



PALACE HOTEL TOKYO

テイクアウトメニュー Take-out Menu 予約制 (時間指定)

日本料理 和田倉

彩り 六段重	¥12,960
彩り 四段重	¥8,640
お慶び弁当	¥9,720
赤飯	¥2,160

天麩羅 巽

天麩羅盛り合わせ (17品)	¥10,800
天麩羅盛り合わせ (13品)	¥7,560
天重弁当 (9品)	¥7,560
天重弁当 (7品)	¥5,400
桜海老と季節野菜の塩天バラ	¥5,400

鉄板焼 濠

米沢牛と車海老のステーキ重弁当 (ガーリックライス)	¥14,040
米沢牛と車海老のステーキ重弁当 (御飯)	¥13,500
米沢牛ステーキ重弁当 (ガーリックライス)	¥12,420
米沢牛ステーキ重弁当 (御飯)	¥11,800
* ファイル 60g・サーロイン 60gを使用	

黒毛和牛と車海老のステーキ重弁当 (ガーリックライス)	¥9,720
黒毛和牛と車海老のステーキ重弁当 (御飯)	¥9,180
黒毛和牛ステーキ重弁当 (ガーリックライス)	¥8,100
黒毛和牛ステーキ重弁当 (御飯)	¥7,560
* ファイル 60g・サーロイン 60gを使用	

黒毛和牛フィレカツサンド	¥7,560
* 黒毛和牛フィレ 100gを近江牛ロース肉 40gで包んであります。	

黒毛和牛ハンバーグステーキ弁当 (ガーリックライス)	¥6,480
黒毛和牛ハンバーグステーキ弁当 (御飯)	¥5,940
* 黒毛和牛 100%ハンバーグ 150gを近江牛ロース肉 40gで包んであります。	

グランド キッチン サラダ&スープ

季節野菜の彩りサラダ	¥1,520
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	¥1,950
クラムチャウダースープ	¥1,520
ミネストローネスープ	¥1,620

グランド キッチン 魚料理&肉料理

本日の魚のソテー / トマトとケッパーのソース	¥3,890
鱈のソテー / 蜆烏賊、新玉葱のマリネ、ケッパーソース	¥3,900
香川産オリーブ豚ロース肉のロースト / オレンジソース	¥4,250
大山鶏もも肉のデュカスパイス風味 / ローズマリーポテト	¥4,110

グランド キッチン セットメニュー

魚料理&肉料理より1品お選びください。	¥6,480
* シーザーサラダ、バゲットと小菓子 付き	

Japanese Restaurant Wadakura

Six-tiered lunch box
Four-tiered lunch box
Special lunch box
Red bean rice

Tempura Tatsumi

Assorted Tempura (17 items)
Assorted Tempura (13 items)
TENJU (9 items): bowl of rice topped with tempura
TENJU (7 items): bowl of rice topped with tempura
Sakura shrimp and seasonal vegetable tempura over rice

Teppanyaki GO

Yonezawa beef and tiger prawn over garlic rice	
Yonezawa beef and tiger prawn over rice	
Yonezawa beef over garlic rice	
Yonezawa beef over rice	
*Uses 60g filet and 60g sirloin	
Wagyu and tiger prawn over garlic rice	
Wagyu and tiger prawn over rice	
Wagyu over garlic rice	
Wagyu over rice	
*Uses 60g filet and 60g sirloin	
Wagyu filet cutlet sandwich	
*100g Wagyu filet is wrapped with 40g Ohmi beef loin.	
Wagyu patty box (with garlic rice)	
Wagyu patty box (with rice)	
*150g Wagyu patty is wrapped with 40g Ohmi beef loin	

Grand Kitchen Salads & Soups


Mixed seasonal salad
Caesar salad / prosciutto, romaine lettuce, Parmigiano
Clam chowder soup
Minestrone soup

Grand Kitchen Fish & Meat Dishes


Pan-seared fish of the day / tomato and caper sauce
Sautéed Spanish mackerel / firefly squid, marinated onion, caper sauce
Olive-fed Kagawa pork loin / orange sauce
Roasted <i>Daisen</i> chicken leg with dukkah spice / rosemary-flavored potatoes

Grand Kitchen Prix-fixe Menu

Please select one item from Fish & Meat.
*comes with Caesar salad, baguette and dessert

 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
記載料金には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。また、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。
食材の都合などにより一部メニューを変更する場合がございます。

 Environmentally-friendly menu: Made with ingredients with less impact on the environment

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 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.
Menus are subject to change without notice.



PALACE HOTEL TOKYO

テイクアウトメニュー Take-out Menu 予約制 (時間指定)

グランド キッチン ライトディッシュ&フェイヴァリット

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	¥2,160
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	¥1,730
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	¥2,490
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	¥4,110
 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	¥2,160
* パレスホテルのプラントベースメニューについて: 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。	
カレー各種 ライス&プティサラダ	¥2,600
* 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 / シヤトーソース	¥2,600
国産牛リブロースのステーキ重	¥4,860

鮨 かねさか

握り寿司 (10 貫)	¥10,800
特選手巻き寿司セット (中とろ・うに入り) 1 人前	¥8,640
手巻き寿司セット 1 人前	¥5,400
ばらちらし	¥5,400
謹製弁当	¥5,400
太巻き	¥4,320
* 特選手巻き寿司セット、手巻き寿司セットは 2 人前より承ります。	

中国飯店 琥珀宮

二段重	¥16,200
あわび入り冷前菜セット 2 名様用	¥6,000
焼き物入り前菜セット 2 名様用	¥5,200
海老チリセット 2 名様用	¥5,200
牛肉ピーマン炒めセット 2 名様用	¥5,200


スイーツ

プレミアム ショートケーキ (Φ18cm) (メッセージプレート付き)	¥5,200
プレミアム ショートケーキ (Φ15cm) (メッセージプレート付き)	¥4,020
プレミアム ショートケーキ (Φ12cm) (メッセージプレート付き)	¥3,220
プレミアム ショートケーキ	¥1,080
マロンシャンティイ	¥900
マンゴ プリン	¥710
メッセージプレート	¥220

お飲み物

太陽のたまもの PREMIUM JUICE (180 ml)	¥1,200
マンゴジュース (250ml)	¥650
オレンジジュース (250ml)	¥650
トマトジュース (250ml)	¥650

Grand Kitchen Light Dishes & Favorites

Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes	
Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, French fried potatoes	
Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes	
Wagyu burger / fried egg, Cheddar, French fried potatoes	
 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy milk cheese, fried potatoes	
* Made with 100% plant-based products. Not only low in calories, but our plant-based burgers are also sustainable menus that have less impact on the environment.	
Curry, steamed rice, small salad	
* with a choice of : beef, chicken, shrimp & scallop	
Seafood pilaf / château sauce	
Japanese beef rib steak over rice	

Sushi Kanesaka

Nigiri-sushi (10 pieces)	
Hand-roll sushi set with medium fatty tuna and sea urchin (per person)	
Hand-roll sushi set (per person)	
Chirashi-sushi	
Special lunch box	
Thick rolled sushi	
* Hand-roll sushi set requires a minimum of two orders.	

Amber Palace

Two-tiered lunch box
Appetizer set with abalone
Appetizer set with roast pork
Chili shrimp with side dish set
Stir-fried beef and pepper with side dish set

Sweets

Gâteau aux fraises (Φ 18cm) (with message on chocolate plaque)
Gâteau aux fraises (Φ 15cm) (with message on chocolate plaque)
Gâteau aux fraises (Φ 12cm) (with message on chocolate plaque)
Gâteau aux fraises
Marron Chantilly
Mango pudding
Message on chocolate plaque

Beverages

Premium tomato juice (180 ml)
Mango juice (250 ml)
Orange juice (250 ml)
Tomato juice (250 ml)



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
記載料金には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。また、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。
食材の都合などにより一部メニューを変更する場合がございます。



Environmentally-friendly menu: Made with ingredients with less impact on the environment

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 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.
Menus are subject to change without notice.