

# 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

¥13,500

スモールアペタイザー  
Small appetizer

鮭のカルパッチョ / ビーツのマリネ、赤紫蘇のピストゥー  
Tuna carpaccio / marinated beetroot, red shiso pistou

鱈とムール貝のマリニエール サフラン風味  
Sautéed sea bass and blue mussel marinière with saffron flavor

的鯛のカダイフ / 牛蒡のヴェルーテ&フリット  
John Dory with kadaif / burdock velouté & frits

西オーストラリア産骨付き仔羊とフォンダン / スムール、ハリッサ  
Roasted West Australian rack of lamb and braised shoulder / semoule, harissa

または or

国産牛フィレ肉のグリル / 南瓜のピューレ&フリット、赤ワインソース  
Grilled Japanese beef tenderloin / pumpkin purée and frits, red wine 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

スモールデザート  
Small dessert

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

### プレミアム ディナー / PREMIUM DINNER

¥10,000

スモールアペタイザー  
Small appetizer

鮭のカルパッチョ / ビーツのマリネ、赤紫蘇のピストゥー  
Tuna carpaccio / marinated beetroot, red shiso pistou

鱈とムール貝のマリニエール サフラン風味  
Sautéed sea bass and blue mussel marinière with saffron flavor

日南鶏もも肉のカチャトーラ  
Braised *Nichinan* chicken leg cacciatore

または or

西オーストラリア産骨付き仔羊とフォンダン / スムール、ハリッサ  
Roasted West Australian rack of lamb and braised shoulder / semoule, harissa

または or

国産牛フィレ肉のグリル / 南瓜のピューレ&フリット、赤ワインソース  
Grilled Japanese beef tenderloin / pumpkin purée and frits, red wine 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

フイアバースカレー / ハスマティライス  
Seafood soup curry with basmati rice

安納芋のシブースト / ヘーゼルナッツのアイスクリーム / アプリコットのソース  
*Anno* potato chiboust / hazelnut ice cream / apricot sauce

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

¥7,500

オマール海老と茸のテリーヌ / 茸のマリネとオマール海老のクリーム  
Lobster and mushroom terrine / marinated mushroom and lobster cream

または or

鮭のカルパッチョ / ビーツのマリネ、赤紫蘇のピストゥー  
Tuna carpaccio / marinated beetroot, red shiso pistou

鱈とムール貝のマリニエール サフラン風味  
Sautéed sea bass and blue mussel marinière with saffron flavor

または or

日南鶏もも肉のカチャトーラ  
Braised *Nichinan* chicken leg cacciatore

または or

西オーストラリア産骨付き仔羊とフォンダン / スムール、ハリッサ  
Roasted West Australian rack of lamb and braised shoulder / semoule, harissa

または or

国産牛フィレ肉のグリル / 南瓜のピューレ&フリット、赤ワインソース (+¥1,920)  
Grilled Japanese beef tenderloin / pumpkin purée & frits, red wine sauce (+¥1,920)

アーモンドのムース / 洋梨のソルベとキャラメリゼ  
Almond mousse / pear sorbet and caramelized pear

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 ¥10,000

### ワイン ペアリング / Wine Pairing

4 種 / 4 Glasses ¥6,500

3 種 / 3 Glasses ¥5,500

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 ¥4,000

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、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

## 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  
カプレーゼ / 小布施牧場ジャーシー牛のモッツァレラ、トマト、バジル  
パテ ド カンパーニュ / ピクルス、クレソンサラダ  
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  
オマール海老と茸のテリーヌ / 茸のマリネとオマール海老のクリーム  
鯖のカルパッチョ / ビーツのマリネ、赤紫蘇のピストゥー  
オシエトラキャヴィア (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 / ストーフココットサービス  
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&ナポリ風ピッツァ

スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅瀬、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、モッツァレラ、パルミジャーノ  
ピッツァ ビスマルク / パンチェッタ、茸、温度卵、九条ねぎ

### 魚料理

鱸とムール貝のマリニエール サフラン風味  
的鯛のカダイフ / 牛蒡のグルーテ&フリット  
舌平目のボンヌファミ ◆  
ノルウェーサーモンのポワレ / 茸のラゲーとベアルネーズのエスプーマ

### 肉料理

日南鶏もも肉のカチャトーラ  
西オーストラリア産骨付き仔羊とフォンダン / スムール、ハリッサ  
香川産オリーブ豚ロース肉のプランチャ / 舞茸、オレンジソース  
国産牛フィレ肉のグリル / 南瓜のピューレ&フリット、赤ワインソース  
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)

### Appetizers

¥1,600 Bruschetta / tomato and basil  
¥1,800 French fried potatoes / truffle & truffle salt  
¥2,000 Shrimp and mushroom ajillo  
¥2,300 Spanish serrano ham aged 12 months / *kujō* leek and cubeb pepper  
¥2,600 Caprese / Jersey cow milk Mozzarella from *Obuse Dairy Farm*, tomato, basil  
¥2,200 Country-style pâté / pickles, watercress salad  
¥2,500 Escargots / garlic and herb butter  
¥3,500 Lobster and mushroom terrine / marinated mushroom and lobster cream  
¥3,500 Tuna carpaccio / marinated beetroot, red shiso pistou  
¥19,000 Oscietra caviar (25g)  
¥3,300 Blue mussels (200g) / Italian parsley, tarragon, chervil

### Soups & Salads

¥1,600 Clam chowder soup / garlic toast  
¥1,900 Onion gratin soup / cocotte STAUB  
¥2,300 Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato  
¥2,300 Caesar salad / Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano

### Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

¥2,900 Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel  
¥2,500 Risotto of the day  
¥3,100 Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano  
¥3,100 Pizza Bismarck / pancetta, mushroom, soft steamed egg, *kujō* leek

### Fish Dishes

¥3,900 Sautéed sea bass and blue mussel *marinière* with saffron flavor  
¥3,900 John Dory with kadaif / burdock *velouté* & frits  
¥4,000 Sole Bonne-Femme  
¥3,900 Pan-seared Norwegian salmon / mushroom *ragoût* and *béarnaise espuma*

### Meat Dishes

¥4,600 Braised *Nichinan* chicken leg *cacciatore*  
¥5,600 Roasted West Australian rack of lamb and braised shoulder / *semoule*, *harissa*  
¥4,800 Olive-fed Kagawa pork loin / *maitake*, orange sauce  
¥6,800 Grilled Japanese beef tenderloin / pumpkin *purée* and frits, red wine sauce  
¥6,400 Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy ◆  
¥15,000 Grilled Japanese beef short rib (600g) / three kinds of condiments (available to share)

🌿 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、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

## 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、レモンと炭塩  
季節の温野菜 / マスタード、レモンと炭塩 \* ハーフポーション  
季節野菜のフイヨンスープ  
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

アイスクリーム&ソルベ / 6種より3種お選びください  
クレームブリュレ  
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 ◆  
アーモンドのムース / 洋梨のソルベとキャラメリゼ  
安納芋のシブースト / ハーゼルナッツのアイスクリーム、アプリコットのソース  
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  
¥1,800 Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, French fried potatoes  
¥2,600 Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes  
¥3,400 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  
¥2,900 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.

¥2,100 Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)  
¥2,700 Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad  
¥2,600 Seasonal vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt  
¥1,500 Seasonal vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt \* half-portion  
¥1,500 Seasonal vegetable soup  
¥1,800 Seasonal mixed salad  
¥2,200 Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables  
¥3,500 Assorted fruit  
¥2,200 🌿 Yellow pea pasta all'Arrabbiata  
¥2,400 🌿 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy milk cheese, 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

¥1,300 Selection of ice cream & sorbet / with a choice of 3 from 6 flavors  
¥1,300 Crème brûlée / scorched custard cream  
¥1,400 Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine ◆  
¥1,400 Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆  
¥1,900 Almond mousse / pear sorbet and caramelized pear  
¥1,900 Anno potato chiboust / hazelnut ice cream, apricot sauce  
¥3,400 Shine Muscat parfait  
¥1,900 Three cheese selection / dried fruit  
¥2,900 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、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 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
クラムチャウダースープ / ガーリックトースト	¥900	Clam chowder soup / 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
ミートソース スパゲティ / 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、マスカルポーネ、パルミジャーノ	¥1,400	Shrimp risotto / seasonal vegetables, Mascarpone, Parmigiano
ツナメルト サンドウィッチ / ライ麦パン、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 / rye 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 / ライ麦パン、マヨネーズ、ロメインレタス、 フライドポテト	¥1,500	Ham & egg sandwich / rye bread, mayonnaise, romaine lettuce, French fried potatoes
国産牛のキッズハンバーグステーキ 温野菜添え (120g)	¥2,400	Japanese beef patty and seasonal vegetables (120g)

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.