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 / 南瓜とトリュフのピューレ、クールドレチュ、トリュフソース
Grilled Japanese beef tenderloin / pumpkin and truffle purée, lettuce core, 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

シマアジのカルパッチョ / 大葉とアンチョビのソース
Striped jack carpaccio / perilla and anchovy sauce

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 / 南瓜とトリュフのピューレ、クールドレチュ、トリュフソース (+¥3,000)
Grilled Japanese beef tenderloin / pumpkin and truffle purée, lettuce core, 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 / Appetizers

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
ハモンセラーノ 12 か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー	¥2,700	Jamón serrano aged 12 months / Kujo green onion and cubeb pepper
ブッラータのカプレーゼ / 柿、ハモンセラーノ	¥3,800	Burrata caprese / persimmon , Jamón serrano
パテ ド カンパーニュ / ピクルス、クレソンサラダ	¥2,500	Country-style pâté / pickles, watercress salad
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	¥4,200	Foie gras and chicken terrine / persimmon chutney, wild rockets
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 / garlic and herb butter
シマアジのカルパッチョ / 大葉とアンチョビのソース	¥3,800	Striped jack carpaccio / perilla and anchovy sauce
戻り鰹の瞬間グリル / クスクスと無花果、ハーブサラダ	¥3,800	Seared autumn bonito / couscous, fig salsa and herb salad
オシェトラキャヴィア (25g)	¥19,000	Oscietra caviar (25g)
モン・サン=ミッシェル産ムール貝のワイン蒸し / イタリアンパセリ、エストラゴン、セルフイユ	¥3,400	Steamed Mont Saint-Michel blue mussels / Italian parsley, tarragon, chervil

スープ&サラダ / Soups & Salads

クラムチャウダー / ガーリックトースト	¥1,800	Clam chowder / garlic toast
オニオングラタンスープ / ストウブココットサービス	¥2,000	Onion gratin soup / cocotte STAUB
ニソワーズサラダ / 炙りまぐろ、温度玉子、オリーブ、ポテト	¥2,600	Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato
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	¥2,600	Caesar salad / Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano

パスタ、リゾット&ナポリ風ピッツァ / Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

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	Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel
本日のリゾット	¥2,600	Risotto of the day
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	¥3,200	Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
ピッツァ シーフードジェノヴェーゼ / 松の実、バジル、モッツァレラ、パルミジャーノ	¥3,800	Pizza seafood Genovese / pine nuts, basil, Mozzarella, Parmigiano
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、モッツァレラ、パルミジャーノ	¥3,300	Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

魚料理 / Fish Dishes

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	¥4,900	Golden threadfin bream meunière / mashed Jerusalem artichoke, almond, capers, tomato, sudachi
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	¥5,100	Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis
舌平目のボンヌファム　◆	¥4,900	Sole Bonne-Femme　◆
ノルウェーサーモンのポワレ / チミチュリソース、レモンポテト	¥4,100	Pan-seared Norwegian salmon / chimichurri sauce, lemon potatoes

肉料理 / Meat Dishes

大山鶏もも肉のポワレ / 茸と栗のフリカッセ、春菊オイル	¥4,800	Pan-fried Daisen chicken leg / mushroom and chestnut fricassée, chrysanthemum oil
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	¥5,800	Grilled Australian rack of lamb with herbs / rosemary potato, maitake mushroom frits, gravy
香川産オリーブ豚のグリル / トゥールーズソーセージ、シュークルート	¥5,000	Grilled olive-fed Kagawa pork loin / Toulouse sausage, sauerkraut
国産牛フィレ肉のグリル / 南瓜とトリュフのピューレ、クールドレチュ、トリュフソース	¥6,900	Grilled Japanese beef tenderloin / pumpkin and truffle purée, lettuce core, truffle sauce
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　◆	¥6,400	Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy　◆
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)	¥20,000	Grilled Japanese beef short rib (600g) / three kinds of condiments (available to share)
黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g) / 3 種のコンディメント	¥15,000	Grilled Wagyu beef tenderloin (150g) / three kinds of condiments

復刻料理 / Revival Dishes

シュリンプとチキンのマカロニグラタン	¥2,800	Macaroni gratin / shrimp and chicken
和風スパゲティ / ズワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉	¥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 / Light Dishes & Favorites

ハム&エッグ サンドウィッチ / マヨネーズ、ミックスリーフ	¥1,900	Ham and egg sandwich / mayonnaise, mixed leaves
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	¥1,900	Ham and Gruyère sandwich / mayonnaise, mixed leaves
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	Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, French fried potatoes
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	¥2,800	Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes
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	¥3,600	Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, French fried potatoes
* イギリスパン または ライ麦パンからお選びください		* with a choice of : white bread or rye bread
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	¥3,200	Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes
カレー各種 ライス&プティサラダ /	¥3,100	Curry, steamed rice, small salad /
* ビーフ、チキン、シュリンプ&帆立貝 からお選びください		* with a choice of : beef, chicken or shrimp & scallop
シーフードピラフ / シャトーソース　◆	¥3,000	Seafood pilaf / château sauce　◆

ヴィーガン セレクション / Vegan Dishes

* 肉と魚介類、卵、蜂蜜を使用しておりません。

* Does not use meat, seafood, eggs, dairy products nor honey.

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	Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プティサラダ	¥2,700	Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩	¥2,600	Steamed seasonal vegetables / mustard, lemon, charcoal salt
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	Steamed seasonal vegetables / mustard, lemon, charcoal salt　* half-portion
季節野菜のブイヨンスープ	¥1,500	Seasonal vegetable soup
季節野菜の彩りサラダ	¥1,900	Seasonal mixed salad
スパゲティ トマトソース / 季節野菜	¥2,200	Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables
フルーツ盛り合わせ	¥3,700	Assorted fruits
🌿 黄エンドウ豆パスタのアラビアータ	¥2,200	🌿 Yellow pea pasta all'Arrabbiata
🌿 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	¥2,400	🌿 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy milk cheese, French fried potatoes
🌿 プラントベースドミート スパゲティ ボロネーズ	¥2,400	🌿 Plant-based spaghetti Bolognese

🌿 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。

🌿 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 / Desserts & Cheese

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
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	¥2,000	Affogato / 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
クラシック プリン	¥1,500	Crème caramel
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン　◆	¥1,500	Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine　◆
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　◆
モンブラン / ヴァニラアイスクリーム	¥2,000	Mont blanc / vanilla ice cream
薩摩芋と洋梨のシブースト / ヴァニラアイスクリーム	¥2,000	Sweet potato and pear chiboust / vanilla ice cream
シャインマスカットのパフェ	¥6,000	Shine Muscat Parfait
チーズ 3 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥2,800	Three cheese selection / dried fruit
チーズ 5 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥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
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.