

EVENING

プリヴェイニング 4:30p.m.-10:30p.m

前菜 / Appetizer

オリーブのマリネ Marinated olives	¥1,000
鴨肉のパテ・ド・カンパーニュ Country style pâté with pickles	¥2,400
スモークサーモン Smoked salmon	¥1,800
ほうれん草と ベーコンのキッシュ Quiche Lorraine	¥2,000
イカとアヴォカドの スパイシーフリット Squid and avocado spicy fritter	¥1,800
海老と帆立と 彩り野菜のアヒージョ Shrimp and scallop ajillo	¥1,800
ソーセージと カレー風味のトマトソース Currywurst	¥1,600
カリフラワーフリット Cauliflower frites	¥1,600

イベリコ豚生ハム(60g) Uncured ham of Ibérico	¥3,000 Half ¥1,700
---	-----------------------

フレンチフライ(トリュフ風味) Truffle flavored French Fries	¥1,500
--	--------

キャヴィア / Caviar

キャヴィアとカラスミの 冷製カペッリーニ Capellini / caviar / bottarga	¥3,000
--	--------

キャヴィアとポテトの ムースリーヌ Caviar / creamy potato purée	¥9,500
--	--------

キャヴィアフラッペ Caviar 50g	¥39,000
-------------------------	---------



おつまみ / Bar Food

チーズの盛り合せ Assorted cheese	¥2,600
-----------------------------	--------

フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥3,000
------------------------------	--------

ミックスナッツ(白トリュフ風味) Truffle flavored mixed nuts	¥1,300
---	--------

スペイン産ポテトチップス (黒トリュフ風味) Truffle flavored potato chips	¥1,000
--	--------

ヴァローナ グアナラ ショコラ (カカオ70%) Valrhona Guanaja chocolates	¥1,500
--	--------

上記バーフードメニューは、
11:30p.mまでご注文を承ります。
Bar food menu is available until 11:30p.m..

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

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

サラダ / Salades

ランデーズ **Landaise** ¥2,500
Pan-fried duck foie gras, duck breast and confit, dried fruit, nuts

マルセイエーズ **Marseillaise** ¥2,400
Scallop, shrimp, squid, white fish, mixed olives, herb purée



マリアージュプリヴェ / **Mariage Privé** 5:00p.m.-8:00p.m. (L.O.)

アペリティフ プリヴェ ¥3,600

Apéritif Privé (1 drink, 5 food items)

グラスシャンパンとアペタイザー5種

A glass of Champagne & a selection of 5 appetizers

プチマリアージュ プリヴェ ¥4,900

Petit Mariage Privé (2 drinks, 7 food items)

アペリティフプリヴェの内容に加えて

季節のフレッシュベリニ、イベリコ豚生ハム、キャヴィアとカラスミのカペリーニ

Drinks: A glass of Champagne, seasonal fresh bellini

Food: Uncured ham, a selection of 5 appetizers, caviar bottarga capellini

マリアージュ プリヴェ ¥8,000

Mariage Privé (5 drinks, 12 food items)

プチマリアージュプリヴェの内容に加えて

グラスワイン、バラントインフレグランスハイボール、チョコレートマティーニ

サラダマルセイエーズ、国産牛フィレ肉のダイスステーキ、

トリュフ風味のフレンチフライ、本日のパン、本日のデザート

Drinks: A glass of Champagne, seasonal fresh bellini, a glass of wine

Ballantine's fragrance highball, chocolate martini

Food: Uncured ham, a selection of 5 appetizers, caviar bottarga capellini, seafood salad Marseillaise, diced beef steak, French fries, bread, dessert of the day

軽食 / Meal

アメリケーヌ **Américaine** ¥3,100
Pain de Campagne, grilled beef rib-eye, avocado, tomato, salad

パリジェンヌ **Parisienne** ¥2,700
Pain de Campagne, grilled vegetables, egg, basil, salad

クロックムッシュ **Croque Monsieur** ¥2,300
White sauce, jambon blanc, gruyère

クロックマダム **Croque Madame** ¥2,500
White sauce, jambon blanc, gruyère, egg



3種のスライダーバーガー

A selection of 3 slider burgers

- Grilled Japanese beef filet, onion confit, lettuce, mayonnaise
- Shrimp, scallop, ratatouille
- Mozzarella, fruit tomato, avocado

¥3,100



ビーフステーキ / Diced Beef Steak

国産牛フィレ 120g Japanese beef filet ¥8,000

黒毛和牛フィレ 120g Black Wagyu beef filet ¥12,000

国産牛は+10gにつき+¥600、黒毛和牛は+10gにつき+¥1,000にて変更も承ります。
Beef portions may be changed for an additional ¥600 per 10g for Japanese beef, and an additional ¥1,000 per 10g for Black Wagyu beef.

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。

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

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。

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

スイーツ / Sweets

5種のプティフル 盛り合わせ ¥1,100

Petits Fours

フランス料理「クラウン」のパティシエによる、プティデザート5種盛り合わせ
A selection of five petits fours

オリジナルショコラ 5種 ¥1,500

Original chocolates (5 pieces)

パレスホテル東京のショコラティエールによる、オリジナルショコラ盛り合わせ
A selection of five original chocolates by our chocolatière

限定シフォンケーキ - 抹茶、バナナ、チョコレート ¥1,100

Chiffon cake (Matcha, banana, chocolate)

3種よりお選びいただける、プリヴェ限定のシフォンケーキ
A Privé special chiffon cake from a choice of 3 flavors

本日のアイスクリーム & シャーベット ¥1,200

Ice cream and sherbet of the day

本日のアイスクリーム、シャーベットの3種盛り合わせ
Three assorted ice cream and sherbet flavors of the day



コーヒー & ティー / Coffee & Tea Selection

コーヒー セレクション / Coffee Selection

オリジナル ブレンド コーヒー	Original Blended Coffee	¥1,300
アイスコーヒー	Iced Coffee	¥1,300
カフェ ラテ	Caffè Latte	¥1,400
アイス カフェ ラテ	Iced Caffè Latte	¥1,400
カプチーノ	Cappuccino	¥1,400
エスプレッソ	Espresso	¥1,300

ティー セレクション / Tea Selection

自家製 アイス ロイヤルミルクティー	Homemade Iced Royal Milk Tea	Organic assam, milk, syrup	¥1,700
少量の甘みを加え、バランスよく仕上げたブリヴェ特製のアイスティー			
自家製 アイスロイヤルチャイティー	Homemade Iced Royal Masara Chai	Milk tea with spices, syrup	¥1,700
少量の甘みを加えた、スパイス香るブリヴェ特製のアイスミルクティー			
アイス オーガニックピュアブラック	Classic Black	Black tea, India, Sri Lanka	¥1,300
高地産の香り豊かな紅茶をブレンドしたプレーンアイスティー			
ダージリン ムーンバレー	Darjeeling Moon Valley	Darjeeling, India	¥1,600
高貴な香りと深みのある、トップクラスの味わい			
ストロベリーガーデン	Strawberry Garden	Ceylon tea with strawberry aroma	¥1,400
苺の甘酸っぱさが香るセイロンティー			
スペシャルアールグレイ	Special Earl Grey	Black tea with bergamot flavor	¥1,300
良質のインドティーを使用したベーシックなアールグレイ			
アイリッシュモルト	Irish Malt	Black tea with cacao and whiskey aroma	¥1,300
アッサムベースに、濃厚なカカオとモルトのアロマが力強い味わい			
カモミール	Camomile	German camomile, calming	¥1,300
「母なる薬草」の甘い香り、リラクゼーション効果			
ハーブ & ジンジャー	Herb & Ginger	Ginger, lemon grass, black pepper	¥1,400
生姜、レモングラス、黒こしょうが身体を温める、ブレンドハーブティー			
レイボス	Rooibos	Decaffeinated, South Africa	¥1,400
南アフリカケープタウン産、カフェインゼロ、鉄分とミネラルが豊富			

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

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

NIGHT

ブリヴェ ナイトメニュー 10:30p.m.-11:30p.m.

チーズの盛り合せ ¥2,600
Assorted cheese

季節の苺盛り合わせ ¥3,000
Assorted seasonal fresh strawberries

ミックス・ナッツ(白トリュフ風味) ¥1,300
Truffle flavored mixed nuts

ドライフルーツ ¥1,200
Dried fruits

スペイン産ポテトチップス(黒トリュフ風味) ¥1,000
Truffle flavored potato chips

ヴァローナグアナラショコラ(カカオ70%) ¥1,500
Valrhona Guanaja chocolates

サンドウィッチ / Sandwich

ハム&エッグサンドウィッチ: ¥1,800
ハム、卵、レタス
Ham & Egg sandwich:
ham, egg, lettuce

ハム&エメンタルサンドウィッチ: ¥1,800
ハム、エメンタルチーズ、レタス、レッドオニオン、トマト
Ham & Emmental sandwich:
ham, emmental cheese, lettuce, red onion, tomato

ツナメルトサンドウィッチ: ツナ、ピクルス、チーズ ¥1,800
Tuna melt sandwich:
tuna, pickles, cheese

クラブハウスサンドウィッチ: ¥2,200
ローストチキン、エッグ、ベーコン、レタス、トマト
Clubhouse sandwich:
chicken, egg, bacon, lettuce, tomato

グリルドビーフとロメーヌレタスのサンドウィッチ ¥2,900
Grilled beef tenderloin sandwich:
tenderloin, lettuce, onion, tomato

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

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