

# 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 / PREMIUM LUNCH

¥8,000

アラカルトメニューの各カテゴリーよりお選びください。  
Please choose from each category in the À La Carte selections.

タパス、冷製アペタイザー または 温製アペタイザーより 2 品  
Two items from Tapas, Chilled Appetizers, or Warm Appetizers

フィッシュ&ミート または グリル料理より 1 品  
One item from Fish & Meat or Grilled Dishes

デザートの ♣印より 1 品  
One item from Desserts indicated with ♣

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

### グランド キッチン ランチ / GRAND KITCHEN LUNCH

¥5,600

ロブスタービスク  
Lobster bisque  
または or  
ストラッチャテッラチーズ / 葡萄とフルーツトマト  
Stracciatella / grapes and sweet tomatoes  
または or  
戻り鰹の瞬間グリル / クスクスと無花果、ハーブサラダ  
Seared autumn bonito / couscous, fig salsa and herb salad

A – G より 1 品をお選びください。  
Please select one dish from options A – G.

[A] 舌平目のボンヌファム  
Sole Bonne-Femme

[B] ノルウエーサーモンのグリル / 丸茄子のマリネ、バルサミコソース  
Grilled Norwegian salmon / balsamic glaze

[C] 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 (+¥1,000)  
Ezo abalone meunière / seaweed and liver risotto, leek coulis (+¥1,000)

[D] 大山鶏もも肉のグリル / グレインマスタード、グレイビー  
Grilled Daisen chicken leg / grain mustard, gravy

[E] ミラノ風仔牛のカツレツ / ルッコラサラダ、レモン  
Milanese veal cutlet / arugula salad, lemon

[F] 国産牛フィレ肉のグリル / ブラックペッパーソース (+¥3,000)  
Grilled Japanese beef filet / black pepper sauce (+¥3,000)

[G] 松阪牛ランプ肉のステーキ フリット (+¥3,000)  
Matsusaka beef rump steak frites (+¥3,000)

A – D より 1 品をお選びください。  
Please select one dish from options A – D.

[A] バスクチーズケーキ  
Basque cheesecake

[B] マロンシャンティイ  
Marron Chantilly

[C] ティラミス  
Tiramisù

[D] 小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム  
Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

### エクスプレス ランチ / EXPRESS LUNCH

¥4,400

本日のスープ または サラダ  
Soup or Salad of the day

A – G より 1 品お選びください。  
Please select one dish from options A – G.

[A] スパゲティペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蛸、ムール貝  
Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel

[B] 和風スパゲティ / スワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉  
Japanese-style spaghetti / Zuwai crab, shrimp, scallop, squid, seaweed, perilla

[C] シーフードピラフ / シャトーソース  
Seafood pilaf / château sauce

[D] 国産牛リブロースのハヤシライス  
Japanese beef ribeye Hayashi Rice

[E] カレー各種  
ビーフ、チキン、シュリンプ&帆立貝、またはベジタブル よりお選びください  
Curry with steamed rice  
with a choice of: beef, chicken, shrimp & scallop, or vegetable

[F] 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、ピクルス、オニオン、トマト  
ミックスリーフ、フライドポテト  
Japanese beef burger /  
fried egg, Cheddar, bacon, pickles, onion, tomato, mixed leaves, French fried potatoes

[G]  オリジナルプラントミートバーガー /  
照り焼きソース、豆乳マヨネーズ、豆乳チーズ、アヴォカド、オニオン、トマト  
ミックスリーフ、フライドポテト  
 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy mayonnaise,  
soy milk cheese, avocado, onion, tomato mixed leaves, French fried potatoes

本日のデザート  
Dessert of the day

または or  
小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム  
Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

 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

### タパス

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  
鶏白レバーのムース

### 冷製アペタイザー

ポルトガル産生ハム / 九条ねぎとロングペッパー  
グリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ  
ストラッチャテッラ / 葡萄とフルーツトマト  
アンディーブとロックフォールのサラダ / 林檎、胡桃  
戻り鰹の瞬間グリル / クスクスと無花果、ハーブサラダ  
スコットランド産サーモンのマリネと燻製

### 温製アペタイザー

本日のスープ  
フレンチ オニオングラタンスープ  
ロブスタービスク  
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

### フィッシュ&ミート

蟹クリームコロッケ / シャトーソース  
海老フライ / タルタルソース、レモン  
舌平目のボンヌファム ◆  
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 (+¥1,000)  
オリーブ豚のロースト / シャルキュティエールソース  
ミラノ風仔牛のカツレツ / ルッコラサラダ、レモン  
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 ブルギニヨン風 (+¥1,500)  
国産牛のローストビーフ / ヨークシャーピング、 그레이ビー ◆ (+¥2,000)

### グリル料理

大山鶏もも肉のグリル / グレインマスタード、 그레이ビー  
ノルウェーサーモンのグリル / 丸茄子のマリネ、 バルサミコソース  
オーストラリア産骨付き仔羊 / タイム風味の 그레이ビー (+¥1,000)  
国産牛フィレ肉のグリル / ブラックペッパーソース (+¥3,000)  
松阪牛ランプ肉のステーキ フリット (+¥3,000)

### デザート&チーズ

バスクチーズケーキ ✧  
クラシック プリン ✧  
ティラミス ◆✧  
\* ディナータイムは、 テーブルサイドにて盛り付けをいたします。  
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム ◆✧  
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 ✧  
シャインマスカットのパフェ

チーズ盛り合わせ

### Tapas

¥1,600 Bruschetta / tomato and basil  
¥1,800 French fried potatoes / truffle & truffle salt  
¥2,000 Shrimp and mushroom ajillo  
¥2,200 Chicken liver mousse

### Chilled Appetizers

¥2,400 Portuguese dry-cured ham / Kujo green onion and long pepper  
¥2,500 Grilled chicken and romaine lettuce Caesar salad  
¥2,700 Stracciatella / grapes and sweet tomatoes  
¥2,800 Endive and Roquefort salad / apple, walnut  
¥2,900 Seared autumn bonito / couscous, fig salsa and herb salad  
¥2,900 Marinated and smoked Scottish salmon

### Warm Appetizers

¥1,200 Soup of the day  
¥2,000 French onion gratin soup  
¥2,200 Lobster bisque  
¥2,700 Escargots à la Bourguignonne / garlic and herb butter

### Fish & Meat

¥3,800 Crab cream croquettes / château sauce  
¥3,900 Deep-fried prawns / tartar sauce, lemon  
¥4,000 Sole Bonne-Femme ◆  
¥5,100 Ezo abalone meunière / seaweed and liver risotto, leek coulis (+¥1,000)  
¥4,300 Roasted olive-fed pork / Charcutière sauce  
¥4,600 Milanese veal cutlet / arugula salad, lemon  
¥5,800 Red wine-braised Japanese beef cheek Bourignnon-style (+¥1,500)  
¥6,400 Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy ◆ (+¥2,000)

### Grilled Dishes

¥3,800 Grilled Daisen chicken leg / grain mustard, gravy  
¥3,900 Grilled Norwegian salmon / marinated eggplant, balsamic glaze  
¥4,800 Grilled Australian rack of lamb / thyme-flavored gravy (+¥1,000)  
¥7,000 Grilled Japanese beef filet / black pepper sauce (+¥3,000)  
¥8,000 Matsusaka beef rump steak frites (+¥3,000)

### Desserts & Cheese

¥1,400 Basque cheesecake ✧  
¥1,400 Crème caramel ✧  
¥1,500 Tiramisù ◆✧  
\* Served tableside for dinner service.  
¥1,500 Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆✧  
¥1,500 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 ✧  
¥6,000 Shine Muscat Parfait  
¥3,000 Cheese selection

\* ( ) 内の金額は、コースでお選びの際の追加料金です。

\*Prices in ( ) indicate additional charges when selected for a prix-fixe menu.

 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

### サンドウィッチ&バーガー

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| 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                               | ¥1,900 |
| 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、ミックスリーフ、フライドポテト                    | ¥2,800 |
| 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、ピクルス、オニオン、トマト<br>ミックスリーフ、フライドポテト | ¥3,200 |
| 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、ミックスリーフ、フライドポテト                     | ¥3,800 |
| Nick's 国産牛フィレスステーキサンドウィッチ                                           | ¥6,800 |

### パスタ&ライス

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| ペンネ アラピアータ                              | ¥2,600 |
| スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蛸、ムール貝     | ¥2,900 |
| 和風スパゲティ / ズワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉          | ¥3,000 |
| シーフードピラフ / シャトーソース ◆                    | ¥3,000 |
| カレー各種 / ライス&ブティサラダ                      | ¥3,100 |
| * ビーフ、チキン、シュリンプ&帆立貝 または ベジタブル よりお選びください |        |
| 国産牛リブロース肉のハヤシライス                        | ¥3,500 |

### ピッツア

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| マルゲリータ クラシカ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ           | ¥3,200 |
| クワトロフォルマッジ 蜂蜜添え / 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 | ¥3,300 |

### 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。

|                                                                                                                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 季節野菜のバイヨンスープ                                                                                                                                                              | ¥1,500 |
| 季節野菜の彩りサラダ                                                                                                                                                                | ¥2,100 |
| 季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩                                                                                                                                                     | ¥2,700 |
| スパゲティ トマトソース                                                                                                                                                              | ¥2,200 |
| スパイシーベジタブルカレー / ライス&ブティサラダ                                                                                                                                                | ¥2,800 |
| フレッシュフルーツ盛り合わせ                                                                                                                                                            | ¥3,900 |
|  黄エンドウ豆パスタのアラピアータ                                                                       | ¥2,200 |
|  オリジナルプラントミートバーガー /<br>照り焼きソース、豆乳マヨネーズ、豆乳チーズ、アヴォカド、オニオン、トマト、<br>ミックスリーフ、フライドポテト         | ¥2,400 |
|  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。<br>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。 |        |

### Sandwiches & Burgers

|                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, mixed leaves, French fried potatoes                                 |
| Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, mixed leaves, French fried potatoes                            |
| Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, pickles, onion, tomato,<br>mixed leaves, French fried potatoes |
| Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, mixed leaves, French fried potatoes                           |
| Nick's special filet steak sandwich (Japanese Beef)                                                              |

### Pasta & Rice

|                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Penne all'arrabbiata                                                            | ¥2,600 |
| Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel                 | ¥2,900 |
| Japanese-style spaghetti / Zuwai crab, shrimp, scallop, squid, seaweed, perilla | ¥3,000 |
| Seafood pilaf / château sauce ◆                                                 | ¥3,000 |
| Curry / steamed rice, small salad                                               | ¥3,100 |
| * with a choice of: beef, chicken, shrimp & scallop, or vegetable               |        |
| Japanese beef ribeye Hayashi Rice                                               | ¥3,500 |

### Pizzas

|                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------|
| Margherita classica / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano                |
| Quattro Formaggi with honey / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano |

### Vegan Dishes

\* Does not use meat, seafood, eggs, dairy products nor honey.

|                                                                                                                                                                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Seasonal vegetable soup                                                                                                                                                                                                                | ¥1,500 |
| Seasonal garden salad                                                                                                                                                                                                                  | ¥2,100 |
| Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon, charcoal salt                                                                                                                                                                            | ¥2,700 |
| Tomato sauce spaghetti                                                                                                                                                                                                                 | ¥2,200 |
| Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad                                                                                                                                                                                      | ¥2,800 |
| Assorted fresh fruits                                                                                                                                                                                                                  | ¥3,900 |
|  Yellow pea pasta all'arrabbiata                                                                                                                  | ¥2,200 |
|  Original plant-based burger /<br>teriyaki sauce, soy mayonnaise, soy milk cheese, avocado, onion, tomato,<br>mixed leaves, French fried potatoes | ¥2,400 |
|  Made with 100% plant-based products.<br>Not only low in calories, but also sustainable menus that have less impact on the environment            |        |

 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 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                                                                                   |
| 本日のスープ                                                    | ¥900   | Soup of the day                                                                                     |
| 季節野菜とトマトスパゲティ /<br>ベジタブル、トマトソース                           | ¥1,300 | Tomato sauce spaghetti /<br>seasonal vegetables                                                     |
| スパゲティ ボロネーゼ /<br>トマト、マッシュルーム、パルミジャーノ                      | ¥1,300 | Spaghetti Bolognese /<br>tomato, mushroom, Parmigiano                                               |
| ピッツァ マルゲリータ /<br>トマト、バジル、モッツァレラ、パルミジャーノ                   | ¥1,200 | Pizza Margherita /<br>tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano                                         |
| シュリンプとカルナローリ米のリゾット /<br>ベジタブル、パルミジャーノ                     | ¥1,400 | Shrimp risotto /<br>seasonal vegetables, Parmigiano                                                 |
| ツナメルト サンドウィッチ /<br>イギリスパン、ピクルス、マヨネーズ、チェダー、<br>フライドポテト     | ¥1,300 | Tuna melt sandwich /<br>white bread, pickles, mayonnaise, Cheddar,<br>French fried potatoes         |
| ハム&グリュイエール サンドウィッチ /<br>イギリスパン、オニオン、トマト、マヨネーズ、<br>フライドポテト | ¥1,500 | Ham & Gruyère cheese sandwich /<br>white bread, onion, tomato, mayonnaise,<br>French fried potatoes |
| 国産牛のキッズハンバーグステーキ (130g) /<br>温野菜添え                        | ¥2,400 | Japanese beef patty (130g) /<br>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.