rack of lamb with herbs / rosemary potato, maitake mushroom frits, gravy
¥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 ◆
モンブラン / ヴァニラアイスクリーム
薩摩芋と洋梨のシブースト / ヴァニラアイスクリーム
シャインマスカットのパフェ
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 Mont blanc / vanilla ice cream
¥2,000 Sweet potato and pear chiboust / vanilla ice cream
¥6,000 Shine Muscat 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.