

GRAND KITCHEN

ディナーコース Dinner Course 5:30p.m. ~ 10:00p.m.
2019/03/01 (Fri.) ~ 05/31 (Fri.)

プレミアム ディナー / PREMIUM DINNER

¥8,800

オマール海老と春野菜のロンド / 甲殻類のムース、ディルのピューレ、ブリオッシュ
Rock lobster and spring vegetables / crustacean mousse, dill purée, brioche

真鯛フィレのソテー / 豆苗とカシューナッツのサルサヴェルデ
Sautéed sea bream filet / salsa verde (pea sprouts, cashew nuts)

下記より 1 品お選びください

Please select one item from the below

国産牛のローストビーフ / 季節野菜、ヨークシャープディング、グレイビー
Roasted Japanese beef / seasonal vegetables, Yorkshire pudding, gravy

または or

国産牛フィレ肉のプランチャ / 季節野菜、生姜の香るソース
Plancha / Japanese beef tenderloin, seasonal vegetables, ginger sauce

レモンとホワイトチョコレートのムース / ピスタチオのアイスクリーム
Lemon and white chocolate mousse / pistachio ice cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

ワインペアリング Wine Pairing

¥5,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のグラスワイン 4 種
フリーフローのミネラルウォーター
+ ¥1,000 で 1 杯目をシャンパンに変更いただけます。

Four glasses of wine selected by our sommelier
and
free-flow mineral water (still or sparkling)

Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,000.

フェヴァリット ディナー / FAVORITE DINNER

¥6,800

下記カテゴリーより 1 品ずつお選びください / Please select one item from each section

アペタイザー&サラダ Appetizers & Salads

* ハーフサイズでのご用意となります / Served in half-sized portions

スープ または パスタ、リゾット&ナポリ風ピッツァ
Soup or Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

プランチャ&グリル または ココット
Plancha & Grill or Cocottes

デザート&チーズ
Desserts & Cheese

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

ワインペアリング Wine Pairing

¥4,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のグラスワイン 3 種
フリーフローのミネラルウォーター
+ ¥1,000 で 1 杯目をシャンパンに変更いただけます。

Three glasses of wine selected by our sommelier
and
free-flow mineral water (still or sparkling)

Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,000.

グランド キッチン ディナー / GRAND KITCHEN DINNER

¥6,000

下記カテゴリーより 1 品ずつお選びください / Please select one item from each section

アペタイザー&サラダ Appetizers & Salads

プランチャ&グリル または ココット
Plancha & Grill or Cocottes

デザート&チーズ
Desserts & Cheese

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

ワインペアリング Wine Pairing

¥3,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のグラスワイン 2 種
フリーフローのミネラルウォーター
+ ¥1,000 で 1 杯目をシャンパンに変更いただけます。

Two glasses of wine selected by our sommelier
and
free-flow mineral water (still or sparkling)

Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,000.

フェヴァリット / グランド キッチン ディナーコースのプランチャ または ココット料理は +¥2,000 で
パレスホテル伝統のローストビーフ または 国産牛フィレ肉のプランチャ もお楽しみいただけます。

Substitute main dish of FAVORITE / GRAND KITCHEN Dinner Courses with
Roasted Japanese beef or Japanese beef tenderloin for an additional ¥2,000.

表示価格に別途サービス料 10%、消費税 8%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 10% service charge and 8% consumption tax.
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.
2019/03/01 (Fri.) ~ 05/31 (Fri.)

◆…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
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ
ホタルイカと芽キャベツのアヒージョ ◆
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
¥1,200 Ajillo / firefly squid and sprouts in garlic oil ◆
¥1,400 French fried potatoes / truffle & truffle salt

おすすめプレート

パルマ産プロシュート 18 か月熟成 / クレソンサラダ、グリッシーニ

(40g) ¥1,200
(80g) ¥2,000

Recommended plate

Parma prosciutto aged 18 months / watercress salad, grissini

アペタイザー & サラダ

オマール海老と春野菜のロンド / 甲殻類のムース、ディルのピューレ、ブリオッシュ ◆ ¥1,900
2色のアスパラガスのソテーとプロシュート / セミドライトマト、バルサミコヴィネガー ◆ ¥1,900
本日のカルパッチョと春野菜のサラダ / 柚子胡椒のヴィネグレット ¥1,800
パテ カンパーニュ / 仔牛、豚、鶏レバー、フォアグラ、クレソンサラダ ◆ ¥1,900
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 ¥1,700
季節野菜のサラダ / フレンチドレッシング または 胡麻&味噌ドレッシング ¥1,400
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 ¥1,700
ニソーズサラダ / 炙りマグロ、ソフト スチームド エッグ、オリーブ ¥1,800
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 ¥1,800

Appetizers & Salads

Rock lobster and spring vegetables / crustacean mousse, dill purée, brioche ◆
Sautéed green and white asparagus with prosciutto / dried tomato, Balsamic vinegar ◆
Carpaccio of the day and spring vegetable salad / "Yuzu" pepper dressing
Country-style pâté / veal, pork, chicken liver, foie gras, watercress salad ◆
Escargot (6 pieces) / garlic and herb butter
Seasonal salad / choice of dressing (French or Sesame & miso)
Detox salad / quinoa, bulghour, barley, Konnyaku, seaweed, marinated mushroom
Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives
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

¥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 ¥2,400
スパゲティ プリマヴェーラ / ホタルイカ、春キャベツ、グリーンピース ◆ ¥1,600 ¥2,500
リゾット ヴェルデ / アスパラガス、グリーンピース、筍、パルミジャーノ ◆ ¥1,600 ¥2,500
ピッツァ マルグリータ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ ¥1,400 ¥2,300
ピッツァ クワトロフォルマッジ / コルコンノーラ、タレッジオ、モッツアレラ、パルミジャーノ ¥1,500 ¥2,400

Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussels
Spaghetti alla Primavera / firefly squid, cabbage, green peas ◆
Risotto Verde / asparagus, green peas, bamboo shoot, Parmigiano ◆
Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

ココット、タジン

天使の海老と帆立貝のスタッファート / 甲殻類のソース、ニンニクのピューレ ¥3,500
真鯛とアサリのタジン蒸し / ブラックオリーブ、春野菜、タイム ◆ ¥3,400
仔羊肩肉のナヴァラン / トマト、蕪、ブラックオリーブ ¥3,400
ハンガリー産鴨モモ肉のコンフィ / ひよこ豆と野菜のラグー ◆ ¥3,400

Cocottes

Shrimp and scallop fricassée / crustacean sauce, garlic purée
Sea bream and clam / black olive, spring vegetables, thyme ◆
Braised lamb shoulder / tomato, turnip, black olives
Hungary duck leg confit / chickpea and vegetable ragout ◆

プランチャ、グリル

プランチャ / 天使の海老、帆立貝、バルサミコヴィネガー&バージンオリーブオイル ¥3,300
プランチャ / 真鯛のフィレ、豆苗とカシューナッツのサルサヴェルデ ◆ ¥3,400
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
プランチャ / 大山鶏モモ肉、グリルド ベーコン、マスタードソース ◆ ¥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、新玉葱のソース ◆ (120g) ¥3,400
グリル / 国産牛リブローズ、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
* 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 / Shrimp and scallop, Balsamic vinegar and virgin olive oil
Plancha / Sea bream filet, salsa verde (pea sprouts, cashew nuts) ◆
Grill / Rack of lamb, garlic purée, rosemary flavored gravy
Plancha / "Daisen" chicken leg, grilled bacon, mustard sauce ◆
Plancha / Australian beef tenderloin, new onion 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

国産牛リブローズのグリル / 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 または 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

表示価格に別途サービス料 10%、消費税 8%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 10% service charge and 8% consumption tax.
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.
2019/03/01 (Fri.) ~ 05/31 (Fri.)

◆…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
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
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
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
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
* イギリスパン または 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
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

カレー各種 ライス&プチサラダ /
* ビーフ、チキン、シュリンプ&帆立貝 または 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
舌平目のボンヌファミ
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

ベジタブル セレクション V: ヴィーガン対応メニュー

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

デザート&チーズ

アイスクリーム&ソルベ / 6種より3種お選びください
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
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
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム
柑橘類のテリーヌ / 柚子風味のソルベ
季節のフルーツを使ったタルト / アイスクリーム
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
レモンとホワイトチョコレートのムース / ピスタチオのアイスクリーム ◆
苺と百花蜜アイスクリームのパフェ /
マスカルポーネクリーム、ライムとエルダーフラワーのジュレ ◆

チーズ3種盛り合せ / ドライフルーツ
チーズ5種盛り合せ / ドライフルーツ

Light Dishes & Favorites

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

PALACE HOTEL Traditional Dishes

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

Vegetable Dishes Selection V: Denotes vegan dishes

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

Desserts & Cheese

¥900 Selection of ice cream & sherbet / with a choice of 3 from 6 flavors
¥1,000 Crème brûlée / scorched custard cream
¥1,000 Affogato / pecan nut ice cream, espresso
¥1,100 Tiramisù / Mascarpone cheese, Marsala wine
¥1,100 Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream
¥1,100 Citrus fruit terrine / Yuzu sherbet
¥1,200 Seasonal fruit tart / ice cream
¥1,200 Terrine de chocolat / bitter chocolate cake / raspberry sherbet
¥1,400 Lemon and white chocolate mousse / pistachio ice cream ◆
¥1,500 Strawberry and honey ice cream parfait / Mascarpone cream, lime and elderflower jelly ◆
¥1,700 Three cheese selection / dried fruit
¥2,500 Five cheese selection / dried fruit

表示価格に別途サービス料 10%、消費税 8%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 10% service charge and 8% consumption tax.
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.