

# Seasonal Delights



## 3種の苺パフェ

時季に合わせてペ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wich

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wich。

### 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.

THE PALACE *Lounge*

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'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
ピッツア マルゲリータ: トマト、バジル、モツツアレラ、パルミジャーノ Pizza Margherita: tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano	¥3,200
ピッツア シーフードジェノヴェーゼ: 松の実、バジル、モツツアレラ、パルミジャーノ Pizza Seafood Genovese: pine nuts, basil, Mozzarella, Parmigiano	¥3,800
ピッツア クワトロフォルマッジ: ゴルゴンゾーラ、タレッジオ、モツツアレラ、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wich: 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wich: 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、chedar、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wich Tuna melt sandwich	¥1,900
ハム&グリュイエール サンドwich Ham & Gruyère sandwich	¥1,900
ハム&エッグ サンドwich 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: 春菊とカシューなツ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 <sup>*</sup> Homemade beef jerky	¥2,200
* オリジナルショコラ 5種 Original chocolates (5 pieces)	¥2,000

Nick's 国産牛フレステーキ サンドwich 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



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.

THE PALACE  
*Lounge*

## 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
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

お好きな日本茶と羊羹2種をお楽しみください。

¥2,500

— 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、お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  
Tiramisù: 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

¥1,500

(Set) ¥3,000

アッフォガート:  
小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム (Set) ¥3,500  
Affogato:

Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm

¥2,000

コーヒゼリー:  
小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム (Set) ¥3,300  
Coffee jelly:

¥1,800

(Set) ¥3,300

Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm

\* 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。

食材によるアレルギーなどございましたら、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.

THE PALACE  
*Lounge*

## ワインセレクション / Wine Selection

### シャンパニュ / Champagne

ローランペリエ グランシエクル Laurent-Perrier Grand Siècle	Glass ¥11,000 Bottle ¥55,000
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

ドメーヌ ドラジャナス ヴィオニエ Domaine de la Janasse Viognier (Viognier, Côtes du Rhône, France)	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
stag's leap hands of time chardonnay 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 ジエスター 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
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> サンタリーザ プレミアム モルツ マスターズドリーム	¥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 -オレンジ -グレープフルーツ	¥1,700	コカコーラ コカコーラ ZERO Coca-Cola Coca-Cola ZERO	¥1,400
Fresh juice - orange - grapefruit			
林檎ジュース Apple juice	¥1,400	ピーチジュース Peach juice	¥1,400
葡萄ジュース Grape juice	¥1,400	パイナップルジュース Pineapple juice	¥1,400
ジンジャーイエール Ginger ale	¥1,400	グアバジュース Guava juice	¥1,400
トマトジュース Tomato juice	¥1,400	ホットチョコレート アイスチョコレート Chocolate drink (hot or cold)	¥1,800
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

<スタイル / Still> エビアン evian	330ml ¥1,000 750ml ¥1,300
<スパークリング / Sparkling> サンペレグリノ S.Pellegrino	500ml ¥1,200 1000ml ¥1,300
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.

THE PALACE *Lounge*

## 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	¥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 PUNCHON 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

ドライマティニー / 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 ウオッカ トニック / Gin or Vodka & Tonic (gin or vodka, tonic water, lime)	¥2,200
モスクミュール / 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 Virgin Gin Tonic (non-alcoholic gin, lime, tonic water)	¥2,600
ヴァージン モヒート Virgin Mojito (lime, mint, soda)	¥2,600
プラム アメリカーノ Plum Americano (non-alcoholic plum wine, Campari reduction, cranberry, soda)	¥2,400
シャーリー テンプル Shirley Temple (grenadine, lemon & lime soda)	¥2,000
ヴァージン ギムレット Virgin Gimlet (non-alcoholic gin, lime syrup, lime)	¥2,600
ノグローニ Nogroni (non-alcoholic gin, Campari reduction)	¥2,600
プラム ミュール Plum Mule (non-alcoholic plum wine, lime, honey water, ginger beer)	¥2,400
サラトガクーラー <sup>®</sup> Saratoga Cooler (lime, ginger ale)	¥2,000

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.