

GRAND KITCHEN

ディナーコース Dinner Course

エクスペリエンス ディナー / EXPERIENCE DINNER ¥14,520

スモールアペタイザー
Small appetizer

関崎のマリネとインゲン豆 / ヨーグルトディルソース
Marinated Seki mackerel and green beans / yogurt dill sauce

帆立貝のムニエル / レンズ豆とチョリソーの煮込み
Scallop meunière / chorizo and lentil stew

平目のポフレ / フレッシュトマトソース
Sautéed flounder / fresh tomato sauce

仔羊のロティとフォンダン クスクスのアイヨン ブロッコリーとカリフラワーのスムール
Roasted and braised lamb / couscous bouillon / broccoli and cauliflower semoule

または or

国産牛フィレ肉のグリル / 赤ワインソース
Grilled Japanese beef tenderloin / 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 A La Carte

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

ノンアルコール ペアリング 3 種

Non-Alcoholic Pairing

¥4,240

お料理に合わせたソムリエ厳選の3種のドリンク
フリーフローのミネラルウォーター

Three glasses of beverage selected by our sommelier
and

free-flow of mineral water (still or sparkling)

オピオ オーガニック ノンアルコール スパークリングワイン

Opia Organic Non-Alcoholic Sparkling Wine (Opia / France / Chardonnay)

保存料無添加、低カロリー、柑橘系のアロマとクリーミーな味わい。

By the glass ¥1,700

プレミアム ディナー / PREMIUM DINNER ¥10,650

ズワイ蟹とアヴォガドのガトー仕立て / 甲殻類のジュレ
Zuwaicrab and avocado stack salad / crustacean jelly

平目のポフレ / フレッシュトマトソース
Sautéed flounder / fresh tomato sauce

大山鶏もも肉のグリル / 梅肉と山葵風味のグレイビー
Grilled *Daisen* chicken leg / pickled *ume* and wasabi gravy

または or

仔羊のロティとフォンダン クスクスのアイヨン ブロッコリーとカリフラワーのスムール
Roasted and braised lamb / couscous bouillon / broccoli and cauliflower semoule

または or

国産牛フィレ肉のグリル / 赤ワインソース
Grilled Japanese beef tenderloin / 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

滑らかなチョコレートムースとカカオのソルベ チョコレートのコポー
Chocolate mousse / cacao sorbet / chocolate chips

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

ミネラルウォーター チャージシステム

Mineral Water Charge

¥970

お1人様あたり / per guest

お1人様 ¥970にて、ミネラルウォーターをフリードリンクとさせていただきます。
エビアン、サンペレグリーノからお選びください。

Please enjoy free-flow of mineral water from a choice of evian or S.Pellegrino.

本日のコールドプレス ジュース

Cold pressed juice of the day

¥2,660

素材の旨味をそのままに。数量限定。

Original cold pressed juice bringing out the flavors of the ingredients.

Limited in availability.

グランドキッチン ディナー / GRAND KITCHEN DINNER ¥7,750

ズワイ蟹とアヴォガドのガトー仕立て / 甲殻類のジュレ
Zuwaicrab and avocado stack salad / crustacean jelly

または or

関崎のマリネとインゲン豆 / ヨーグルトディルソース
Marinated Seki mackerel and green beans / yogurt dill sauce

スコットランド産サーモンのグリル / 茸のラグーとベアルネーズのエスプーマ
Grilled Scottish salmon / mushrooms ragout and béarnaise espuma

または or

大山鶏もも肉のグリル / 梅肉と山葵風味のグレイビー
Grilled *Daisen* chicken leg / pickled *ume* and wasabi gravy

または or

仔羊のロティとフォンダン クスクスのアイヨン ブロッコリーとカリフラワーのスムール
Roasted and braised lamb / couscous bouillon / broccoli and cauliflower semoule

または or

国産牛フィレ肉のグリル / 赤ワインソース (+¥1,820)
Grilled Japanese beef tenderloin / red wine sauce (+¥1,820)

ヴァニラ風味のパンナコッタ ヨーグルトクリーム ライチのグラニテ
Vanilla flavored panna cotta / yogurt cream / lychee granité

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。

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 10% service charge and consumption tax.

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

アパタイザー

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
パルマ産プロシュート 18 か月熟成 / 九条ネギとジャワペッパー
カプレーゼ / 小布施牧場ジャージー牛のモッツアレラ、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オン / ガーリックとパセリ風味のバター
ズワイ蟹とアヴォガドのガトー仕立て / 甲殻類のジュレ
関鯖のマリネとインゲン豆 / ヨーグルトディルソース
スモークサーモンのタルタルとジャガイモのエクラゼ / タブナード
モン・サン=ミッシェル産ムール貝と白鳥賊のワイン蒸し
オシェトラキャヴィア (25g)

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 / ストープココットサービス
ニソワーズサラダ / 炙りマグロ、温度卵、オリーブ、ポテト
シーザーサラダ / プロシュート、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、アサリ、ムール貝 ¥2,910
ポルチーニクリームのエヨッキ / マッシュルーム、トリュフ、マスカルポーネ、パルミジャーノ ¥3,150
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 ¥2,790
ピッツァ クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾーラ、タレツジョ、モッツアレラ、パルミジャーノ ¥2,910

魚料理

帆立貝のムニエル / レンズ豆とチョリソーの煮込み
平目のポワレ / フレッシュトマトソース
スコットランド産サーモンのグリル / 茸のラグーとベアルネーズのエスプーマ
舌平目のボンヌファミン ◆

肉料理

大山鶏もも肉のグリル / 梅肉と山葵風味のグレイビー
仔羊のロティとフォンダン クスクスのパイオン ブロッコリーとカリフラワーのスムール
国産牛ミスジの赤ワイン煮 / 根セロリのピューレ
国産牛フィレ肉のグリル / 赤ワインソース
国産牛のローストビーフ / ヨークシャーディング、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)

Appetizers

¥1,460 Bruschetta / tomato & basil
¥1,700 French fried potatoes / truffle & truffle salt
¥1,940 Shrimp and mushroom ajillo
¥2,180 Parma prosciutto aged 18 months / *Kujō* leek and cubeb pepper
¥2,790 Caprese / Jersey cow milk Mozzarella from Obuse Dairy Farm, tomato, basil
¥2,300 Country-style pâté / pickles, watercress salad
¥2,420 Escargots / garlic and herb butter
¥3,390 *Zuwai* crab and avocado stack salad / crustacean jelly
¥3,510 Marinated Seki mackerel and green beans / yogurt dill sauce
¥3,250 Smoked salmon tartar and mashed potatoes / tapenade
¥3,390 Steamed Mont Saint-Michel blue mussels and squid
¥19,360 Oscietra Caviar (25g)

Soups & Salads

¥1,700 Clam chowder soup / garlic toast
¥1,940 Onion gratin soup / cocotte STAUB
¥2,180 Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato
¥2,180 Caesar salad / prosciutto, romaine lettuce, Parmigiano

Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel
Gnocchi with porcini cream / mushroom, truffle, mascarpone, Parmigiano
Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

Plate of Fish

¥4,360 Scallop meunière / chorizo and lentil stew
¥4,480 Sautéed flounder / fresh tomato sauce
¥4,240 Grilled Scottish salmon / mushrooms ragout and béarnaise espuma
¥4,120 Sole Bonne-Femme ◆

Plate of Meat

¥4,600 Grilled *Daisen* chicken leg / pickled *ume* and wasabi gravy
¥5,570 Roasted and braised lamb / couscous bouillon / broccoli and cauliflower semoule
¥6,660 Braised Japanese beef top blade in red wine / celeriac purée
¥7,260 Grilled Japanese beef tenderloin / red wine sauce
¥6,780 Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy ◆
¥15,730 Grilled Japanese beef short rib (600g) / three kinds of condiment (share style)

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。

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.

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	¥1,940
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	¥1,940
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	¥1,940
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	¥2,420
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	¥3,150
* 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	¥2,790
和牛オリジナルハンバーガー / フライドエッグ、チェダー、フライドポテト	¥4,600
タルティーヌ アメリカン / 牛リブロース、トマト、アヴォカド、ミックスリーフ	¥3,390

カレー各種 ライス&プチサラダ /	¥2,910
* 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 ◆	¥2,910
----------------------	--------

ベジタブル セレクション

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	¥1,940
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プチサラダ	¥2,910
V: 季節の温野菜 / マスタード、レモンと炭塩	¥2,790
V: 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	¥1,460
V: 季節野菜のブイヨンスープ	¥1,460
V: 季節野菜の彩りサラダ	¥1,700
V: スパゲティ トマトソース / 季節野菜	¥2,670
V: フルーツ盛り合わせ	¥3,390

黄エンドウ豆パスタのアラビアータ	¥2,670
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	¥2,420
プラントミート スパゲッティ ポロネーズ	¥2,550
* ハ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	¥1,210
マダガスカル産ヴァニラを使ったクレームブリュレ	¥1,340
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン ◆	¥1,460
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム ◆	¥1,460
ヴァニラ風味のパンナコッタ ヨーグルトクリーム ライチのグラニテ	¥1,800
滑らかなチョコレートムースとカカオのソルベ チョコレートのコポー	¥1,800
シャインマスカットのパフェ	¥3,150

チーズ3種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥2,060
チーズ5種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥3,030

Light Dishes & Favorites

Ham and egg sandwich / mayonnaise, mixed leaves	¥1,940
Ham and Gruyère sandwich / mayonnaise, mixed leaves	¥1,940
Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, French fried potatoes	¥1,940
Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes	¥2,420
Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, French fried potatoes	¥3,150
* with a choice of : white bread or rye bread	

Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes	¥2,790
Wagyu burger / fried egg, Cheddar, French fried potatoes	¥4,600
Tartine Americaine / grilled beef rib-eye, tomato, avocado, mixed leaves	¥3,390

Curry, steamed rice, small salad /	¥2,910
* with a choice of : beef, chicken or shrimp & scallop	

Seafood pilaf / château sauce ◆	¥2,910
---------------------------------	--------

Vegetable Dishes Selection

Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)	¥1,940
Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad	¥2,910
V: Seasonal vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt	¥2,790
V: Seasonal vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt * half-portion	¥1,460
V: Seasonal vegetable soup	¥1,460
V: Seasonal mixed salad	¥1,700
V: Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables	¥2,670
V: Assorted fruit	¥3,390

Yellow pea pasta all'Arrabbiata	¥2,670
Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy milk cheese, fried potatoes	¥2,420
Plant-based spaghetti Bolognese	¥2,550
* Made with 100% plant-based products. Not only low in calories, but also sustainable menus that have less impact on the environment	

Desserts & Cheese

Selection of ice cream & sorbet / with a choice of 3 from 6 flavors	¥1,210
Crème brûlée / scorched custard cream	¥1,340
Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine ◆	¥1,460
Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆	¥1,460
Vanilla flavored panna cotta / yogurt cream / lychee granité	¥1,800
Chocolate mousse / cacao sorbet / chocolate chips	¥1,800
Grape parfait	¥3,150

Three cheeses selection / dried fruit	¥2,060
Five cheeses selection / dried fruit	¥3,030

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。

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.

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

Kid's Menu

季節の彩りサラダ Seasonal salad	¥970
コーンクリームスープ Corn cream soup	¥970
オニオングラタンスープ Onion gratin soup	¥1090
クラムチャウダースープ / ガーリックトースト Clam chowder soup / garlic toast	¥1,210
季節野菜とトマトスパゲティ / バジル、トマトソース Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables	¥1,580
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 Spaghetti Bolognese / tomato, mushroom, Parmigiano	¥1,580
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 Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano	¥1,700
シュリンプとカルナローリ米のリゾット / バジル、マスカルポーネ、パルミジャーノ Shrimp risotto / seasonal vegetables, Mascarpone, Parmigiano	¥1,700
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 Tuna melt sandwich / rye bread, pickles, mayonnaise, Cheddar, crispy fries	¥1,940
ハム&グリュイエール サンドウィッチ / 白いパン、オニオン、トマト、マヨネーズ、フライドポテト Ham & gruyère cheese sandwich / white bread, onion, tomato, mayonnaise, crispy fries	¥1,940
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 Ham & egg sandwich / rye bread, mayonnaise, romaine lettuce, crispy fries	¥1,940
国産牛のキッズハンバーグステーキ 温野菜添え (120g) Japanese beef patty and seasonal vegetables (120g)	¥2,670

記載料金にはサービス料 10%、消費税が含まれております。
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 10% service charge and consumption tax.

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