

EVENING

プリヴェ イブニング 4:30p.m.-10:30p.m

前菜 / Appetizer

キャヴィア フラッペ ¥39,000

Caviar frappé 50g

滑らかで繊細な風味のオシエトラキャヴィアを存分にお楽しみください

キャヴィアとカラスミの冷製カペリーニ ¥2,400

Capellini / caviar / bottarga

オシエトラキャヴィアとカラスミ香る、人気の逸品

鴨肉のパテドカンパーニュ ¥2,400

Country style pâté with pickles

鴨肉とピスタチオの味わいが際立つ自家製パテ、ワインのおともに

イベリコ豚生ハム(60g) ¥3,000

Uncured ham of Ibérico

Half ¥1,700

口の中でとろける甘みを感じる味わい、九条ねぎを添えて

スモークサーモン ¥1,800

Smoked salmon

サーモンにサラダを巻いた、彩り豊かな食べやすいスタイルで

ほうれん草とベーコンのキッシュ ¥2,000

Quiche Lorraine

注文を受けてから焼き上げるため、サクサクの食感がお楽しみいただけます

海老と帆立と彩り野菜のアヒージョ ¥1,800

Shrimp and scallop ajillo

魚介と野菜の味わいと香り豊かなアヒージョ、バゲットを添えて

イカとアヴォカドのスパイシーフリット ¥1,800

Squid and avocado spicy fritter

イカとアヴォカドの食感とスパイスの香りをお楽しみください

ソーセージとカレートマトソース ¥1,800

Currywurst

スパイス香るソースとソーセージ、フリット、バゲットのボリュームある一品

オリーブのマリネ ¥1,000
Marinated olivesフレンチフライ(トリュフ風味) ¥1,500
Truffle flavored French Fries

おつまみ / Bar Food

チーズの盛り合せ ¥2,600
Assorted cheeseフルーツ盛り合わせ ¥3,000
Assorted fruitsミックスナッツ(白トリュフ風味) ¥1,300
Truffle flavored mixed nutsスペイン産ポテトチップス ¥1,000
(黒トリュフ風味)
Truffle flavored potato chipsヴァローナ グアナラ ショコラ ¥1,500
(カカオ70%)
Valrhona Guanaja chocolates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.表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。
All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 10% consumption tax.

サラダ / Salad

- 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 ¥2,900
Apéritif Privé (1 drink, 1 food)
グラスシャンパンとイベリコ豚生ハム15g
A Glass of Champagne & Uncured ham 15g
- プティマリアーージュ プリヴェ ¥4,800
Petit Mariage Privé (2 drinks, 6 food items)
グラスシャンパン、季節のフレッシュベリーニ
イベリコ豚生ハム15g、アペタイザー5種
A Glass of Champagne, Seasonal Fresh Bellini
& Uncured ham 15g, a Selection of 5 Appetizers
- マリアーージュ プリヴェ ¥8,000
Mariage Privé (3 drinks, 7 food items)
グラスシャンパン、季節のフレッシュベリーニ、グラス赤ワイン
イベリコ豚生ハム15g、アペタイザー5種
タルティーヌアメリカーナ(国産牛フィレステーキ120g +¥5,000)
A glass of champagne, seasonal fresh bellini, glass of red wine
& uncured ham 15g, a selection of 5 appetizers
Américaine (Japanese beef filet steak 120g +¥5,000)

軽食 / Meal

- アメリカーナ **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 ¥3,100
A selection of 3 slider burgers
- Grilled Japanese beef filet,
onion confit, lettuce, mayonnaise
- Shrimp, scallop, ratatouille
- Mozzarella, fruit tomato, avocado



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.

表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。
All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 10% consumption tax.

スイーツ / Sweets

5種のプティフル 盛り合わせ ¥1,100
Petits Fours

パレスホテル東京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	Chamomile	German chamomile, 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、黒しょうがが身体を温める、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.

表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。
All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 10% consumption tax.

NIGHT

ブリヴェ ナイトメニュー 10:30p.m.-11:30p.m.

お食事は1F グランド キッチンよりお持ちいたします。
All dishes are made and served from 1F Grand Kitten.

オシエトラ キャビア ¥19,000
Oscietra Caviar

チーズの盛り合せ ¥2,600
Assorted cheese

フルーツ盛り合わせ ¥3,000
Assorted fruits

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

ハム&エッグ サンドウィッチ ¥2,200
Ham & Egg sandwich: ham, egg, lettuce

ハム&エメンタルチーズ サンドウィッチ: ¥2,200
Ham & Emmental sandwich:
ham, emmental cheese, lettuce, red onion, tomato

ツナメルト サンドウィッチ ¥2,200
Tuna melt sandwich: tuna, pickles, cheese

クラブハウスサンドウィッチ ¥2,600
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

国産牛オリジナルハンバーガー ¥2,900
Japanese beef hamburger:
fried egg, cheddar cheese, bacon, crispy fries

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.

表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。
All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 10% consumption tax.