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.

Recommended Menu



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.

THE PALACE *Lounge*

お食事 / Meals

* 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
* 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
* ペンネ アラビアータ Penne all'arrabbiata	¥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, French fried potatoes	¥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, French fried potatoes	¥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, French fried potatoes	¥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

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.

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: 九条ねぎとロングペッパー Portuguese dry-cured ham: Kujo green onion and long 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 ブルギニヨン 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



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 & 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
アイリッシュウイスキーと
カカオのアロマ

アールグレイ
Earl Grey

モルゲンタウ
Morgentau
緑茶にバラの花とマンゴのアロマ

カシス ブルーベリー
Cassis Blueberry
カシスの甘酸っぱさと
ブルーベリーの濃厚な香り

ハニーミルク
Honey Milk
やさしい蜂蜜と
クリーミーなミルクの香り

キャラメル バナーヌ
Caramel Banane
キャラメリゼした完熟バナナを
思わせる芳醇な一杯

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
すっきりとした香りと爽快感

カモミール
Chamomile
母なる薬草、優しい味と香り

ルイボス
Rooibos
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

ホルシュタイナーグリュッツェ
Holsteiner Gruetze
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　¥2,500
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。
— 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¥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、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　¥1,500
Marron Chantilly　(Set) ¥3,000

*苺 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

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　(Set) ¥3,000
from Obuse Dairy Farm

バスクチーズケーキ　¥1,500
Basque Cheesecake　(Set) ¥3,000

*ケーキ各種　¥1,400
Selection of cakes　(Set) ¥2,900

越後姫苺のヴァリエーション / ムース、パルフェグラッセ、ソルベ、ソース
Strawberry Variations / mousse, parfait glacé, sorbet, sauce

UGLY LOVE

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.

THE PALACE *Lounge*

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 ブリュット ミレジメ 2015 Laurent-Perrier Brut Millésimé 2015	Glass ¥6,000 Bottle ¥30,000
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 2015 Dom Pérignon 2015	Bottle ¥60,000

白ワイン / White Wine

エチケッタ グリージャ コッリ ディ ルーニ ヴェルメンティーノ Etichetta Grigia Colli di Luni Vermentino (Vermentino, Liguria, Italy)	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
アンヘリカ サパータ シャルドネ Angelica Zapata Chardonnay (Chardonnay, Mendoza, Argentina)	Glass ¥3,700 Bottle ¥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)	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



ドメスティックウイスキー / Japanese 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 12年 Suntory Hakushu 12 Y	¥5,500
サントリーウイスキー 山崎 18年 Suntory Yamazaki 18 Y	¥15,000
サントリーウイスキー 白州 18年 Suntory Hakushu 18 Y	¥15,000

ウイスキーは30mlにて提供しております。
その他のウイスキーはバーメニューをご覧ください。
Whisky servings are 30 ml.
Please see our Bar Menu for other whiskies.

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 ¥1,900
Suntory The Premium Malt's MASTER'S DREAM

< 瓶ビール / Bottled >
ギネス エキストラ スタウト ¥1,800
GUINNESS EXTRA STOUT

ハイネケン ¥1,800
Heineken

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 ¥2,600
(Gordon's Dry Gin, Noilly Prat (dry vermouth), Noord's Orange Bitter)

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

ヘルメス / Hermes ¥2,600
(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 ¥2,800
(whisky, bitters, sugar)

ネグローニ / Negroni ¥2,600
(gin, vermouth, Campari)

ジン または ウォッカ トニック / Gin or Vodka & Tonic ¥2,400
(gin or vodka, tonic water, lime)

ウイスキーハイボール / Whisky Highball ¥2,400
(Whisky, club soda)

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*

スピリッツ / Spirits

ジン / Gin

ビーフィーター クラウンジュエル ¥2,900
Beefeater Crown Jewel

ボンベイ サファイア プレミアクリュ ¥2,200
Bombay Sapphire Premier Cru

タンカレー ナンバーテン ¥2,200
Tanqueray No.10

ザ ボタニスト ¥2,200
The Botanist

ヘンドリックス ジン ¥2,200
Hendrick's Gin

No.3 ロンドン ドライ ジン ¥2,200
London Dry Gin

モンキー 47 ¥2,900
Monkey 47

オホロ ジン ¥2,600
ohoro Gin

ニッカ カフェジン ¥2,300
Nikka Coffey Gin

京和漢 ¥2,900
Kyo Wakan Dry Gin

季の美 京都ドライジン ¥2,600
KI NO BI Kyoto Dry Gin

サントリー ジャパニーズクラフトジン ¥2,400
ROKU <六>
ROKU GIN
The Japanese Craft Gin Suntory

桜尾 ジン リミテッド ¥2,900
SAKURAO Gin Limited

ウオッカ / Vodka

グレイグース ¥2,200
Grey Goose

ベルヴェデール ¥2,200
Belvedere

シロック ¥2,200
Cîroc

ケテルワン ¥2,100
Ketel One

ストリチナヤ ¥2,000
Stolichnaya

ズブロッカ ¥2,000
Zubrówka

ラム / Rum

ハバナクラブ 7年 ¥2,100
Havana Club 7 Y

ロン サカパ 23 ¥2,400
Ron Zacapa 23

バカルディ エイト ¥2,100
Bacardi 8

テキーラ / Tequila

ドン フリオ 1942 ¥7,500
Don Julio 1942

クラセ アスール レポサド ¥7,500
Clase Azul Reposado

パトロン エル アルト ¥7,500
Patrón El Alto

ブランデー / Brandies

コニャック / Cognac

テスロン ロット29 XO エクセプション ¥22,000
Tesseron Lot No.29 XO Exception

レミーマルタン ルイ13世 ¥41,800
Rémy Martin Louis XIII

リシャール ヘネシー ¥46,200
Richard Hennessy

マーテル コルドンブルー ¥4,100
Martell Cordon Bleu

レミーマルタンXO ¥4,400
Rémy Martin XO

ヘネシー X.O ¥6,200
Hennessy X.O

ポールジロー 35年 ¥7,700
Paul Giraud 35 Y Très Rare

スピリッツ・リキュールは45ml、ブランデーは30mlにて提供しております。
Spirit & liqueur servings are 45 ml, brandy servings are 30 ml.

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 モヒート ¥3,000
Virgin Mojito
(lime, mint, soda)

プラム アメリカーノ ¥2,800
Plum Americano
(non-alcoholic plum wine, Campari reduction, cranberry, soda)

シャーリー テンプル ¥2,400
Shirley Temple
(grenadine, lemon & lime soda)

ヴァージン ギムレット ¥3,000
Virgin Gimlet
(non-alcoholic gin, lime syrup, lime)

ノグローニ ¥3,000
Nogroni
(non-alcoholic gin, Campari reduction)

プラム ミュール ¥2,800
Plum Mule
(non-alcoholic plum wine, lime, honey water, ginger beer)

サラトガクーラー ¥2,400
Saratoga Cooler
(lime, ginger ale)

ソフトドリンク / Soft Drink Selection

フレッシュ オレンジジュース ¥1,700
Fresh orange juice

林檎ジュース ¥1,400
Apple juice

葡萄ジュース ¥1,400
Grape juice

ジンジャーエール ¥1,400
Ginger ale

トマトジュース ¥1,400
Tomato juice

クランベリージュース ¥1,400
Cranberry juice

コカコーラ ¥1,400
コカコーラ ZERO
Coca-Cola
Coca-Cola ZERO

ピーチジュース ¥1,400
Peach juice

パイナップルジュース ¥1,400
Pineapple juice

グアバジュース ¥1,400
Guava juice

ホットチョコレート ¥1,800
アイスチョコレート
Chocolate drink (hot or cold)

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 ¥1,600

ペリエ 330ml ¥1,000
Perrier 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.