

Seasonal Delights



桃パフェ

爽やかに香るレモンヴァーベナのアイスクリーム、オリジナルグラスの中に忍ばせた酸味のあるライムジュレとほろ苦いオレンジソースが、旬を迎える白桃の甘味をより一層引き立てます。

Peach Parfait

Starring juicy peach complemented by lemon verbena ice cream, tangy lime gelée and bitter orange sauce, the Peach Parfait is a sublime example of a parfait.

¥4,600

スイーツセット (コーヒーまたは紅茶付き)

Sweets Set (with coffee or tea)

¥6,100

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¥800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 ¥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.

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

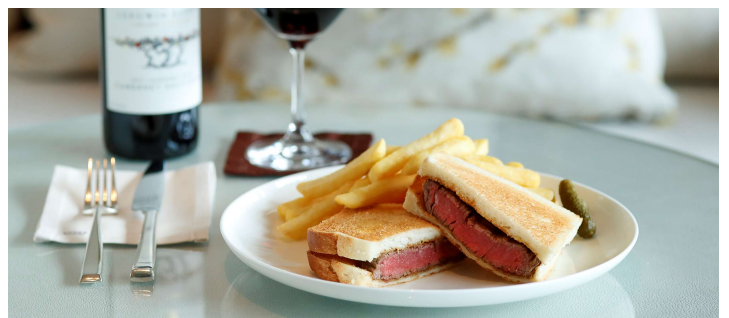
* 季節野菜の彩りサラダ Seasonal garden salad	¥2,100
* グリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ Grilled chicken and romaine lettuce Caesar salad	¥2,500
サラダ リヨネーズ Lyonnais salad	¥2,600
* トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト French fried potatoes / truffle & truffle salt	¥1,800
* ペンネ アラビアータ Penne all'arrabiata	¥2,600
シーフードピラフ シャトーソース Seafood pilaf with Château sauce	¥3,000
ピッツァ マルゲリータ クラシカ: トマト、バジル、モッツァレラ、パルミジャーノ Pizza Margherita classica: tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano	¥3,200
ピッツァ 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、モッツァレラ、パルミジャーノ Pizza quattro formaggi with honey: 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 Roast beef sandwich: pickles, onion, tomato, crispy fries	¥3,800
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、フライドポテト Japanese beef burger: 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	¥2,200
ポルトガル産生ハム: 九条ねぎとジャワペッパー Portuguese dry-cured ham: Kujo leek and cubeb pepper	¥2,400
シュリンプと茸のアヒージョ Shrimp and mushroom ajillo	¥2,000
トマトとバジルのブルスケッタ Tomato and basil bruschetta	¥1,600
* フレッシュフルーツ盛り合わせ Assorted fresh fruits	¥3,900
* チーズ盛り合わせ Assorted cheese plate	¥3,000
エスカルゴ ブルギニオン Escargots à la Bourguignonne	¥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 ¥6,800 **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.



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 & Aromatic Tea

アッサム Assam	ダージリン Darjeeling
イングリッシュブレックファースト English Breakfast	アイリッシュモルト Irish Malt
アールグレイ Earl Grey	アイリッシュウイスキーと カカオのアロマ
ココナッツマンゴ Coconut Mango	モルゲンタウ Morgentau
ココナッツとマンゴの甘いアロマ	緑茶にバラの花とマンゴのアロマ

アイスティー / Iced Tea

ジンジャーピーチ Ginger Peach	ワイルドベリーハイビスカス Wild Berry Hibiscus
桃とほのかに感じるジンジャーが 絶妙なブレンド	ハイビスカスの花と エルダーベリーのブレンド

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	ホルシュタイナーグリュッツェ 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

¥2,500

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

桃パフェ Peach Parfait	¥4,600 (Set) ¥6,100
抹茶のシェーブアイス: あずきと白玉 Matcha green tea shaved ice with azuki beans & rice-flour dumplings	¥3,500 (Set) ¥5,000
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 Mango shaved ice with coconut & yogurt cream	¥3,500 (Set) ¥5,000



* マロンシャンティイ Marron Chantilly	¥1,500 (Set) ¥3,000
* シャインマスカット ショートケーキ Gâteau au Shine Muscat	¥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
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
バスケットチーズケーキ Basque Cheesecake	¥1,500 (Set) ¥3,000
* 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

ムース、パルフェ、グラッセ、ソルベ、ソース
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

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.

シャンパーニュ / Champagne

ローラン ペリエ ラキュヴェ	Glass	¥3,600
Laurent-Perrier La Cuvée	Bottle	¥18,000
ドン ペリニヨン 2015	Bottle	¥55,000
Dom Pérignon 2015		

アンヘリカ サパータ シャルドネ	Glass ¥3,700
Angelica Zapata Chardonnay	Bottle ¥18,500
(Chardonnay, Mendoza, Argentina)	

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
--	--------------------------------

ペリエ	330ml	¥1,000
Perrier	750ml	¥1,300



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

ブレンデッ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	¥2,700
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
ラガヴァーリン 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

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)	¥2,600
パレス ジンフィズ / Palace Gin Fizz (Gin, fresh lemon juice, milk, sugar syrup)	¥2,600
ヘルメス / Hermes (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	¥2,600

カクテル / Cocktails

オールドファッション / Old Fashioned (whisky, bitters, sugar)	¥2,800
ネグローニ / Negroni (gin, vermouth, Campari)	¥2,600
ジン または ウォッカ トニック / Gin or Vodka & Tonic (gin or vodka, tonic water, lime)	¥2,400
モスコミュール / Moscow Mule (vodka, lime, ginger beer)	¥2,800
アペロール スプリッツ / Aperol Spritz (Aperol, champagne)	¥3,400

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 ¥3,000 Virgin Gin Tonic (non-alcoholic gin, lime, tonic water)	ヴァージン ギムレット ¥3,000 Virgin Gimlet (non-alcoholic gin, lime syrup, lime)
ヴァージン モヒート ¥3,000 Virgin Mojito (lime, mint, soda)	ノグローニ ¥3,000 Nogroni (non-alcoholic gin, Campari reduction)
プラム アメリカーノ ¥2,800 Plum Americano (non-alcoholic plum wine, Campari reduction, cranberry, soda)	プラム ミュール ¥2,800 Plum Mule (non-alcoholic plum wine, lime, honey water, ginger beer)
シャーリー テンプル ¥2,400 Shirley Temple (grenadine, lemon & lime soda)	サラトガクーラー ¥2,400 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.