

GRAND KITCHEN

アラカルト A La Carte 11:00a.m. ~ 11:00p.m.

◆…パレスホテルトラディショナルメニュー PALACE HOTEL Traditional Dishes

スモールアペタイザー

オリーブとセミドライトマトのマリネ
トリュフソルトを添えたフライドポテト
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ
パルマ産プロシュート 18 か月熟成 / 九条ネギとジャワペッパー
カプレーゼ / モッツアレラ、トマト、バジル
パテ ド カンパーニュ / ピクルス、クレソンサラダ
オシェトラキャヴィア (25g)

アペタイザー

ノルウェー産サーモンの瞬間グリル / 柚子風味のサワークリーム
マグロとリゾーニのタルタル / コマ油風味のタプナード
帆立貝とアヴォカドのサラダ / サントモールブランのシフォン
フォアグラと里芋のガトーオペラ仕立て、金柑のコンポート
エスカルゴのブルギニオン / ガーリックとパセリ風味のバター

スープ & サラダ

クラムチャウダースープ / サフランのエキュム
オニオングラタンスープ / ストープココットサービス
リグーリア風ミネストローネ / 白インゲン豆 / バジルペースト
ニソワーズサラダ / 炙りマグロ、温度卵、オリーブ、ポテト
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

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
仔羊のボローニャ風ラグー タリアテッレ / ペコリーノ・ロマーノ
フルムダンペールと旬の茸のリゾット
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
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

魚料理

国産平目のソテー / ムール貝とトランペット茸
スコットランド産サーモンのムニエル / 春菊とバターソース
帆立貝のベーコン巻 / 菊芋のクリームブイヨン トリュフ風味
舌平目のボンヌファミ ◆
海の幸のブイヤベース / ガーリックトースト、アイオリソース (シェアスタイル)

肉料理

西オーストラリア産骨付き仔羊 / 柑橘の香るひよこ豆のラグー
大山鶏もも肉のフリカッセ / 茸のソテー / バスマティライス
蝦夷鹿ロース肉のロースト / セロリラブのピュレ / ポワブラードソース
牛ミスジ赤ワイン煮込みのエフィロシェ / フォアグラのソテー
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
国産牛のローストビーフ / ヨークシャープディング、グレイビー ◆
国産牛リブロースのグリル (600g) / 3 種のコンディメント (シェアスタイル)

Small Appetizers

¥1,000 Marinated olives / dried tomato
¥1,400 French fried potatoes / truffle & truffle salt
¥1,600 Ajillo : shrimp and mushroom in garlic oil
¥1,800 Parma prosciutto aged 18 months / "Kujo negi" and cubeb pepper
¥1,800 Caprese / Mozzarella, tomato, basil
¥1,900 Country-style pâté / pickles, watercress salad
¥16,000 Oscietra Caviar (25g)

Appetizers

¥2,200 Grilled salmon from Norway / sour cream yuzu flavor
¥2,600 Tuna and risoni tartar / tapenade sesame oil flavor
¥2,400 Scallop and avocado salad / Saint-Maure Blanc siphon
¥2,800 Foie gras and taro gateau opera style / kumquat compote
¥2,000 Escargot / garlic and herb butter

Soups & Salads

¥1,400 Clam chowder soup / saffron foam
¥1,600 Onion gratin soup / cocotte STAUB
¥1,400 Minestrone alla Liguria / white beans / basil paste
¥1,800 Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato
¥1,800 Caesar salad / prosciutto, romaine lettuce, Parmigiano

Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

¥2,400 Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussels
¥2,600 Tagliatelle lamb ragout alla Bologna / Pecorino Romano
¥2,600 Risotto / Fourme d'Ambert and seasonal mushroom
¥2,300 Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
¥2,400 Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

Plate of fish

¥3,800 Pan fried flatfish / mussels and black trumpets
¥3,500 Scotch salmon meunière / shungiku and butter sauce
¥3,600 Bacon rolled scallops / Jerusalem artichoke cream bouillon truffle flavor
¥3,400 Sole Bonne-Femme ◆
¥9,400 Bouillabaisse / garlic toast, aioli sauce (share style)

Plate of meat

¥4,200 Rack of lamb from Australia / stewed garbanzo beans
¥3,600 "Daisen" chicken leg fricassée / sautéed mushrooms / basmati rice
¥4,800 Roasted venison loin / celeriac puree / poivrade sauce
¥4,500 Stewed beef top blade effilocher / sautéed foie gras
¥6,000 Japanese beef tenderloin / Lyonnaise potato / red wine sauce
¥5,600 Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy ◆
¥13,000 Grilled Japanese beef short rib (600g) / three kinds of condiment (share style)

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。
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 10% 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.

◆…パレスホテルトラディショナルメニュー PALACE HOTEL Traditional Dishes

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 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
カレー各種 ライス&プティサラダ /	¥2,400
* ビーフ、チキン、シュリンプ&帆立貝 からお選びください	
シーフードピラフ / シャトーソース ◆	¥2,400

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&プティサラダ	¥2,400
V: 季節の温野菜	¥1,200
V: 季節野菜のピヨンスープ	¥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	¥1,000
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
モンブラン / 金柑のコンフィチュール / ヴァニラアイス	¥1,400
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
柑橘フルーツとミント風味のゼリー / 柚子のソルベ	¥1,200
ヨーグルトとフルーツの果樹園仕立て	¥1,200
タルトタタン、ラムレーズンのアイスクリーム	¥1,400
ポワールベレエレーヌ	¥1,400

チーズ3種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥1,700
チーズ5種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥2,500

Light Dishes & Favorites

Ham and egg sandwich / mayonnaise, mixed leaves	¥1,600
Ham and Emmental sandwich / mayonnaise, mixed leaves	¥1,600
Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, French fried potatoes	¥1,600
Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes	¥2,000
Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, French fried potatoes	¥2,600
* with a choice of : English crusty style bread or rye bread	
Japanese beef hamburger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes	¥2,300
Curry, steamed rice, small salad /	¥2,400
* with a choice of : beef, chicken, shrimp & scallop or vegetables	
Seafood pilaf / château sauce ◆	¥2,400

Vegetable Dishes Selection

V: Denotes vegan dishes

Vegetable sticks / green vegetable dip (shungiku)	¥1,600
Tofu steak / Teriyaki sauce, seasonal vegetables	¥2,100
Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad	¥2,400
V: Seasonal steamed vegetables	¥1,200
V: Seasonal vegetable soup	¥1,200
V: Seasonal mixed salad	¥1,400
V: Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables	¥2,200
V: Seasonal vegetables in cocotte / mustard, lemon and charcoal-salt	¥2,300
V: Assorted fruits	¥2,500

Desserts & Cheese

Selection of ice cream & sorbet / with a choice of 3 from 6 flavors	¥1,000
Crème brûlée / scorched custard cream	¥1,000
Mont Blanc / kumquat confiture / vanilla ice cream	¥1,400
Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine	¥1,100
Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆	¥1,100
Citrus fruit and mint flavored jelly / yuzu sorbet	¥1,200
Mixed fruits and yogurt cream / yogurt sorbet	¥1,200
Tarte tatin / rum raisin ice cream	¥1,400
Poire Belle Hélène	¥1,400

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

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。
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 10% 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.