

# GRAND KITCHEN

ディナーコース Dinner Course 5:30p.m. ~ 10:00p.m.  
2019/09/01 (Sun.) ~ 2019/10/14 (Mon.)

## プレミアム ディナー / PREMIUM DINNER

¥8,800

スモールアペタイザー  
Small appetizers

カンパチのタルタル / ライム風味のカリフラワーピューレ  
Amberjack tartare / cauliflower purée in lime flavor

パレスホテル伝統の舌平目のボンヌファム  
Sole Bonne-Femme

オーストラリア産骨付き仔羊 / ペルシヤード / ディジョンマスタードのジュ  
Rack of lamb / Persillade / Dijon mustard sauce

または or

国産牛フィレ肉のグリル / リヨネーズポテト / 赤ワインソース (+¥1,500)  
Japanese beef tenderloin / Lyonnaise potato / red wine sauce (+¥1,500)

または or

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜  
Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables

アラカルトメニューよりお選びください  
Please select one item from the A La Carte menu

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

真鯛のカルパッチョ / 根菜のサラダ / 生姜コンフィのコンディメント  
Sea bream carpaccio / root vegetable salad / ginger confit condiment

舌平目と帆立貝のターバン / レモングラス風味のビスク  
Sole and scallops turban style / lemongrass flavored bisque

オーストラリア産骨付き仔羊 / ペルシヤード / ディジョンマスタードのジュ  
Rack of lamb / Persillade / Dijon mustard sauce

または or

国産牛フィレ肉のグリル / リヨネーズポテト / 赤ワインソース (+¥1,500)  
Japanese beef tenderloin / Lyonnaise potato / red wine sauce (+¥1,500)

または or

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜(+¥1,500)  
Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables(+¥1,500)

カシスのオペラ / マンダリンのソルベ  
Cassis opéra cake / mandarin sherbet

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

スモークしたサーモンと季節野菜のテリーヌ / エシャロットと茄子のマリネ  
Smoked salmon and seasonal vegetable terrine / shallot and eggplant marinade

または or

真鯛のカルパッチョ / 根菜のサラダ / 生姜コンフィのコンディメント  
Sea bream carpaccio / root vegetable salad / ginger confit condiment

スズキのソテー / 春菊と白ワインソース

Pan-seared sea bass / chrysanthemum and white wine sauce

または or

三元豚ロース肉のスパイスグリル / レモン風味のコーングリッツ  
Spicy grilled pork loin / lemon flavored corn grits

または or

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜 (+¥1,500)  
Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables (+¥1,500)

抹茶のアイスクリームとほうじ茶のアフォガード  
Affogato / Matcha ice cream, roasted green tea

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.

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.