

GRAND KITCHEN

ディナーコース Dinner Course 5:30 pm ~ 8:30 pm (L.O.)

プレミアム ディナー / PREMIUM DINNER

¥8,800

スモールアパタイザー
Small appetizers

シマアジの瞬間グリル / 生姜コンフィのコンディメント
Grilled striped jack / ginger confit condiment

国産平目のムニエル / ムール貝とシロール茸のフリカッセ
Flatfish meunière / blue mussels and chanterelle mushrooms fricassee

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
"Daisen" chicken leg grill / Maitake fricassee / grain mustard sauce
または or
西オーストラリア産骨付き仔羊 / 小芋とパールオニオン、ローズマリーの香り
Rack of lamb / small potato and pearl onion, rosemary flavor

国産牛フィレ肉のグリル / 牛テールとマカロニのプレッセ (+¥1,500)
Japanese beef tenderloin / oxtail and macaroni pressé (+¥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デザートをお選び下さい
Please select one dessert from A La Carte

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

ラグジュアリー ワイン ペアリング 4 種

Luxury Wine Pairing of 4 Glasses

¥8,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のラグジュアリーワイン 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 of mineral water (still or sparkling)

Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,000.

----- ※ -----

ワインペアリング 4 種

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 of 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

¥6,400

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
Scallop and avocado salad / Saint-Maure Blanc siphon

または or

クレームヴィシソワーズ / スワイ蟹のエミエテ / 甲殻類のジュレ
Vichyssoise / zuwai crab émietté / crustacean jelly

真鯛のソテー / グリーンカレー風味のビスク

Pan-seared red snapper / green curry flavor bisque

または or

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
"Daisen" chicken leg grill / Maitake fricassee / grain mustard sauce

または or

三元豚ロース肉のスパイスグリル / ラタトゥイユを合わせたスモール
Spicy grilled pork loin / couscous with ratatouille

または or

国産牛フィレ肉のグリル / 牛テールとマカロニのプレッセ (+¥1,500)
Japanese beef tenderloin / oxtail and macaroni pressé (+¥1,500)

白桃のコンポート ヴァーベナの香り
Comported white peach verbena flavor

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

ワインペアリング 3 種

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 of mineral water (still or sparkling)

Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,000.

----- ※ -----

ノンアルコール ペアリング 3 種

Non Alcoholic Pairing

¥3,500

お料理に合わせたソムリエ厳選の 3 種のドリンク
フリーフローのミネラルウォーター

Three glasses of beverage selected by our sommelier
and

free-flow of mineral water (still or sparkling)

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。

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.

GRAND KITCHEN

アラカルト A La Carte 11:00 am ~ 9:00 pm (L.O.)

◆…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

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
オシエトラキャヴィア (25g)

アペタイザー

クレームヴィシソワーズ / スワイ蟹のエミエテ / 甲殻類のジュレ
シマアジの瞬間グリル / 生姜コンフィのコンディメント
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

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
ズワイ蟹と唐墨のカペッリーニ
フルムダンペールとジロール茸のリゾット
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、タレツジオ、モッツアレラ、パルミジャーノ

魚料理

真鯛のソテー / グリーンカレー風味のビスク
国産平目のムニエル / ムール貝とジロール茸のフリカッセ
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
舌平目のボンヌファム ◆

肉料理

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
三元豚ロース肉のスパイスグリル / ラタトゥイユを合わせたスモール
オッソブーコ ミラノ風 / 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 / 牛テールとマカロニのプレッセ
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 ◆
松阪牛フィレ肉 (150g) のグリル / 季節野菜のロースト

Small Appetizers

¥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 / zuwai crab émiété / crustacean jelly
¥2,800 Grilled striped jack / ginger confit condiment
¥2,600 Scallop and avocado salad / Saint-Maure Blanc siphon

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
¥2,800 Capellini with snow crab and salted mullet roe
¥2,600 Risotto / Fourme d'Ambert and chanterelle mushrooms
¥2,300 Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
¥2,400 Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

Plate of fish

¥3,600 Pan-seared red snapper / green curry flavor bisque
¥3,800 Flatfish meunière / blue mussels and chanterelle mushrooms fricassee
¥3,500 Pan-seared Scottish salmon / Béarnaise sauce
¥3,400 Sole Bonne-Femme ◆

Plate of meat

¥3,600 "Daisen" chicken leg grill / Maitake fricassee / grain mustard sauce
¥4,200 Rack of lamb / small potato and pearl onion, rosemary flavor
¥4,000 Spicy grilled pork loin / couscous with ratatouille
¥4,400 Osso buco alla Milanese / saffron rice / cocotte STAUB
¥6,000 Japanese beef tenderloin / oxtail and macaroni pressé
¥5,600 Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy ◆
¥15,000 Matsusaka beef tenderloin (150g) / roasted seasonal vegetables

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 11:00 am ~ 9:00 pm (L.O.)

◆…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 ¥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&プチサラダ ¥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
マダガスカル産ヴァニラビーンズを使ったクレームブリュレ ¥1,000
柑橘類のデザート / 蜂蜜のエスプーマ ¥1,200
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
フォンダンショコラ / ミックスベリーのアイス ¥1,400
白桃のコンポート ヴァーベナの香り ¥1,400
抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉 ¥1,500
マンゴ&ココナッツのシェーブアイスとヨーグルトクリーム ¥1,500

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 : white bread or rye bread

Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes ¥2,300
"Wagyu" burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes ¥3,800

Curry, steamed rice, small salad / ¥2,400
* with a choice of : beef, chicken, shrimp & scallop

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 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
Citrus fruits dessert / honey espuma ¥1,200
Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine ¥1,100
Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆ ¥1,100
Fondant chocolat / mixed berry ice cream ¥1,400
Comported white peach verbena flavor ¥1,400
Shaved ice / Matcha green tea & Azuki beans with rice-flour dumplings ¥1,500
Shaved ice / mango & coconut with yogurt cream ¥1,500

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.