

GRAND KITCHEN

アラカルト **A La Carte** 11:00a.m.~11:00p.m.
2017/09/01~11/30

◆…季節のお勧め Our seasonal recommendations

タパス

2色のオリーブとセミドライトマトのマリネ
彩り野菜のピクルス
鶏白レバーのムース
三元豚のリエット
シュリンプと茸のアヒージョ
サーモンリエット&イクラ ◆
トリュフソルトを添えたフライドポテト

Tapas

¥800 Marinated green and black olives / dried tomato
¥800 Multi-colored vegetable pickles
¥1,000 Chicken liver mousse
¥1,000 Pork rillettes
¥1,200 Ajillo : shrimp and mushroom in garlic oil
¥1,200 Salmon rillettes & salmon roe ◆
¥1,500 French fried potatoes / truffle & truffle salt

タパスプレート 2名様

¥2,800

サンダニエーレのプロシュート、鶏白レバームース、イベリコ豚のチョリソ
モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ、オリーブとセミドライトマト、グリッシーニ

Assorted Tapas plate (for 2 persons)

San Daniele prosciutto with grissini, chicken liver mousse, Iberico chorizo caprese: Mozzarella and tomato, marinated olive and semi-dried tomato

アペタイザー & サラダ

サーモンのマリネと季節野菜のテリーヌ / キャビア、秋茄子と黒酢のピューレ ◆ ¥1,900
ジロール茸のソテーと鴨のコンフィ / 濃厚卵のポーチドエッグ、エシャロットソース ◆ ¥1,900
本日のカルパッチョ / ミックスリーフ ◆ ¥1,900
仔牛、豚、鴨のフォアグラを使ったパテ カンパーニュ / ピクルスとクレソンサラダ ¥1,800
エスカルゴ (6p) のブルギニオン / ガーリックとパセリ風味のバター ¥1,800
季節野菜のサラダ / ヴィネグレット (フレンチ、人参&レモン or 胡麻&味噌) ¥1,500
デトックスサラダ / キノア、ブルグル、玉麦、コンニャク、海藻、茸のマリネ ¥1,800
ニソワーズサラダ / 炙りマグロ、ソフト スチームド エッグ、オリーブ ¥1,900
シーザーサラダ / サンダニエーレのプロシュート、パルミジャーノ、ニンニク ¥1,900
モン・サン=ミッシェル産ムール貝と白イカのワイン蒸しのココット ◆ ¥2,600

Appetizers & Salads

Marinated salmon and vegetable terrine / caviar, eggplant & vinegar purée ◆ ¥1,900
Sautéed girolles and duck confit / poached egg, shallot sauce ◆ ¥1,900
Carpaccio of the day / mixed leaves ◆ ¥1,900
Country-style pâté / pickles and watercress salad ¥1,800
Escargot (6 pieces) / garlic and herb butter ¥1,800
Seasonal salad / choice of dressing (French, Carrot & lemon or Sesame & miso) ¥1,500
Detox salad / quinoa, bourgour, barley, Konnyaku, seaweed, marinated mushroom ¥1,800
Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olive ¥1,900
Caesar salad / San Daniele prosciutto, Parmigiano, garlic ¥1,900
Cocotte / steamed blue Mont-Saint-Michel mussels and squid ◆ ¥2,600

スープ

2色の玉葱のオニオングラタンスープ ¥1,600
季節野菜、ベーコンと白インゲン豆のチキンブイヨンスープ ¥1,300
本日のクリームスープ ¥1,300

Soup

Onion gratin soup / steamed onion and caramelized onion ¥1,600
Vegetable soup / seasonal vegetables, white beans, bacon and chicken bouillon ¥1,300
Cream soup of the day ¥1,300

パスタ、リゾット&ナポリ風ピッツァ

half regular
スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、イカ、アサリ、ムール貝 ¥1,600 ¥2,600
リングイネのカルボナーラ / 茸、ベーコン、玉子、オニオン ◆ ¥1,600 ¥2,600
リゾット フンギ / ジョウ茸、ジャガイモ、人参、マカヒネ、パルミジャーノ ◆ ¥1,700 ¥2,800
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 ¥1,500 ¥2,400
ピッツァ クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、モzzarella、パルミジャーノ ¥1,600 ¥2,600

Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussels
Linguine carbonara / mushroom, bacon, egg, onion ◆
Risotto Funghi / girolle, champignon, onion, Mascarpone, Parmigiano ◆
Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

ココット

帆立貝と天使の海老のフリカッセ / 甲殻類のクリームソース、エブリ麦 ◆ ¥3,500
金目鯛のサルスエラ タイム風味 / アサリ、ムール貝、トマト ¥3,800
豚ホウ肉とセップ茸の赤ワイン煮込み / 季節野菜、ポテトピューレ ◆ ¥3,500
大山鶏モモ肉のフリカッセ / レモン、ベーコン、冬瓜 ¥3,400

Cocottes

Scallop and shrimp fricassée / crustacean cream sauce, barley ◆ ¥3,500
Thyme flavored "Kinme-dai" snapper / clam, blue mussels, tomato ¥3,800
Stewed pork cheek and porcini with red wine / vegetables, potato purée ◆ ¥3,500
"Daisen" chicken fricassée / lemon, bacon, white gourd ¥3,400

プランチャ、グリル

プランチャ / 帆立貝と天使の海老、豆苗とカシューナッツのサルサヴェルデ ¥3,500
プランチャ / 金目鯛のフィレ、ムール貝のクリーム、ホウレン草 ◆ ¥3,800
グリル / 骨付き羊肉、ニンニクのピューレ、ローズマリー風味のグレイビー ¥3,600
グリル / 三元豚骨付きロース、タイム風味のグレイビー (280g) ¥3,400
プランチャ / オーストラリア産ビーフテンダーロイン、黒胡椒のソース ◆ (120g) ¥3,600
グリル / 国産牛リブロース、グレイン・マスタード (160g) ¥3,800
プランチャ / 国産牛フィレ肉、生姜の香るソース (120g) ¥5,800
※付け合せをお選びください。季節野菜、フライドポテト、ポテトピューレ

Plancha, Grill

Plancha / scallop and shrimp, Salsa Verde (pea sprouts, cashew nuts) ¥3,500
Plancha / "Kinme-dai" snapper, blue mussels cream, spinach ◆ ¥3,800
Grill / rack of lamb, garlic purée, rosemary flavored gravy ¥3,600
Grill / pork chop, thyme flavored gravy (280g) ¥3,400
Plancha / Australian beef tenderloin, black pepper sauce ◆ (120g) ¥3,600
Grill / Japanese beef short rib, grain mustard (160g) ¥3,800
Plancha / Japanese beef tenderloin, ginger sauce (120g) ¥5,800
※All dishes are served with seasonal vegetables, crispy fries or potato purée

グランド キッチンお勧めミート

国産牛リブロースのグリル / for 2 to 4 persons ¥14,000
トリュフソルト、ガーリックバター、マスタード、レモン 600g
※付け合せをお選びください。フライドポテト又はポテトピューレ

Grand Kitchen Chef's recommended meat

Grilled Japanese beef short rib /
truffle salt, garlic butter, Mustard, Lemon
※Your choice of crispy fries or potato purée

※表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料を加算させていただきます。

※米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

※食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申しつけください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff

Kindly inform our staff prior to ordering, if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

GRAND KITCHEN

アラカルト **A La Carte** 11:00a.m.~11:00p.m.
2017/09/01~11/30

◆…季節のお勧め Our seasonal recommendations

ライトディッシュ&フェヴァリット

ハム&エッグ サンドウィッチ / マヨネーズ、ミックスリーフ ¥1,700
 ハム&エメンタルチーズ サンドウィッチ / マヨネーズ、ミックスリーフ ¥1,700
 ツナメルト サンドウィッチ / スイートピクルス、チェダーチーズ、フライドポテト ¥1,700
 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 ¥2,100
 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 ¥2,800
 ※イギリスパン又はライ麦パンからお選びください

オリジナルビーフバーガー / フライドエッグ、チェダー、ベーコン、フライドポテト ¥2,400
 豆腐&ベジタブルバーガー / 豆腐、茸、季節野菜、照り焼きソース、フライドポテト ¥1,800

カレー各種 ライス&プチサラダ / ¥2,500
 ※ビーフ、チキン、シュリンプ&帆立貝 又はベジタブルからお選びください

パレスホテル トラディショナル メニュー

シーフードピラフ / シャトーソース ¥2,500
 舌平目のボンヌファミ ¥3,500
 国産牛のローストビーフ / シンプルなグレイビー、ヨークシャープディング ¥5,800

ベジタブル セレクション

季節野菜のフイヨンスープ ¥1,300
 季節野菜の彩りサラダ ¥1,500
 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 ¥1,700
 豆腐ステーキ / 照り焼きソースと季節の温野菜 ¥2,200
 スパゲティ トマトソース / 季節野菜 ¥2,300
 季節野菜のココット蒸し / マスタード、レモンと炭塩 ¥2,400
 スパイシーベジタブルカレー / ライス&プチサラダ ¥2,500
 フルーツ盛り合わせ ¥2,400

デザート&チーズ

グラス&ソルベ / 6種より3種お選びください ¥900
 マダガスカル産ヴァニラビーンズを使ったクレームブリュレ ¥1,000
 ピーカンナッツのアイスクリームとエスプレッソのアフォガート ¥1,000
 ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン ¥1,100
 マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム ¥1,100
 柑橘類のテリーヌ / 柚子風味のソルベ ¥1,100
 ミルフィユ / 洋梨、ヘーゼルナッツクリーム、カシスのアイスクリーム ◆ ¥1,300
 季節のフルーツを使ったタルト / アイスクリーム ¥1,300
 ヴァローナのグアナラを使ったテリーヌ ド ショコラ / フランボワーズのソルベ ¥1,300
 モンブラン / ほうじ茶のアイスクリーム、温州ミカン ◆ ¥1,500
 チーズ3種盛り合せ / ドライフルーツ ¥1,800
 チーズ5種盛り合せ / ドライフルーツ ¥2,700

サマー リキュール デザート

ミントのグラニテとトロピカルフルーツ / リモンチェッロ ディ カプリ ¥1,400

Light dishes & Favorites

Ham and egg sandwich / mayonnaise, mixed leaves ¥1,700
 Ham and Emmental cheese sandwich / mayonnaise, mixed leaves ¥1,700
 Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar cheese, crispy fries ¥1,700
 Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, crispy fries ¥2,100
 Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, crispy fries ¥2,800
 ※with a choice of : English crusty style bread or rye bread

Signature hamburger / fried egg, Cheddar cheese, bacon, crispy fries ¥2,400
 Tofu & Vegetable-Burger / mushroom, vegetables, Teriyaki sauce, crispy fries ¥1,800

Curry, steamed rice, small salad / ¥2,500
 with a choice of : beef, chicken, shrimp & scallop or vegetables

PALACE Traditional dishes

Seafood pilaf / château sauce ¥2,500
 Sole Bonne-Femme ¥3,500
 Roasted Japanese beef / gravy, Yorkshire pudding ¥5,800

Vegetable dishes selection

Seasonal vegetable soup ¥1,300
 Seasonal mixed salad ¥1,500
 Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts) ¥1,700
 "TOFU" steak / Teriyaki sauce, seasonal vegetables ¥2,200
 Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables ¥2,300
 Seasonal vegetable ragout in cocotte / mustard, lemon and charcoal-salt ¥2,400
 Spiced vegetable curry / steamed rice, small salad ¥2,500
 Assorted fruit ¥2,400

Desserts & Cheese

Selection of ice cream & sherbet / with a choice of 3 from 6 flavors ¥900
 Crème brûlée / scorched custard cream ¥1,000
 Affogato / pecan nut ice cream, espresso ¥1,000
 Tiramisù / Mascarpone cheese, Marsala wine ¥1,100
 Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ¥1,100
 Citrus fruit terrine / Yuzu sherbet ¥1,100
 Millefeuille / pear, hazelnuts, cassis ice cream ◆ ¥1,300
 Seasonal fruit tart / ice cream ¥1,300
 Terrine de chocolat : bitter chocolate cake / raspberry sherbet ¥1,300
 Mont-Blanc cake / roasted green tea ice cream, Satsuma oranges ◆ ¥1,500
 Three cheese selection / dried fruit ¥1,800
 Five cheese selection / dried fruit ¥2,700

Summer Liqueur Dessert

Mint granite and tropical fruits / Limoncello di Capri ¥1,400

※表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料を加算させていただきます。

※米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

※食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申しつけください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff

Kindly inform our staff prior to ordering, if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.