

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種の苺をたっぷりと使用。
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 a 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: ハモンセラーノ、ロメインレタス、パルミジャーノ Caesar salad: Jamón serrano, 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'Arrabbiata	¥2,600
ペンネ 渡り蟹のトマトクリームソース Penne: tomato cream sauce with crab	¥4,000
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、モッツアレラ、パルミジャーノ Pizza Margherita: tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano	¥3,200
ピッツァ シーフードジェノヴェーゼ: 松の実、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ Pizza Seafood Genovese: pine nuts, basil, Mozzarella, Parmigiano	¥3,800
ピッツァ クワトロフォルマッジ: ゴルゴンゾーラ、タレグジオ、モッツアレラ、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、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	¥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
ハモンセラーノ 12か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー Jamón serrano aged 12 months / Kujo green onion and cubeb pepper	¥2,700
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
* 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

* 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
アップルシナモン Apple Cinnamon	アマレット Amaretto
爽やかな蜜林檎とシナモンの香りが 溶け込んだフレーバーティー	ほのかに甘い杏仁の香り
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お爽快感	母なる薬草、優しい味と香り
ストロベリー クリーム Strawberry Cream	チョコレートモンキー Chocolate Monkey
甘い苺とクリーミーなミルクの香り	バナナとリッチなチョコレートの 香りが広がるフレーバーティー

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

¥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

3種の苺パフェ Strawberry Trio Parfait	¥4,800 (Set) ¥6,300
------------------------------------	------------------------



* マロンシャンティ 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
アップルパイ: ヴァニラアイスクリーム Apple Pie: vanilla ice cream	¥2,000 (Set) ¥3,500
フォンダンショコラ: ヴァニラアイスクリーム Fondant au Chocolat: 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
アップフォガート: 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

越後姫苺のパルフェグレース 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) ¥1,500 (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.

シャンパーニュ / Champagne

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

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

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

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	¥2,300
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 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、パンシ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.