

# GRAND KITCHEN

アラカルト A La Carte 11:00a.m. ~ 11:00p.m.  
2019/10/15 (Tue.) ~ 11/30 (Sat.)

◆…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  
バ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

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  
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  
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  
鴨フォアグラのマーブル仕立て / 柿のチャツネ  
モン・サン=ミッシェル産ムール貝と白イカ / ストープココットサービス

## 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  
フルムダンベ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

金目鯛のフィレ、ムール貝のエキュム、ハウレン草  
平目のムニエル / アーティチョークのバリグール  
スコットランド産サーモンのソテー / ベアルネーズソース  
真鱈のベーコン巻 / ポテトとバジルのリゾット  
舌平目のボンヌファミ ◆  
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 / レモン風味のスモール  
国産牛バラ肉の赤ワイン煮込み / ストープココットサービス  
大山鶏もも肉のフリカッセ / 茸のソテー / バスマチ米  
シャラン産鴨胸肉のスパイスロースト / レンズ豆の煮込み  
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 Caviar oscietra (25g)

## Appetizers

¥1,900 Smoked salmon and vegetable terrine / marinated shallot and eggplant  
¥2,500 Amberjack tartare / cauliflower purée lime flavor  
¥2,400 Scallop and avocado salad / Saint-Maure Blanc siphon  
¥2,800 Duck foie gras marble style / persimmon chutney  
¥2,600 Steamed blue Mont Saint-Michel mussels and squid / cocotte STAUB

## 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 Fillet of Kinmedai, mussels foam, spinach  
¥3,800 Flatfish meunière / artichokes à la barigoule  
¥3,500 Pan-seared salmon from Scotland / Béarnaise sauce  
¥3,600 Bacon rolled cod fish / potato and basil risotto  
¥3,400 Sole Bonne-Femme ◆  
¥9,400 Bouillabaisse / garlic toast, aioli sauce (share style)

## Plate of meat

¥4,200 Rack of lamb from Australia / couscous lemon flavor  
¥3,800 Stewed beef flank with red wine / cocotte STAUB  
¥3,600 "Daisen" chicken leg fricassée / sautéed mushrooms / basmati rice  
¥4,500 Spicy roasted duck breast from Challans / stewed lentils  
¥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.  
2019/10/15 (Tue.) ~ 11/30 (Sat.)

◆…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: 季節野菜のフイヨンスープ               | ¥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      | ¥1,000 |
| マダガスカル産バ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 / バニラアイス     | ¥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 |
| 旬のフルーツのカラメリゼ / サバイヨンソース / バニラアイス | ¥1,400 |
| カシスのオペラ / マンダリンのソルベ              | ¥1,400 |

|                     |        |
|---------------------|--------|
| 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 sandwich / mayonnaise, mixed leaves                       | ¥1,600 |
| Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar cheese, 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 (chrysanthemum and cashew nuts) | ¥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 fruit  | ¥2,500 |

## Desserts & Cheese

|  |        |
|--|--------|
| Selection of ice cream & sherbet / 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 sherbet                  | ¥1,200 |
| Mixed fruits and yogurt cream / yogurt sherbet                       | ¥1,200 |
| Caramelized seasonal fruit / sauce sabayon / vanilla ice cream       | ¥1,400 |
| Cassis opera / mandarin sherbet                                      | ¥1,400 |

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.