

## 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種の苺をたっぷりを使用。  
お濠の白鳥をイメージした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.

¥4,800

スイーツセット(コーヒーまたは紅茶付き)

Sweets Set (with coffee or tea)

¥6,300

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: グリルチキン、ロメインレタス、パルミジャーノ Caesar salad: grilled chicken, romaine lettuce, Parmigiano, garlic	¥2,600
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	¥2,600
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'Arrabiata	¥2,600
本日のリゾット Risotto of the day	¥2,600
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 ビアンカ: 九条ネギ、シラス、岩海苔、唐墨、モッツァレラ、パルミジャーノ Pizza Bianca: Kujo green onion, whitebait, seaweed, dried mullet roe, Mozzarella, Parmigiano	¥3,300
ピッツァ クワトロフォルマッジ: ゴルゴンゾーラ、タレツジオ、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	¥2,800
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	¥3,600
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, 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

**タパス / Tapas**

* 鶏白レバーのムース Chicken liver mousse	¥2,000
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
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	¥3,700
* チーズ5種盛り合わせ / ドライフルーツ 5 assorted cheese, dried fruit	¥3,800
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	¥2,700
* うま味コンブナッツ UMAMI Kombu Nuts	¥2,200
* 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
* 自家製ビーフジャーキー Homemade beef jerky	¥2,200
* オリジナルショコラ 5種 Original chocolates (5 pieces)	¥2,000

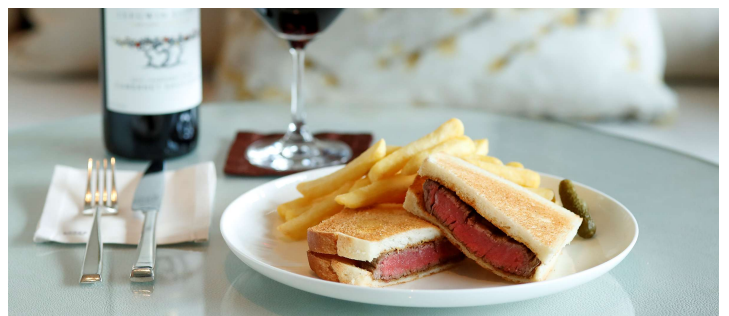
**Nick's 国産牛フィレスステーキ サンドウィッチ  
Nick's Special Filet Steak Sandwich (Japanese Beef)**

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。  
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。

Only items marked with an asterisk (\*) are available from 10:30 pm - 11:30 pm (L.O.)  
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

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	ダーズリン Darjeeling
ストロベリー&さくらんぼ Strawberry & Cherry	ウィークエンドシトロン Weekend Citron
ふわりと広がる甘酸っぱい 苺とさくらんぼの香り	レモンの爽やかな香りと バターのやさしい甘さ
モルゲンタウ Morgentau	アイリッシュモルト Irish Malt
緑茶にバラの花とマンゴのアロマ	アイリッシュウイスキーと カカオのアロマ

**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	ホルシュタインナーグリュツツェ Holsteiner Gruetze
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	種なし葡萄、ハイビスカス、 ドライフルーツのブレンドティー

**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

デカフェでのご対応も承ります。  
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)
--------------------------------	-------------------------------------

寿月堂 初昔 抹茶ラテ (hot or cold) +¥600  
Matcha latte with "Hatsumukashi" from Jugetsudo

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

お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	¥4,800 (Set) ¥6,300
------------------------------------	------------------------



* 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
抹茶とオレンジのオペラ: ヴァニラアイスクリーム Matcha and orange opéra: vanilla ice cream	¥2,000 (Set) ¥3,500
苺とプラリネのパリブレスト: ヴァニラアイスクリーム Strawberry and praline Paris-Brest: 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 soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm	¥1,500 (Set) ¥3,000
アッフオガート: 小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム Affogato: Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm	¥2,000 (Set) ¥3,500
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 Coffee jelly: Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm	¥1,800 (Set) ¥3,300
* ケーキ各種 Selection of cakes	¥1,400 (Set) ¥2,900

**越後姫苺のヴァリエーション / Strawberry Variations** / mousse, parfait glacé, sorbet, sauce



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でご提供いたします。

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) ¥1,800 (Set) ¥3,300

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 ロゼ 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 ペリニヨン 2008 Dom Pérignon 2008	Bottle ¥70,000

### 白ワイン / White Wine

エチケッタ グリージャ コッリ ディルーニ ヴェルメンティーノ Etichetta Grigia Colli di Luni Vermentino (Vermentino, Liguria, Italy)	Glass ¥2,400 Bottle ¥12,000
クラウディー ベイソーヴィニヨン ブラン Cloudy Bay Sauvignon Blanc (Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand)	Glass ¥3,000 Bottle ¥15,000
アンヘリカ サパータ シャルドネ Angelica Zapata Chardonnay (Chardonnay, Mendoza, Argentina)	Glass ¥3,700 Bottle ¥18,500

### 赤ワイン / Red Wine

ミトロ ジェスター シラズ 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
ダックホーン デコイ リミテッド カベルネ ソーヴィニヨン Duckhorn Decoy Limited Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon, Napa, 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	¥2,600
壱ノ壱ノ壱 純米大吟醸 1-1-1 (Ichi-no-Ichi-no-Ichi) Premium	¥4,000
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	¥1,400 ¥1,400 ¥1,400	コココーラ コココーラ ZERO Coca-Cola Coca-Cola ZERO	¥1,400 ¥1,400 ¥1,400
Fresh juice - orange - grapefruit	¥1,400 ¥1,400 ¥1,400	ピーチジュース Peach juice	¥1,400
林檎ジュース Apple juice	¥1,400	パイナップルジュース Pineapple juice	¥1,400
葡萄ジュース Grape juice	¥1,400	グアバジュース Guava juice	¥1,400
ジンジャーエール Ginger ale	¥1,400	ホットチョコレート アイスチョコレート	¥1,800
トマトジュース Tomato juice	¥1,400	Chocolate drink (hot or cold)	
クランベリージュース Cranberry juice	¥1,400		

## ミネラルウォーター / Mineral Water

< スティル / Still > エビアン evian	330ml ¥1,000 750ml ¥1,300
< スパークリング / Sparkling > サンペレグリーノ S.Pellegrino	500ml ¥1,200 1000ml ¥1,600
ペリエ Perrier	330ml ¥1,000 750ml ¥1,300

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**

オールドパー 12年 Old Parr 12 Y	¥2,000
シーバスリーガル 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 インフィニータ 18年 Glenmorangie The Infinita 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	¥20,000
--------------	---------

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.

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&グレイン 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**

バッファロー トレース Buffalo Trace	¥1,800
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
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.