

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

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
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、タレッジオ、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	¥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 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.	¥6,800
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	¥15,000 * 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	ダーズリン Darjeeling
ガーネットグレープ Garnet Grape	グルメアップル Gourmet Apple
ざくろと葡萄の フルーティーな味わい	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
スイートマロン Sweet Marron	アイリッシュモルト Irish Malt
栗が香りがリッチに広がる フレーバーティー	アイリッシュウイスキーと 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	

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
ルイボス Rooibos	パンプキンパイ Pumpkin Pie
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	ルイボスティーのベースに、 焼きたてのフレッシュな 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 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)
--------------------------------	-------------------------------------

日本茶と2種の羊羹のセット Japanese Tea & Dessert Set

¥2,500

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

シャインマスカットのパフェ Shine Muscat Parfait	¥6,000 (Set) ¥7,500
< 数量限定 / Limited availability > 小布施産和栗のプレミアム マロンシャンティイ Premium Marron Chantilly au Obuse Waguri	¥2,600 (Set) ¥4,100



* 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
モンブラン: ヴァニリアイスクリューム Mont blanc: vanilla ice cream	¥2,000 (Set) ¥3,500
薩摩芋と洋梨のシブースト: ヴァニリアイスクリューム Sweet potato and pear chiboust: 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ン Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm	¥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ン 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ン 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ラーセ 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は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 ナチュラルG Henri Giraud Esprit Nature G	Glass ¥4,500 Bottle ¥22,000
---	--------------------------------

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
--	--------------------------------

クラウドリー 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
---	--------------------------------

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 ¥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
---	--------------------------------



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

壺ノ壺ノ壺 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

壺ノ壺ノ壺 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 ¥1,700	コココーラ ¥1,400
- オレンジ	コココーラ ZERO
- グレープフルーツ	Coca-Cola

Fresh juice	Coca-Cola ZERO
- orange	ピーチジュース ¥1,400
- grapefruit	Peach juice

林檎ジュース ¥1,400	パイナップルジュース ¥1,400
Apple juice	Pineapple juice

葡萄ジュース ¥1,400	グアバジュース ¥1,400
Grape juice	Guava juice

ジンジャーエール ¥1,400	ホットチョコレート ¥1,800
Ginger ale	アイスチョコレート

トマトジュース ¥1,400	Chocolate drink (hot or cold)
Tomato juice	

クランベリージュース ¥1,400	
Cranberry juice	

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 >

サンペレグリーノ	500ml ¥1,200
S.Pellegrino	1000ml ¥1,300

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.

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.