

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

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

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

フイヤベースカレー / 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

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

鱸のポワレ / 夏野菜、柚子風味のブルブランソース
Pan-fried sea bass / summer vegetables, yuzu-flavored beurre blanc

香川産オリーブ豚肉のロティ / トゥールーズソーセージ、シュークルート
Roasted olive-fed Kagawa pork loin / Toulouse sausage, sauerkraut

または or

オーストラリア産骨付き仔羊 / カレー風味の大麥のピラフ、バジルのグレイビー
Australian rack of lamb / curry-flavored barley pilaf, basil 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 (+¥2,800)
Grilled Japanese beef tenderloin / pumpkin and truffle purée, lettuce core, truffle sauce (+¥2,800)

ヴァニラのミルフィユ / エキゾチックソルベ
Vanilla mille-feuille / exotic sorbet

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

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

または or

焼きとうもろこしのティラミス サレ / 雲丹、カレーオイル
Baked corn Tiramisù / sea urchin, curry oil

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、チェダー、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

ピーチメルバ / ヴァニラアイスクリーム
Peach melba / 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

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
ハモンセラノ 12か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー
ブッラータのカプレーゼ / 桃、ハモンセラノ
パテ ドカンパーニュ / ピクルス、クレソンサラダ
フォアグラとチキンのテリーヌ / マンゴのチャツネ、セルバチコ
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
焼きとうもろこしのティラミス サレ / 雲丹、カレーオイル
シマアジのカルパッチョ / 大葉とアンチョビのソース
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、浅蜷、ムール貝
本日のリゾット
雲丹の冷製カペリーニ / キャヴィア、ルッコラ
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
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、モッツアレラ、パルミジャーノ

魚料理

鱸のポワレ / 夏野菜、柚子風味のブルブランソース
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
舌平目のボンヌファミ ◆
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

肉料理

スパイシーチキン / フルーツトマトのマリネ、グリーンチャツネ
オーストラリア産骨付き仔羊 / カレー風味の大麥のピラフ、バジルのグレイビー
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
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
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

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 / スワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉

Appetizers

¥1,600 Bruschetta / tomato and basil
¥1,800 French fried potatoes / truffle & truffle salt
¥2,000 Shrimp and mushroom ajillo
¥2,500 Jamón serrano aged 12 months / Kujo green onion and cubeb pepper
¥3,600 Burrata caprese / peach, Jamón serrano
¥2,500 Country-style pâté / pickles, watercress salad
¥4,200 Foie gras and chicken terrine / mango chutney, wild rockets
¥2,600 Escargots / garlic and herb butter
¥3,800 Baked corn Tiramisù / sea urchin, curry oil
¥3,800 Striped jack carpaccio / perilla and anchovy sauce
¥19,000 Oscietra caviar (25g)

Soups & Salads

¥1,800 Clam chowder soup / garlic toast
¥2,000 Onion gratin soup / cocotte STAUB
¥2,500 Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato
¥2,500 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
¥4,200 Chilled capellini / sea urchin cream sauce, caviar, arugula
¥3,200 Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
¥3,300 Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

Fish Dishes

¥4,800 Pan-fried sea bass / summer vegetables, yuzu-flavored beurre blanc
¥5,000 Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis
¥4,800 Sole Bonne-Femme ◆
¥4,000 Pan-seared Norwegian salmon / chimichurri sauce, lemon potatoes

Meat Dishes

¥4,800 Spicy chicken / marinated fruit tomatoes, green chutney
¥5,800 Australian rack of lamb / curry-flavored barley pilaf, basil gravy
¥5,000 Grilled olive-fed Kagawa pork loin / Toulouse sausage, sauerkraut
¥6,900 Grilled Japanese beef tenderloin / pumpkin and truffle purée, lettuce core, 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

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、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
季節野菜のバイヨンスープ
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

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 ◆
ピーチメルバ / ヴァニラアイスクリーム
ヴァニラのミルフィユ / エキゾチックソルベ
桃パフェ
抹茶のシェーブアイス / あずきと白玉
マンゴのシェーブアイス / ココナッツとヨーグルトクリーム
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
¥1,900 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.

¥2,300 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 and charcoal-salt
¥1,500 Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt * half-portion
¥1,500 Seasonal vegetable soup
¥1,900 Seasonal mixed salad
¥2,200 Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables
¥3,500 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

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 Tiramisu / Mascarpone, Marsala wine ◆
¥1,500 Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆
¥2,000 Peach melba / vanilla ice cream
¥2,000 Vanilla mille-feuille / exotic sorbet
¥4,400 Peach parfait
¥3,400 Shaved ice: matcha green tea with azuki beans & rice-flour dumplings
¥3,400 Shaved ice: mango with coconut & yogurt cream
¥2,600 Three cheese selection / dried fruit
¥3,600 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 / 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、ロメインレタス、 フライドポテト	¥1,500	Ham & egg sandwich / white 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.