

Seasonal Delights



3種の苺パフェ

時季に合わせてパストリーシェフが厳選した3種の苺をたっぷり地使用。
お濠の白鳥をイメージしたピスタチオのラングドシャを添えてご用意しました。

Strawberry Trio Parfait

A parfait assembled in the image of floating swan features
three varieties of branded strawberries, carefully selected by the pastry chef.

¥4,400

スイーツセット(コーヒーまたは紅茶付き)

Sweets Set (with coffee or tea)

¥5,900

メッセージプレートを定型文以外でご希望の場合は、1枚¥600を別途申し受けます。

Please inquire to the staff for dessert plate messages.

Custom messages are available at an additional charge of ¥600.

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。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Seasonal Delights



Nick's 国産牛フィレステーキ サンドウィッチ

建替前のホテル時代、顧客のNickさんが好んで食した一品。
ホテルオリジナルのグレイビーソースが美味しさを引き立てる、シンプルなフィレステーキサンドウィッチ。

Nick's Special Filet Steak Sandwich (Japanese Beef)

A dish loved by Nick, our frequent guest, before the hotel was rebuilt.
The original gravy sauce brings out the flavor of the simple, yet rich sandwich.

¥6,800

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。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

お食事 / Meals

* 季節のグリーンサラダ Seasonal green salad	¥1,900
* 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 Caesar salad: Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano, garlic	¥2,500
ニソワーズサラダ: 炙りまぐろ、温度玉子、オリーブ、ポテト Niçoise salad: broiled tuna, soft steamed egg, olive	¥2,500
トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト French fried potatoes: truffle & truffle salt	¥1,800
* ペンネ アラビアータ Penne all'Arrabbiata	¥2,600
ペンネ: 海老、春野菜、アメリカンソース Penne: shrimp and spring vegetables, sauce américaine	¥3,300
本日のリゾット Risotto of the day	¥2,500
シーフードピラフ シャトーソース Seafood pilaf: Château sauce	¥3,000
ピッツァ 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 Pizza Margherita: tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano	¥3,200
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、モッツァレラ、パルミジャーノ Pizza Quattro Formaggi Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano	¥3,300
* 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 Clubhouse sandwich: chicken, egg, bacon, tomato, crispy fries	¥2,600
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 Cold roast beef sandwich: pickles, onion, tomato, crispy fries	¥3,400
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, crispy fries	¥3,200
ツナメルト サンドウィッチ Tuna melt sandwich	¥1,900
ハム&グリュイエール サンドウィッチ Ham & Gruyère sandwich	¥1,900
ハム&エッグ サンドウィッチ Ham & egg sandwich	¥1,900

タパス / Tapas

* 鶏白レバーのムース Chicken liver mousse	¥1,800
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ Ajillo: shrimp and mushroom in garlic oil	¥2,000
* 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 Vegetable sticks: green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)	¥2,300
* サーモンのハーブマリネ、サワークリーム Marinated salmon with herbs: sour cream	¥2,100
* パテドカンパーニュ Country-style pâté	¥2,500
ハモンセラノ 12か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー Spanish Serrano ham aged 12 months	¥2,500
ブルスケッタ: トマト、バジル Bruschetta: tomato, basil	¥1,600
* フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥3,500
* チーズ5種盛り合わせ / ドライフルーツ 5 assorted cheese, dried fruit	¥3,400
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 Escargots / garlic and herb butter	¥2,600
* 燻製ミックスナッツ Smoked mixed nuts	¥1,400
* スペイン産ポテトチップス (黒トリュフ風味) Truffle-flavored potato chips	¥1,400
* オリジナルショコラ 5種 Original chocolates (5 pieces)	¥1,700

Nick's 国産牛フィレステーキ サンドウィッチ Nick's Special Filet Steak Sandwich (Japanese Beef)	¥6,800
建替前のホテル時代、顧客のNickさんが好んで食した1品。 ホテルオリジナルのグレイビーソースが美味しさを引き立てます。 The hotel original gravy sauce brings out the flavor of the simple yet rich sandwich - a dish loved by our frequent guest Nick before the hotel was rebuilt.	
黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g) 3種のコンディメント Grilled Wagyu beef tenderloin (150g) three kinds of condiments	¥15,000 * L.O. 9:30 pm



10:30 pm - 11:30 pm (L.O.) は *印のついたメニューのみのご提供となります。
Only items marked with an asterisk (*) are available from 10:30 pm - 11:30 pm (L.O.)

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。

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.

ティー セレクション / Tea Selections All ¥1,800

クラシカル&アロマティー / Classical & Aroma Tea

イングリッシュブレックファースト English Breakfast	アッサム Assam
アールグレイ Earl Grey	ダージリン Darjeeling
さくらストロベリー Sakura Strawberry	ホワイトローズ White Rose
春らしい桜と 甘酸っぱい苺のフレーバー	白茶と薔薇の 繊細な香りが織り成すハーモニー
アイリッシュモルト Irish Malt	モルゲンタウ Morgentau
アイリッシュウイスキーと カカオのアロマ	緑茶にバラの花とマンゴのアロマ

ノンカフェインティー / Non-Caffeine Tea All ¥1,800

ルイボス & ハーブティー / Rooibos & Herbal Tea

ペパーミント Peppermint	カモミール Chamomile
すっきりとした香りと爽快感	母なる薬草、優しい味と香り
ルイボス Rooibos	オレンジアプリコット Orange Apricot
南アフリカの雄大な大地が育んだ ロンネフェルトのルイボスティー	グリーンルイボスに オレンジアプリコットの爽やかな香り

コーヒー セレクション / Coffee Selections All ¥1,800

オリジナル ブレンドコーヒー Original blended coffee	アイスコーヒー Iced coffee
カフェ ラテ (hot or cold) +¥100 Caffè latte	カプチーノ +¥100 Cappuccino

デカフェでの対応も承ります。
デカフェはカフェイン97%カットのものを使用しております。

日本茶 / Japanese Tea All ¥1,800

煎茶『百年の春』 Sencha (Green tea)	玄米茶 Genmaicha (Roasted rice tea)
--------------------------------	-------------------------------------

**日本茶と2種の羊羹のセット
Japanese Tea & Dessert Set** ¥2,500

好きな日本茶と羊羹2種をお楽しみください。
— 煎茶、玄米茶、ほうじ茶、柚子抹茶、抹茶
Your choice of Japanese tea from the below with 2 kinds of Japanese sweet bean paste jelly.
— Sencha, Genmaicha, Hojicha, Yuzu matcha, Matcha

抹茶は ¥440 を加算させていただきます。
Matcha is available for an additional ¥440.

スイーツ / Sweets Selections

< セットメニュー / Beverage Set >
左側のメニューより、好きなお飲み物をひとつお選びください。
Please select a beverage from the tea or coffee selection on the left.

季節のおすすめ / Seasonal Recommendations

3種の苺パフェ Strawberry Trio Parfait	¥4,400 (Set) ¥5,900
------------------------------------	------------------------



< ケーキ / Cakes >

* マロンシャンティイ Marron Chantilly	¥1,500 (Set) ¥3,000
* プレミアム ショートケーキ Gâteau aux Fraises	¥1,600 (Set) ¥3,100
クラシックプリン Crème Caramel	¥1,500 (Set) ¥3,000
ティラミス: マスカルポーネ、マルサラワイン Tiramisu: Mascarpone, Marsala wine	¥1,500 (Set) ¥3,000
タルトシトロン: ミルクアイスクリーム Lemon tart: milk ice cream	¥2,000 (Set) ¥3,500
柑橘風味のババ: ヴァニリアイスcream Citrus baba: vanilla ice cream	¥2,000 (Set) ¥3,500
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 ice cream from Obuse Dairy Farm	¥1,400 (Set) ¥2,900
* ケーキ各種 Selection of cakes	¥1,400 (Set) ¥2,900

**越後姫苺のパルフェグラッセ 蜂蜜風味のヨーグルトのエスプーマ
Strawberry Parfait Glacé / Honey-flavored Yogurt Espuma**



見た目が不揃いなため廃棄されてしまう予定だった苺を使用した、FOOD LOSS BANKとのサステナブルなコラボレーションメニュー。環境調和型ブランド「hide k 1896」によるテーブルウェア、les trois collection designed by Kengo KUMAをご提供いたします。

A sustainable collaboration menu with FOOD LOSS BANK, made with imperfect strawberries removed from the supply chain. Served on the “les trois collection” tableware from environment conscious brand “hide k 1896” designed by Kengo Kuma.

(A la carte) ¥1,500 (Set) ¥3,000

10:30 pm – 11:30 pm (L.O.) は *印のついたメニューのみのご提供となります。
Only items marked with an asterisk (*) are available from 10:30 pm – 11:30 pm (L.O.)
メッセージプレートをご希望の場合は、1枚¥600を別途申し受けます。
Please inquire to the staff for dessert plate messages.
Custom messages are available at an additional charge of ¥600.

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。
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.

ワイン セレクション / Wine Selection

シャンパーニュ / Champagne

ローラン ペリエ キュヴェ ロゼ ブリュット Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	Glass ¥5,000 Bottle ¥25,000
---	--------------------------------

ローラン ペリエ ラ キュヴェ Laurent-Perrier La Cuvée	Glass ¥3,600 Bottle ¥18,000
---	--------------------------------

ドン ペリニオン 2008 Dom Pérignon 2008	Bottle ¥70,000
------------------------------------	----------------

白ワイン / White Wine

ローラン ファヨール ヴィオニエ ラ ミストラル Laurent Fayolle La Mistrale Viognier (Viognier, Rhône, France)	Glass ¥2,400 Bottle ¥12,000
---	--------------------------------

クラウディー ベイソーヴィニオン ブラン Cloudy Bay Sauvignon Blanc (Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand)	Glass ¥3,000 Bottle ¥15,000
---	--------------------------------

スタッグスリープ ハンズ オブ タイム シャルドネ Stag's Leap Hands of Time Chardonnay (Chardonnay, Napa, U.S.A.)	Glass ¥3,700 Bottle ¥18,500
---	--------------------------------

赤ワイン / Red Wine

ミトロ ジェスター シラーズ Mitolo Jester Shiraz (Shiraz, McLaren Vale, Australia)	Glass ¥2,400 Bottle ¥12,000
---	--------------------------------

キャサリン マーシャル ピノ ノワール サンドストーン Catherine Marshall Pinot Noir on Sandstone Soils (Pinot Noir, Cape South Coast, South Africa)	Glass ¥3,000 Bottle ¥15,000
---	--------------------------------

クレイ シャノン カベルネ ソーヴィニオン Clay Shannon Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon, Lake County, U.S.A.)	Glass ¥3,700 Bottle ¥18,500
---	--------------------------------

ビール / Beer

< 生ビール / Draft > サントリー ザ プレミアム モルツ マスターズドリーム Suntory The Premium Malt's MASTER'S DREAM	¥1,900
--	--------

< 瓶ビール / Bottled > ギネス エキストラ スタウト GUINNESS EXTRA STOUT	¥1,800
--	--------

ハイネケン Heineken	¥1,800
-------------------	--------

日本酒 / Sake

壱ノ壱ノ壱 本醸造 八海山によるパレスホテル東京のプライベートブランド 1-1-1 (Ichi-no-ichi-no-ichi) A Palace Hotel Tokyo original branded sake by Hakkaisan Brewery	¥2,300
---	--------

壱ノ壱ノ壱 純米大吟醸 1-1-1 (Ichi-no-ichi-no-ichi) Premium	¥3,500
---	--------

日本酒は180ml (一合) にて提供しております。
All Sake servings are 180ml.

ソフトドリンク / Soft Drink Selection

フレッシュジュース ¥1,700 - オレンジ - グレープフルーツ	コココーラ ¥1,400 コココーラ ZERO Coca-Cola Coca-Cola ZERO
--	---

Fresh juice - orange - grapefruit	ピーチジュース ¥1,400 Peach juice
---	-------------------------------

林檎ジュース ¥1,400 Apple juice	パイナップルジュース ¥1,400 Pineapple juice
------------------------------	--------------------------------------

葡萄ジュース ¥1,400 Grape juice	グアバジュース ¥1,400 Guava juice
------------------------------	-------------------------------

ジンジャーエール ¥1,400 Ginger ale	ホットチョコレート ¥1,800 アイスチョコレート
-------------------------------	-------------------------------

トマトジュース ¥1,400 Tomato juice	Chocolate drink (hot or cold)
--------------------------------	-------------------------------

クランベリージュース ¥1,400 Cranberry juice	
--------------------------------------	--



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。

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.

ウイスキー / Whisky

**ブレンドドスコッチウイスキー
Blended Scotch Whisky**

バラントイン 17年 Ballantine's 17 Y	¥4,400
シーバズリーガル 12年 Chivas Regal 12 Y	¥2,000
デュワーズ 15年 Dewar's 15 Y	¥2,300
ジョニーウォーカー ブルーラベル Johnnie Walker Blue Label	¥6,000
ロイヤルハウスホールド Royal Household	¥6,400

モルトウイスキー / Malt Whisky

ザ グレンリベット 12年 The Glenlivet 12 Y	¥2,000
ザ シングルトン ダフタウン 12年 The Singleton Dufftown 12 Y	¥2,000
グレンフィディック 12年 Glenfiddich 12 Y	¥2,200
ザ マッカラン 12年 The Macallan 12 Y	¥5,500
ザ マッカラン 18年 The Macallan 18 Y	¥15,000
グレンドロナック 18年 The GlenDronach 18 Y	¥5,000
グレンモーレンジィ 18年 Glenmorangie 18 Y	¥5,000
ラフロイグ 10年 Laphroaig 10 Y	¥2,800
ラガヴァリン 16年 Lagavulin 16 Y	¥4,000

ドメスティックウイスキー / Domestic Whisky

サントリー 山崎 18年 パレスホテル東京の開業10周年を記念した特別ボトル。 山崎蒸留所のシングルモルトウイスキー「山崎 18年」より ミズナラ樽、パンチョン樽で熟成させた原酒を主体に ブレンドした、唯一無二のオリジナルウイスキーです。 Suntory Yamazaki 18 Y This whisky has been specially blended to commemorate the 10th anniversary of Palace Hotel Tokyo using MIZUNARA cask and PUNCHEON cask whiskies as the key component.	¥20,000
---	---------

サントリーワールドウイスキー 碧 Suntory World Whisky Ao	¥2,200
サントリーウイスキー 山崎 12年 Suntory Yamazaki 12 Y	¥5,500
サントリーウイスキー 白州 18年 Suntory Hakushu 18 Y	¥15,000
ニッカ 竹鶴ピュアモルト 17年 Nikka Taketsuru Pure Malt 17 Y	¥11,000
イチローズ モルト モルト&グレーン クラシカルエディション Ichiro's Malt Malt & Grain Classical Edition	¥3,600
キリン シングルモルトジャパニーズウイスキー 富士 Kirin Single Malt Japanese Whisky FUJI	¥2,200

アメリカンウイスキー / American Whiskey

ジャックダニエル Jack Daniel's	¥1,800
メーカーズマーク Maker's Mark	¥2,000
ウッドフォードリザーブ Woodford Reserve	¥2,000
ミクターズ Michter's	¥2,500
ホイッスルピッグ 10年 WhistlePig 10 Y	¥2,800

ウイスキーは30mlにて提供しております。
All Whisky servings are 30ml.

**パレスホテル オリジナル カクテル
Palace Hotel Original Cocktails**

ドライマティーニ / Dry Martini (Gordon's Dry Gin, Noilly Prat (dry vermouth), Noord's Orange Bitter)	¥2,200
パレス ジンフィズ / Palace Gin Fizz (Gin, fresh lemon juice, milk, sugar syrup)	¥2,200
ヘルメス / Hermez (tequila, anisette, plum liqueur, cocktail lime) 1971年 国際カクテルコンペティションにて準優勝 カクテル名「ヘルメス」とは旅人、商人の守護神	¥2,200

カクテル / Cocktails

オールドファッション / Old Fashioned (whisky, bitters, sugar)	¥2,400
ネグローニ / Negroni (gin, vermouth, Campari)	¥2,200
ジン または ウォッカ トニック / Gin or Vodka & Tonic (gin or vodka, tonic water, lime)	¥2,200
モスコミュール / Moscow Mule (vodka, lime, ginger beer)	¥2,400
アペロール スプリッツ / Aperol Spritz (Aperol, champagne)	¥2,900

**ノンアルコールカクテル
Non-Alcoholic Cocktails**

ヴァージン ジントニック ¥2,600 Virgin Gin Tonic (non-alcoholic gin, lime, tonic water)	ヴァージン ギムレット ¥2,600 Virgin Gimlet (non-alcoholic gin, lime syrup, lime)
ヴァージン モヒート ¥2,600 Virgin Mojito (lime, mint, soda)	ノグローニ ¥2,600 Nogroni (non-alcoholic gin, Campari reduction)
プラム アメリカーノ ¥2,400 Plum Americano (non-alcoholic plum wine, Campari reduction, cranberry, soda)	プラム ミュール ¥2,400 Plum Mule (non-alcoholic plum wine, lime, honey water, ginger beer)
シャーリー テンプル ¥2,000 Shirley Temple (grenadine, lemon & lime soda)	サラトガクーラー ¥2,000 Saratoga Cooler (lime, ginger ale)

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。

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.