# Seasonal Delights



シャインマスカットのパフェ

旬の瑞々しい大粒のシャインマスカットを贅沢に使った季節のパフェ。 水面を優雅に泳ぐ白鳥をイメージしたラングドシャを添えて、秋の味覚をお楽しみください。

### Shine Muscat Parfait

A graceful swan-shaped cookie decorates an opulent Shine Muscat parfait.

Offering the pleasing textural contrast of half and whole grapes,
the fresh and juicy sweetness is brightened by a tangy sparkling wine gelée.

¥6,000

スイーツセット(コーヒーまたは紅茶付き) Sweets Set (with coffee or tea) ¥7,500

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



### お食事 / Meals

	7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	
*	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:	¥2,600
	Jamón serrano, romaine lettuce, Parmigiano, garlic 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:	¥2,600
	broiled tuna, soft steamed egg, olive 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
	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 シーフードジェノヴェーゼ: 松の実、バジル、モッツァレラ、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、タレッジオ、モッツァレラ、パルミジャー 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	¥1,800
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
* パテド カンパーニュ Country-style pâté	¥2,500
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.

**黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g)** ¥15,000 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.)



#### 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 アッサム English Breakfast Assam ダージリン アールグレイ Earl Grey Darjeeling

ガーネットグレープ グルメアップル Garnet Grape Gourmet Apple

ざくろと葡萄の ローズヒップとドライアップルの 酸味にシナモンのアクセント フルーティーな味わい

スイートマロン アイリッシュモルト Sweet Marron Irish Malt

栗が香りがリッチに広がる アイリッシュウイスキーと フレーバーティー カカオのアロマ

モルゲンタウ Morgentau

緑茶にバラの花とマンゴのアロマ

### <u>ノン カフェインティー / Non-Caffeine Tea</u> All ¥1,800 ルイボス & ハーブティー / Rooibos & Herbal Tea

ペパーミント カモミール Peppermint 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

パンプキンパイ ルイボス Rooibos Pumpkin Pie

ルイボスティーのベースに、 南アフリカの雄大な大地が育んだ 焼きたてのフレッシュな ロンネフェルトのルイボスティー パンプキンパイの香り

#### 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 アイスコーヒー Original blended coffee Iced coffee

カプチーノ +¥100 カフェラテ (hot or cold) +¥100 Caffè latte 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』 玄米茶

Sencha (Green tea) Genmaicha (Roasted rice tea)

#### 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.

### 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

シャインマスカットのパフェ ¥6,000 Shine Muscat Parfait (Set) ¥7,500



\* マロンシャンティイ Marron Chantilly (Set) ¥3,000

\* プレミアム ショートケーキ ¥1,600

Gâteau aux Fraises (Set) ¥3,100 クラシックプリン ¥1,500

Crème Caramel (Set) ¥3,000

ティラミス: マスカルポーネ、マルサラワイン ¥1.500 Tiramisù: Mascarpone, Marsala wine (Set) ¥3,000

モンブラン: ヴァニラアイスクリーム ¥2,000

Mont Blanc: vanilla ice cream (Set) ¥3,500

薩摩芋と洋梨のシブースト: ヴァニラアイスクリーム ¥2,000 Sweet potato and pear chiboust: vanilla ice cream (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 ¥1.500

Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm

アッフォガート: ¥2,000 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

¥1,800

Coffee jelly:

Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm

\*ケーキ各種 ¥1,400 Selection of cakes (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

(Set) ¥3,000

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.



### ワイン セレクション / Wine Selection

### シャンパーニュ / Champagne

アンリ ジロー エスプリ ナチュールG	Glass ¥4,500		
Henri Giraud Esprit Nature G	Bottle ¥22,000		
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 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)		¥2,400 ¥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 Bottle	¥3,000 ¥15,000
スタッグス リープ ハンズ オブ タイム シャルドネ Stag's Leap Hands of Time Chardonnay (Chardonnay, Napa, U.S.A.)	Glass Bottle	¥3,700 ¥18,500

### 赤ワイン / Red Wine

ミトロ ジェスター シラーズ Mitolo Jester Shiraz (Shiraz, McLaren Vale, Australia)	¥2,400 ¥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)	- ,
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.)	¥3,700 ¥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	¥2,300		
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			
壱/壱/壱 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 Fresh juice	¥1,700	コカコーラ コカコーラ ZERO Coca-Cola Coca-Cola ZERO	¥1,400
- orange - grapefruit		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 o	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	330ml ¥1,000
evian	750ml ¥1,300
< スパークリング / Sparkling >	
サンペレグリノ	500ml ¥1,200
S.Pellegrino	1000ml ¥1,300
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	¥2,000
The Glenlivet 12 Y	
ザ シングルトン ダフタウン 12年	¥2,000
The Singleton Dufftown 12 Y	
グレンフィディック 12年 Glenfiddich 12 Y	¥2,200
ザ マッカラン 12年	¥5,500
The Macallan 12 Y	
ザ マッカラン 18年	¥15,000
The Macallan 18 Y	
グレンドロナック 18年	¥5,000
The GlenDronach 18 Y	
グレンモーレンジィ インフィニータ 18年	¥5,000
Glenmorangie The Infinita 18 Y	
ラフロイグ 10年	¥2,800
Laphroaig 10 Y	
ラガヴーリン 16年	¥4,000
Lagavulin 16 Y	

## 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	¥2,200
パレス ジンフィズ / Palace Gin Fizz	¥2,200
(Gin, fresh lemon juice, milk, sugar syrup)	
ヘルメス / Hermez	¥2,200
(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	

#### 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

### <u>ノンアルコールカクテル</u>

### **Non-Alcoholic Cocktails**

ヴァージン ジントニック ¥	2,600	ヴァージン ギムレット	¥2,600	
Virgin Gin Tonic (non-alcoholic gin, lime, tonic water)		Virgin Gimlet (non-alcoholic gin, lime syrup, lime)		
ヴァージン モヒート ¥: Virgin Mojito (lime, mint, soda)	2,600	ノグローニ Nogroni (non-alcoholic gin, Campari	¥2,600 reduction)	
プラムアメリカーノ ¥. Plum Americano (non-alcoholic plum wine, Campari reduction, cranberry	2,400 y, soda)	プラムミュール Plum Mule (non-alcoholic plum wine, honey water, ginger beer)	¥2,400 lime,	
シャーリー テンプル ¥. Shirley Temple (grenadine, lemon & lime soo	2,000 da)	サラトガクーラー Saratoga Cooler (lime, ginger ale)	¥2,000	