

GRAND KITCHEN

アラカルト **A La Carte** 11:00a.m.~11:00p.m.

2017/12/01~2018/02/28

◆…季節のおすすめ 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
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
¥1,400 French fried potatoes / truffle & truffle salt

タパスプレート 2名様

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

¥2,600

Assorted Tapas plate (for 2 persons)

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

アペタイザー & サラダ

マグロのエスカロップ / 山葵とバルサミコのコンサントレ、根菜 ◆
昆布めした真鯛 / 根菜、柚子のアクセント ◆
仔牛、豚、鴨のフォアグラを使ったパテドカンパーニュ / ピクルスとクレソンサラダ
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
季節野菜のサラダ / フレンチドレッシング 又は 胡麻&味噌ドレッシング
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
ニワースサラダ / 炙りマグロ、ソフト スチームド エッグ、オリーブ
シーザーサラダ / プロシュート、ロメインレタス、パルミジャーノ

Appetizers & Salads

¥1,800 Tuna escalope / wasabi and balsamic vinegar concentrate, root vegetables ◆
¥1,800 Red sea bream marinated in Konbu seaweed / root vegetables, Yuzu accent ◆
¥1,700 Country-style pâté / pickles and watercress salad
¥1,700 Escargot (6 pieces) / garlic and herb butter
¥1,400 Seasonal salad / choice of dressing (French or Sesame & miso)
¥1,700 Detox salad / quinoa, bourgour, barley, Konnyaku, seaweed, marinated mushroom
¥1,800 Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives
¥1,800 Caesar salad / prosciutto, romaine lettuce, Parmigiano

スープ

2色の玉葱のオニオングラタンスープ
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
本日のクリームスープ

Soup

¥1,500 Onion gratin soup / steamed onion and caramelized onion
¥1,200 Vegetable soup / seasonal vegetables, white beans, bacon and chicken bouillon
¥1,200 Cream soup of the day

パスタ、リゾット&ナポリ風ピッツァ

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 ¥1,500
フジッリパスタ ボロネーズ / ナス、茸、トマト、パルミジャーノ ◆ ¥1,500
リゾット ガンベリ / シュリンプ、ブロッコリー、松の実、マスカルポーネ、パルミジャーノ ◆ ¥1,600
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 ¥1,400
ピッツァ クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾーラ、タレッジオ、モッツアレラ、パルミジャーノ ¥1,500

Half Regular

Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussels
Fusilli pasta Bolognese / eggplant, mushroom, tomato, Parmigiano ◆
Risotto Gamberi / shrimp, broccoli, pine nut, 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
カサゴのサルスエラ タイム風味 / アサリ、ムール貝、トマト
スペイン産鴨モモ肉のコンフィ / ひよこ豆とパイザン野菜のラグー ◆
仔羊肩肉のナヴァラン / トマト、蕪、ブラックオリーブ
大山鶏モモ肉のフリカッセ / アップルヴィネガー、ジャガイモ、季節野菜 ◆

¥3,300 Scallop and shrimp fricassée / crustacean cream sauce, barley
¥3,400 Thyme flavored scorpion fish / clam, blue mussels, tomato
¥3,400 Spanish duck leg confit / chickpea and rustic vegetable ragout ◆
¥3,300 Braised lamb with tomato / tomato, turnip, black olives
¥3,300 "Daisen" chicken fricassée / apple vinegar, potato, seasonal vegetables ◆

プランチャ、グリル

プランチャ / 帆立貝と天使の海老、バルサミコ・ヴィネガー&オリーブオイル ¥3,300
プランチャ / カサゴ、ケールのピューレ、ライム風味のグレイビー ◆ ¥3,300
グリル / 骨付き仔羊肉、ニンニクのピューレ、ローズマリー風味のグレイビー ¥3,400
グリル / 三元豚骨付きロース、タイム風味のグレイビー (280g) ¥3,300
プランチャ / オーストラリア産ビーフテンダーロイン、黒ビールソース ◆ (120g) ¥3,400
グリル / 国産牛リブロース、グレイン・マスタード (160g) ¥3,600
プランチャ / 国産牛フィレ肉、生姜の香るソース (120g) ¥5,600

Plancha, Grill

Plancha / scallop and shrimp, Balsamico vinegar and olive oil
Plancha / Scorpion fish, kale purée, lime-scented gravy ◆
Grill / rack of lamb, garlic purée, rosemary flavored gravy
Grill / pork chop, thyme flavored gravy (280g)
Plancha / Australian beef tenderloin, dark beer sauce ◆ (120g)
Grill / Japanese beef short rib, grain mustard (160g)
Plancha / Japanese beef tenderloin, ginger sauce (120g)
※All dishes are served with seasonal vegetables, crispy fries or potato purée

グランド キッチンおすすめミート

国産牛リブロースのグリル / for 2 to 4 persons ¥13,000
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

表示価格に別途消費税 8%、サービス料 10%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。
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。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff

GRAND KITCHEN

アラカルト A La Carte 11:00a.m.~11:00p.m.

2017/12/01~2018/02/28

◆…季節のおすすめ 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 ¥1,600
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 ¥1,600
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 ¥1,600
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 ¥2,000
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 ¥2,600
※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 ¥2,300
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 ¥1,700

カレー各種 ライス&プチサラダ / ¥2,400
※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 ¥2,400
舌平目のボンヌファミ ¥3,300
国産牛のローストビーフ / 季節野菜、ヨークシャーpudding、グレイビー ¥5,600

ベジタブル セレクション

季節野菜のブイヨンスープ ¥1,200
季節野菜の彩りサラダ ¥1,400
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 ¥1,600
豆腐ステーキ / 照り焼きソースと季節の温野菜 ¥2,100
スパゲティ トマトソース / 季節野菜 ¥2,200
季節野菜のココット蒸し / マスタード、レモンと炭塩 ¥2,300
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プチサラダ ¥2,400
フルーツ盛り合わせ ¥2,500

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
季節のフルーツを使ったタルト / アイスクリーム ¥1,200
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 ¥1,200
宇治抹茶のフォンダンショコラ / ヴァニラアイスクリーム、カシスソース ◆ ¥1,400
チーズ3種盛り合せ / ドライフルーツ ¥1,700
チーズ5種盛り合せ / ドライフルーツ ¥2,500

Light dishes & Favorites

Ham and egg sandwich / mayonnaise, mixed leaves ¥1,600
Ham and Emmental cheese sandwich / mayonnaise, mixed leaves ¥1,600
Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar cheese, crispy fries ¥1,600
Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, crispy fries ¥2,000
Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, crispy fries ¥2,600
※with a choice of : English crusty style bread or rye bread
Signature hamburger / fried egg, Cheddar cheese, bacon, crispy fries ¥2,300
Tofu & Vegetable-Burger / mushroom, vegetables, Teriyaki sauce, crispy fries ¥1,700
Curry, steamed rice, small salad / ¥2,400
with a choice of : beef, chicken, shrimp & scallop or vegetables

PALACE HOTEL Traditional dishes

Seafood pilaf / château sauce ¥2,400
Sole Bonne-Femme ¥3,300
Roasted Japanese beef / seasonal vegetables, Yorkshire pudding, gravy ¥5,600

Vegetable dishes selection

Seasonal vegetable soup ¥1,200
Seasonal mixed salad ¥1,400
Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts) ¥1,600
"TOFU" steak / Teriyaki sauce, seasonal vegetables ¥2,100
Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables ¥2,200
Seasonal vegetable ragout in cocotte / mustard, lemon and charcoal-salt ¥2,300
Spiced vegetable curry / steamed rice, small salad ¥2,400
Assorted fruit ¥2,500

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
Seasonal fruit tart / ice cream ¥1,200
Terrine de chocolat : bitter chocolate cake / raspberry sherbet ¥1,200
Uji-matcha flavored chocolate fondant / vanilla ice cream, cassis sauce ◆ ¥1,400
Three cheese selection / dried fruit ¥1,700
Five cheese selection / dried fruit ¥2,500

表示価格に別途消費税 8%、サービス料 10%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。
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。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff