

GRAND KITCHEN

アラカルト A La Carte 11:00a.m. ~ 11:00p.m.
2019/06/01 (Sat.) ~ 08/31 (Sat.)

◆…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
トリュフソルトを添えたフライドポテト

¥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

Tapas

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

昆布めした真鯛のスムーク / 夏野菜、塩昆布のヴィネグレット ◆
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
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 または 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
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

¥1,900 Smoked sea bream infused with kelp / summer vegetables, salt kelp vinaigrette ◆
¥1,900 Country-style pâté / veal, pork, chicken liver, foie gras, 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, boulghour, barley, Konnyaku, seaweed, marinated mushroom
¥1,800 Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives
¥1,800 Caesar salad / prosciutto, romaine lettuce, Parmigiano

Appetizers & Salads

スープ

オマール海老の冷製ビスケットとトマトコンソメのジュレ ◆
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

¥1,600 Chilled lobster bisque and tomato consommé jelly ◆
¥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

Soups

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
雲丹の冷製カペリーニ / キャヴィア、ミックスハーブ ◆ ¥1,700 ¥2,800
スマートリュフとパルメザンチーズのリゾット / オニオン、カルナローリ米 ◆ ¥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 ¥1,400 ¥2,300
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 ¥2,400

Half Regular

Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussels
Chilled capellini pasta / sea urchin cream sauce, caviar, mixed herbs ◆
Risotto al tartufo estivo / summer truffle, Parmigiano, onion, Carnaroli rice ◆
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トゥファート / 甲殻類のソース、季節野菜 ¥3,500
真鯛とアサリのタジン蒸し / ブラックオリーブ、季節野菜、タイム ¥3,400
豚肩ロース肉のコンフィ / レンズ豆、ベーコン、季節野菜、グレインマスタード ◆ ¥3,300
大山鶏モモ肉のフリカッセ / 季節野菜、ベーコン、レモン ◆ ¥3,400

Shrimp and scallop fricassée / crustacean sauce, seasonal vegetables
Sea bream and clam / black olives, seasonal vegetables, thyme
Pork shoulder loin confit / lentils, bacon, seasonal vegetables, grain mustard ◆
"Daisen" chicken fricassée / seasonal vegetables, bacon, lemon ◆

Cocottes

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 / 太刀魚、レモン、ほうれん草、レモンバターソース ◆ ¥3,400
グリル / 骨付き子羊肉、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、レフォールソース ◆ (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、生姜の香りソース (120g) ¥5,600

Plancha / Shrimp and scallop, Balsamic vinegar and virgin olive oil
Plancha / Cutlass fish, lemon, spinach, lemon butter sauce ◆
Grill / Rack of lamb, garlic purée, rosemary flavored gravy
Plancha / "Daisen" chicken leg, grilled bacon, mustard sauce
Plancha / Australian beef tenderloin, horseradish sauce ◆ (120g)
Grill / Japanese beef short rib, grain mustard (160g)
Plancha / Japanese beef tenderloin, ginger sauce (120g)

Plancha, Grill

グランド キッチンおすすめビーフ

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 beef

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.
2019/06/01 (Sat.) ~ 08/31 (Sat.)

◆…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 または ライ麦パンからお選びください

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 ¥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 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 ¥2,400
舌平目のボンヌファミ ¥3,400
国産牛のローストビーフ / 季節野菜、ヨークシャーピング、グレイビー ¥5,600

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

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 ¥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
ココナッツのパンナコッタとパイナップルのコンポート / トロピカルフルーツのソルベ ◆ ¥1,200
マンゴ&ココナッツのシェーブアイス / ヨーグルトクリーム、マンゴソース ◆ ¥1,500
きな粉&ミルクのシェーブアイス / わらび餅、あずき、黒蜜 ◆ ¥1,500

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

Japanese beef 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 ¥3,400
Roasted Japanese beef / seasonal vegetables, Yorkshire pudding, gravy ¥5,600

Vegetable Dishes Selection V: Denotes vegan dishes

Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts) ¥1,600
"TOFU" steak / Teriyaki sauce, seasonal vegetables ¥2,100
Spiced vegetable curry / steamed rice, small salad ¥2,400
V: Seasonal vegetable soup ¥1,200
V: Seasonal mixed salad ¥1,400
V: Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables ¥2,200
V: Seasonal vegetable ragout in cocotte / mustard, lemon and charcoal-salt ¥2,300
V: 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
Coconut panna cotta with pineapple compote / tropical fruit sherbet ◆ ¥1,200
Shaved ice / mango & coconut with yogurt cream, mango sauce ◆ ¥1,500
Shaved ice / soybean flour & milk with bracken rice cake, Azuki beans, brown sugar syrup ◆ ¥1,500

Three cheese selection / dried fruit ¥1,700
Five cheese selection / dried fruit ¥2,500

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.