

# GRAND KITCHEN

## ウィークエンドランチコース Weekend Prix-Fixe Lunch 11:30 am - 2:30 pm

### ウィークエンド トラディショナル / WEEKEND TRADITIONAL ¥11,000

スモールアペタイザー  
Small appetizer

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

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

### ウィークエンド プレミアム / WEEKEND PREMIUM ¥8,000

スモールアペタイザー  
Small appetizer

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

真鯛のポフレ / サボイキャベツのブレゼ、アンチョビクリームソース  
Pan-seared cod / braised Savoy cabbage, anchovy cream sauce

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  
Veal tongue with Bourguignon butter sauce / stewed lentils

または or

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ドのジュ  
Grilled Australian rack of lamb / braised burdock, roasted turnip, Tasmanian mustard jus

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)

フォンダンショコラ / ヴァニラアイスクリーム  
Fondant au chocolat / vanilla ice cream

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

### ウィークエンド グランド キッチン / WEEKEND GRAND KITCHEN ¥5,600

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

または or

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

本日の魚料理  
Fish dish of the day

または or

本日の肉料理  
Meat dish of the day

または or

国産牛オリジナルハンバーガー / フライドエッグ、cheddar、ベーコン、フライドポテト  
Japanese beef hamburger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes

または or

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

または or

本日のパスタ Pasta of the day

または or

本日のリゾット Risotto of the day

アップルパイ / ヴァニラアイスクリーム  
Apple pie / 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)

 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	Cesear 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 / ジャガイモのムースリース、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 ブルギニヨンパターソース / 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

### Meat Dishes

¥4,800	Braised chicken leg with red wine / potato mousseline, 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
¥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

### 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 ◆  
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.