

## 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**

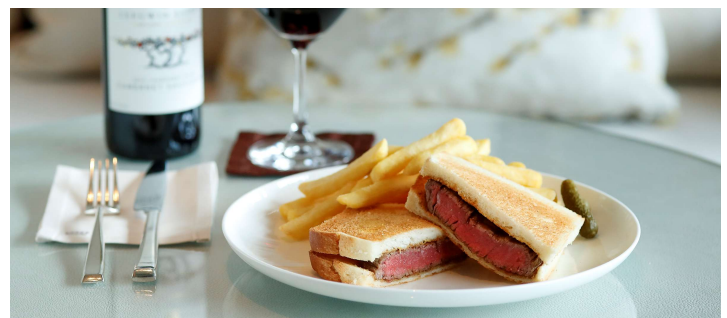
|   |        |
|---|--------|
| * 季節野菜の彩りサラダ<br>Seasonal garden salad   | ¥2,100 |
| * グリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ<br>Grilled chicken and romaine lettuce Caesar salad  | ¥2,500 |
| サラダ リヨネーズ<br>Lyonnais salad   | ¥2,600 |
| * トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト<br>French fried potatoes / truffle & truffle salt   | ¥1,800 |
| * ペンネ アラビアータ<br>Penne all'arrabiata   | ¥2,600 |
| シーフードピラフ シャトーソース<br>Seafood pilaf with Château sauce  | ¥3,000 |
| ピッツァ マルゲリータ クラシカ:<br>トマト、バジル、モッツァレラ、パルミジャーノ<br>Pizza Margherita classica:<br>tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano                          | ¥3,200 |
| ピッツァ クワトロフォルマッジ 蜂蜜添え:<br>ゴルゴンゾーラ、タレグジオ、モッツァレラ、パルミジャーノ<br>Pizza quattro formaggi with honey:<br>Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano | ¥3,300 |
| * クラブハウスサンドウィッチ:<br>チキン、玉子、ベーコン、トマト、フライドポテト<br>Clubhouse sandwich:<br>chicken, egg, bacon, tomato, crispy fries                             | ¥2,800 |
| ローストビーフサンドウィッチ:<br>ピクルス、オニオン、トマト、フライドポテト<br>Roast beef sandwich:<br>pickles, onion, tomato, crispy fries                                    | ¥3,800 |
| 国産牛オリジナルハンバーガー<br>フライドエッグ、チェダー、ベーコン、フライドポテト<br>Japanese beef burger:<br>fried egg, Cheddar, bacon, crispy fries                             | ¥3,200 |
| ツナメルト サンドウィッチ<br>Tuna melt sandwich   | ¥1,900 |
| ハム&グリュイエール サンドウィッチ<br>Ham & Gruyère sandwich  | ¥1,900 |

**タパス / Tapas**

|   |        |
|---|--------|
| * 鶏白レバーのムース<br>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<br>Portuguese dry-cured ham: Kujo leek and cubeb pepper | ¥2,400 |
| シュリンプと茸のアヒージョ<br>Shrimp and mushroom ajillo                                     | ¥2,000 |
| トマトとバジルのブルスケッタ<br>Tomato and basil bruschetta                                   | ¥1,600 |
| * フレッシュフルーツ盛り合わせ<br>Assorted fresh fruits                                       | ¥3,900 |
| * チーズ盛り合わせ<br>Assorted cheese plate   | ¥3,000 |
| エスカルゴ ブルギニオン<br>Escargots à la Bourguignonne                                    | ¥2,700 |
| * うま味コンブナッツ<br>UMAMI Kombu Nuts   | ¥2,200 |
| * スペイン産ポテトチップス (黒トリュフ風味)<br>Truffle-flavored potato chips                       | ¥1,400 |
| * 自家製ビーフジャーキー<br>Homemade beef jerky  | ¥2,200 |
| * オリジナルショコラ 5種<br>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.



**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<br>Assam                         | ダージリン<br>Darjeeling     |
| イングリッシュブレックファースト<br>English Breakfast | アイリッシュモルト<br>Irish Malt |
| アールグレイ<br>Earl Grey                   | アイリッシュウイスキーと<br>カカオのアロマ |
| ココナッツマンゴ<br>Coconut Mango             | モルゲンタウ<br>Morgentau     |
| ココナッツとマンゴの甘みなアロマ                      | 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<br>Ginger Peach   | ワイルドベリーハイビスカス<br>Wild Berry Hibiscus |
| 桃とほのかに感じるジンジャーが<br>絶妙なブレンド | ハイビスカスの花と<br>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<br>Peppermint               | カモミール<br>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<br>Rooibos                    | ホルシュタイナーグリュツツェ<br>Holsteiner Gruetze |
| 南アフリカの雄大な大地が育んだ<br>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、<br>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<br>Original blended coffee | アイスコーヒー<br>Iced coffee    |
| カフェ ラテ (hot or cold) +¥100<br>Caffè latte | カプチーノ +¥100<br>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』<br>Sencha (Green tea) | 玄米茶<br>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.

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¥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.

**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**

|  |                        |
|--|------------------------|
| シャルロット オウ フリュイ ルージュ<br>Charlotte aux Fruits Rouges   | ¥1,600<br>(Set) ¥3,100 |
| 桃パフェ<br>Peach Parfait  | ¥4,600<br>(Set) ¥6,100 |
| 抹茶のシェーブアイス: あずきと白玉<br>Matcha green tea shaved ice<br>with azuki beans & rice-flour dumplings | ¥3,500<br>(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<br>Mango shaved ice with coconut & yogurt cream                 | ¥3,500<br>(Set) ¥5,000 |



|   |                        |
|---|------------------------|
| * マロンシャンティイ<br>Marron Chantilly   | ¥1,500<br>(Set) ¥3,000 |
| * プレミアム ショートケーキ<br>Gâteau aux Fraises   | ¥1,600<br>(Set) ¥3,100 |
| クラシックプリン<br>Crème Caramel   | ¥1,500<br>(Set) ¥3,000 |
| ティラミス: マスカルポーネ、マルサラワイン<br>Tiramisù: Mascarpone, Marsala wine                            | ¥1,500<br>(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<br>Jersey cow milk soft serve ice cream<br>from Obuse Dairy Farm | ¥1,500<br>(Set) ¥3,000 |
| バスクチーズケーキ<br>Basque Cheesecake  | ¥1,500<br>(Set) ¥3,000 |
| * ケーキ各種<br>Selection of cakes   | ¥1,400<br>(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

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 ブランドブラン<br>ブリュット ナチュラル<br>Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature | Glass ¥6,000<br>Bottle ¥30,000 |
|--|--------------------------------|

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

### 白ワイン / White Wine

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

### 赤ワイン / Red Wine

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| ミトロ ジェスター シラズ<br>Mitolo Jester Shiraz<br>(Shiraz, McLaren Vale, Australia)  | Glass ¥2,400<br>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<br>Catherine Marshall Pinot Noir on Sandstone Soils<br>(Pinot Noir, Cape South Coast, South Africa) | Glass ¥3,000<br>Bottle ¥15,000 |
| ダックホーン デコイ リミテッド<br>カベルネ ソーヴィニヨン<br>Duckhorn Decoy Limited Cabernet Sauvignon<br>(Cabernet Sauvignon, Napa, U.S.A.)             | Glass ¥3,700<br>Bottle ¥18,500 |



## ビール / Beer

|  |        |
|--|--------|
| < 生ビール / Draft ><br>サントリー ザ プレミアム モルツ マスターズドリーム<br>Suntory The Premium Malt's MASTER'S DREAM | ¥1,900 |
| < 瓶ビール / Bottled ><br>ギネス エキストラ スタウト<br>GUINNESS EXTRA STOUT                                 | ¥1,800 |
| ハイネケン<br>Heineken  | ¥1,800 |

## 日本酒 / Sake

|   |        |
|---|--------|
| 壱ノ壱ノ壱 本醸造<br>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<br>1-1-1 (Ichi-no-Ichi-no-Ichi)<br>A Palace Hotel Tokyo original branded sake by Hakkaisan Brewery | ¥2,600 |
| 壱ノ壱ノ壱 純米大吟醸<br>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。<br>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<br>- オレンジ<br>- グレープフルーツ | ¥1,400<br>¥1,400<br>¥1,400 | コココーラ<br>コココーラ ZERO<br>Coca-Cola<br>Coca-Cola ZERO | ¥1,400<br>¥1,400<br>¥1,400 |
| Fresh juice<br>- orange<br>- grapefruit  | ¥1,400<br>¥1,400<br>¥1,400 | ピーチジュース<br>Peach juice                             | ¥1,400                     |
| 林檎ジュース<br>Apple juice                    | ¥1,400                     | パイナップルジュース<br>Pineapple juice                      | ¥1,400                     |
| 葡萄ジュース<br>Grape juice                    | ¥1,400                     | グアバジュース<br>Guava juice                             | ¥1,400                     |
| ジンジャーエール<br>Ginger ale                   | ¥1,400                     | ホットチョコレート<br>アイスチョコレート                             | ¥1,800                     |
| トマトジュース<br>Tomato juice                  | ¥1,400                     | Chocolate drink (hot or cold)                      |                            |
| クランベリージュース<br>Cranberry juice            | ¥1,400                     |  |                            |

## ミネラルウォーター / Mineral Water

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| < スティル / Still ><br>エビアン<br>evian                   | 330ml ¥1,000<br>750ml ¥1,300  |
| < スパークリング / Sparkling ><br>サンペレグリーノ<br>S.Pellegrino | 500ml ¥1,200<br>1000ml ¥1,600 |
| ペリエ<br>Perrier                                      | 330ml ¥1,000<br>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<br>Old Parr 12 Y                   | ¥2,000 |
| シーバズリーガル 12年<br>Chivas Regal 12 Y             | ¥2,000 |
| デュワーズ 15年<br>Dewar's 15 Y                     | ¥2,700 |
| ジョニーウォーカー ブルーラベル<br>Johnnie Walker Blue Label | ¥6,000 |
| ロイヤルハウスホールド<br>Royal Household                | ¥6,400 |

### モルトウイスキー / Malt Whisky

|   |         |
|---|---------|
| ザ グレンリベット 12年<br>The Glenlivet 12 Y                     | ¥2,000  |
| ザ シングルトン ダフタウン 12年<br>The Singleton Dufftown 12 Y       | ¥2,000  |
| グレンフィディック 12年<br>Glenfiddich 12 Y                       | ¥2,200  |
| ザ マッカラン 12年<br>The Macallan 12 Y                        | ¥5,500  |
| ザ マッカラン 18年<br>The Macallan 18 Y                        | ¥15,000 |
| グレンドロナック 18年<br>The GlenDronach 18 Y                    | ¥5,000  |
| グレンモーレンジィ インフィニータ 18年<br>Glenmorangie The Infinita 18 Y | ¥5,000  |
| ラフロイグ 10年<br>Laphroaig 10 Y                             | ¥2,800  |
| ラガヴァーリン 16年<br>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<br>Suntory World Whisky Ao                                    | ¥2,200  |
| サントリーウイスキー 山崎 12年<br>Suntory Yamazaki 12 Y                                     | ¥5,500  |
| サントリーウイスキー 白州 18年<br>Suntory Hakushu 18 Y                                      | ¥15,000 |
| ニッカ 竹鶴ピュアモルト 17年<br>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<br>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<br>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<br>Buffalo Trace    | ¥1,800 |
| ジャックダニエル<br>Jack Daniel's       | ¥1,800 |
| メーカーズマーク<br>Maker's Mark        | ¥2,000 |
| ミクターズ<br>Michter's              | ¥2,500 |
| ホイッスルピッグ 10年<br>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<br>(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<br>(Gin, fresh lemon juice, milk, sugar syrup)                      | ¥2,600 |
| ヘルメス / Hermes<br>(tequila, anisette, plum liqueur, cocktail lime)                               | ¥2,600 |
| 1971年 国際カクテルコンペティションにて準優勝<br>カクテル名「ヘルメス」とは旅人、商人の守護神   |        |

### カクテル / Cocktails

|  |        |
|--|--------|
| オールドファッション / Old Fashioned<br>(whisky, bitters, sugar)                       | ¥2,800 |
| ネグローニ / Negroni<br>(gin, vermouth, Campari)                                  | ¥2,600 |
| ジン または ウォッカ トニック / Gin or Vodka & Tonic<br>(gin or vodka, tonic water, lime) | ¥2,400 |
| モスコミュール / Moscow Mule<br>(vodka, lime, ginger beer)                          | ¥2,800 |
| アペロール スプリッツ / Aperol Spritz<br>(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<br>Virgin Gin Tonic<br>(non-alcoholic gin, lime, tonic water)                       | ヴァージン ギムレット ¥3,000<br>Virgin Gimlet<br>(non-alcoholic gin, lime syrup, lime)                 |
| ヴァージン モヒート ¥3,000<br>Virgin Mojito<br>(lime, mint, soda)  | ノグローニ ¥3,000<br>Nogroni<br>(non-alcoholic gin, Campari reduction)                            |
| プラム アメリカーノ ¥2,800<br>Plum Americano<br>(non-alcoholic plum wine,<br>Campari reduction, cranberry, soda) | プラム ミュール ¥2,800<br>Plum Mule<br>(non-alcoholic plum wine, lime,<br>honey water, ginger beer) |
| シャーリー テンプル ¥2,400<br>Shirley Temple<br>(grenadine, lemon & lime soda)                                   | サラトガクーラー ¥2,400<br>Saratoga Cooler<br>(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.