

GRAND KITCHEN

クリスマスランチコース Christmas Lunch 11:30 am - 2:30 pm
2025/12/20 (Sat.) ~ 12/25 (Thu.)

クリスマス ランチ Christmas Lunch

¥14,500

クリスマスのアミューズブーシュ
Small appetizers

ズワイ蟹とアボカドのタンパル /
林檎のピクルス、ブラットオレンジのヴィネグレット
Zuwai crab and avocado timbale / pickled apples, blood orange vinaigrette

平目のクネル / 甲殻類のソース、キャビア
Steamed flounder quenelle / crustacean sauce, caviar

国産牛フィレ肉のグリル /
ポテトのフォンダン、京人参のピューレ、ペリグルディーヌソース
Grilled Japanese beef tenderloin /
potato fondant, Kyoto carrot purée, sauce Périgourdine

または or

国産牛のローストビーフ / 季節野菜、グレイビー、ヨークシャーブッディング
Roasted Japanese beef / seasonal vegetables, gravy, Yorkshire pudding

ヴァシュラン / ヴァニラとラズベリーポワーズのアイスクリーム
Vacherin / vanilla and raspberry ice cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

クリスマス ラグジュアリー ワイン ペアリング Christmas 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杯目をシャンパン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)

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

平日ランチコース Weekday Prix-Fixe Lunch 11:30 am - 2:30 pm

プレミアム ランチ

寒鯨のタルタル / 聖護院かぶ、木の芽、生姜風味のヴィネグレット

真鰐のポワレ / サボイキャベツのブレゼ、アンチョビクリームソース

鶏もも肉の赤ワイン煮込み / ベーコン、ジャガイモのムースリーヌ、冬野菜

または

仔牛タン ブルギニヨンバターソース / レンズ豆のミジョテ

または

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)

フォンダンショコラ / ヴァニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

¥8,000

PREMIUM LUNCH

Yellowtail tartare / Shogoin turnip, Japanese pepper leaf buds, ginger vinaigrette

Pan-seared cod / braised Savoy cabbage, anchovy cream sauce

Braised chicken leg with red wine / bacon, potato mousseline, winter vegetables
or

Veal tongue with Bourguignon butter sauce / stewed lentils

or

Grilled Japanese beef tenderloin / potato gratin, braised green onion, truffle sauce (+¥3,000)

Fondant au chocolat / vanilla ice cream

Coffee or tea

グランド キッチン ランチ

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

または

寒鯨のタルタル / 聖護院かぶ、木の芽、生姜風味のヴィネグレット

真鰐のポワレ / サボイキャベツのブレゼ、アンチョビクリームソース

または

鶏もも肉の赤ワイン煮込み / ベーコン、ジャガイモのムースリーヌ、冬野菜

または

仔牛タン ブルギニヨンバターソース / レンズ豆のミジョテ

または

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)

アップルパイ / ヴァニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

¥5,600

GRAND KITCHEN LUNCH

Marinated salmon / lemon and caper condiment, basil oil

or

Yellowtail tartare / Shogoin turnip, Japanese pepper leaf buds, ginger vinaigrette

Pan-seared cod / braised Savoy cabbage, anchovy cream sauce

or

Braised chicken leg with red wine / bacon, potato mousseline, winter vegetables

or

Veal tongue with Bourguignon butter sauce / stewed lentils

or

Grilled Japanese beef tenderloin / potato gratin, braised green onion, truffle sauce (+¥3,000)

Apple pie / vanilla ice cream

Coffee or tea

エクスプレス ランチ

本日のスープ

または

本日のサラダ

本日の魚料理

または

本日の肉料理

または

国産牛オリジナルハンバーガー / フライドエッグ、チeddar、ベーコン、フライドポテト

または

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

または

本日のパスタ

または

本日のリゾット

ペストリーシェフデザート

コーヒー または 紅茶

¥4,400

EXPRESS LUNCH

Soup of the day

or

Salad of the day

Fish dish of the day

or

Meat dish of the day

or

Japanese beef hamburger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes

or

Original plant-based burger / teriyaki sauce, soymilk cheese, French fried potatoes

or

Pasta of the day

or

Risotto of the day

Pastry chef's dessert

Coffee or tea

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 / 九条ねぎとジャワベッパー
ブッラータのカプレーゼ / オレンジ、ハモンセラーノ
鶏白レバーのムース
エスカルゴのブルギニヨン / ガーリックとパセリ風味のパター
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
塞鮓のタルタル / 聖護院かぶ、木の芽、生姜風味のヴィネグレット
オシェトラキャビア (25g)
ムール貝のワイン蒸し (200g) / イタリアンパセリ、エストラゴン、セルフィユ

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 / orange, Jamón serrano
¥2,000	Chicken liver mousse
¥2,700	Escargots / garlic and herb butter
¥3,800	Marinated salmon / lemon and caper condiment, basil oil
¥3,800	Yellowtail tartare / Shogoin turnip, Japanese pepper leaf buds, ginger vinaigrette
¥19,000	Osciètre caviar (25g)
¥3,300	Blue mussels (200g) / Italian parsley, tarragon, chervil

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、パルミジヤーノ
シーフードサラダ / シュリンプ、ムール貝、烏賊、スマートサーモン

Soups & Salads

¥1,800	Clam chowder / garlic toast
¥2,000	Onion gratin soup / cocotte STAUB
¥2,600	Nicoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato
¥2,600	Cesarean salad / Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano
¥3,800	Seafood salad / shrimp, blue mussel, squid, smoked salmon

パスタ、リゾット&ナポリ風ピツツア

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
本日のリゾット
リングイネ / 渡り蟹のトマトクリームソース
ピツツア マルゲリータ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジヤーノ
ピツツア シーフードジェノベーゼ / 松の実、バジル、モッツアレラ、パルミジヤーノ
ピツツア 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、パルミジヤーノ

Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

¥2,900	Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel
¥2,600	Risotto of the day
¥4,000	Linguine / tomato cream sauce with crab
¥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

魚料理

真鰐のポフレ / サボイキャベツのブレゼ、アンチョビクリームソース
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
舌平目のポンヌファム ◆
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

Fish Dishes

¥4,400	Pan-seared cod / braised Savoy cabbage, anchovy cream sauce
¥5,100	Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis
¥4,900	Sole Bonne-Femme ◆
¥4,100	Pan-seared Norwegian salmon / chimichurri sauce, lemon potatoes

肉料理

鶏もも肉の赤ワイン煮込み / ベーコン、ジャガイモのムースリーヌ、冬野菜
オーストラリア産骨付き仔羊 / 牛蒡のブレゼ、蕪のロースト、タスマニアマスターのジュ
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、長ねぎのブレゼ、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)
黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g) / 3種のコンディメント

Meat Dishes

¥4,800	Braised chicken leg with red wine / bacon, potato mouseline, winter vegetables
¥5,800	Grilled Australian rack of lamb / braised burdock, roasted turnip, Tasmanian mustard jus
¥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

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

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、chedar、フライドポテト
クラブハウス サンドwich / 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wich / 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、chedar、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 ◆

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 ◆

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。

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
Yellow pea pasta all'Arrabbiata
Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy milk cheese, French fried potatoes
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

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、ホップクリーム ◆
アップルパイ / ヴァニラアイスクリーム
フォンダンショコラ / ヴァニラアイスクリーム
3種の苺パフェ
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

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 Apple pie / vanilla ice cream
¥2,000 Fondant au chocolat / vanilla ice cream
¥4,800 Strawberry Trio 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

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
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
ピッツア 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eddar、 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.