

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
オシエトラキャビア (25g)

アペタイザー

クレームヴィシソワーズ / 帆立貝のタルタル / 甲殻類のジュレ
ホワイトアスパラガスのスチーム / パルマ産プロシュートとトリュフドレッシング
ズワイ蟹のエフィロシェと根セロリのレムラード
スコットランド産サーモンと春野菜のプレッセ / マンゴのマリナード
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 / ガーリックトースト
オニオングラタンスープ / ストープココットサービス
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、烏賊、アサリ、ムール貝
しらす、カラスミ、菜の花のアーリオオーリオ
貝類 (アサリ・ムール貝・帆立貝) とサフランのリゾット
ピッツァ マルゲリータ / 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

真鯛 / 春野菜のエチュベ / 紫蘇風味のブルブラン
帆立貝のムニエル / ハーブのクルート / 桜海老のビスク
イサキのソテー / セミドライトマトとオリーブのコンディメント
舌平目のボンヌファム ◆
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

仔牛フィレ肉のロースト / モリーユ茸とグリーンピースのフリカッセ
大山鶏もも肉のグリル / 舞茸のフリカッセ / 粒マスタードソース
西オーストラリア産骨付き子羊 / 小芋とパールオニオン、ローズマリーの香り
オッソブッコ / サフランライス / ストープココットサービス
国産牛フィレ肉のグリル / ボーフォールとポテトのグラタン
国産牛のローストビーフ / ヨークシャーピング、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

¥2,600 Vichyssoise / tartare scallops / crustacean jelly
¥2,800 Steamed white asparagus / Parma prosciutto and truffle dressing
¥2,600 Zuwai crab effiloche and celeriac remoulade
¥2,500 Pressed terrine of Scottish salmon and spring vegetables, mango marinade
¥2,000 Escargot / garlic and herb butter

Soups & Salads

¥1,400 Clam chowder soup / garlic toast
¥1,600 Onion gratin soup / cocotte STAUB
¥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 mussel
¥2,600 Spaghetti aglio olio / Shirasu, dried mullet roe, canola flower
¥2,600 Risotto / shellfish (clam • mussel • scallop) and saffron
¥2,300 Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
¥2,400 Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

Plate of fish

¥3,500 Red snapper / spring vegetables étuvée / beurre blanc shiso flavor
¥3,700 Scallops meunière / herbs croûte / sakura shrimp bisque
¥3,600 Pan fried threeline grunt / semi-dried tomatoes and olives condiment
¥3,400 Sole Bonne-Femme ◆
¥9,400 Bouillabaisse / garlic toast, aioli sauce (share style)

Plate of meat

¥4,800 Roast filet of veal, morilles and green peas fricassee
¥3,600 "Daisen" chicken leg grill / Maitake fricassee / grain mustard sauce
¥4,200 Rack of lamb / small potato and pearl onion, rosemary flavor
¥4,400 Osso buco alla Milanese / saffron rice / cocotte STAUB
¥6,000 Japanese beef tenderloin / Beaufort and potato gratin
¥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
和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	¥3,800
カレー各種 ライス&プチサラダ /	¥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
豆腐ステーキ / 照り焼きソースと季節の温野菜
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プチサラダ
V: 季節の温野菜
V: 季節野菜のブイヨンスープ
V: 季節野菜の彩りサラダ
V: スパゲティ トマトソース / 季節野菜
V: 季節野菜のココット蒸し / マスタード、レモンと炭塩
V: フルーツ盛り合わせ

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
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
柑橘類のデザート / 蜂蜜のエスプーマ
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム ◆
フォンダンショコラ / ミックスベリーのアイス
フレッシュフルーツのヴォロヴァン / フロマーージュブランのアイス
ピスタチオのシブースト / グリオットチェリーのソルベ
3種の苺パフェ

チーズ3種盛り合わせ / ドライフルーツ
チーズ5種盛り合わせ / ドライフルーツ

Light Dishes & Favorites

¥1,600	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
¥2,000	Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes
¥2,600	Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, French fried potatoes
* with a choice of : White bread or rye bread	
¥2,300	Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes
¥3,800	"Wagyu" burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes
¥2,400	Curry, steamed rice, small salad /
* with a choice of : beef, chicken, shrimp & scallop	
¥2,400	Seafood pilaf / château sauce ◆

Vegetable Dishes Selection

V: Denotes vegan dishes

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

Desserts & Cheese

¥1,000	Selection of ice cream & sorbet / with a choice of 3 from 6 flavors
¥1,000	Crème brûlée / scorched custard cream
¥1,200	Citrus fruits dessert / honey espuma
¥1,100	Tiramisu / Mascarpone, Marsala wine
¥1,100	Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆
¥1,400	Fondant chocolat / mixed berry ice cream
¥1,500	Fresh fruit vol-au-vent, fromage blanc ice cream
¥1,400	Pistachio chiboust / griot cherry sorbet
¥2,200	Strawberry trio parfait
¥1,700	Three cheese selection / dried fruits
¥2,500	Five cheese selection / dried fruits

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.