

GRAND KITCHEN

平日ランチコース Weekday Lunch Course 11:30 am ~ 2:30 pm

プレミアムランチ

¥6,400 **PREMIUM LUNCH**

クレームヴィシソワーズ / ズワイ蟹のエミエテ / 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

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シーグリル / ラタトゥイユを合わせたスムール

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 verberna flavor

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

グランドキッチンランチ

¥4,400 **GRAND KITCHEN LUNCH**

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 / ズワイ蟹のエミエテ / 甲殻類のジュレ

Vichyssoise / zuwai crab émietté / crustacean jelly

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

Pan-seared Scottish salmon / Béarnaise sauce

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シーグリル / ラタトゥイユを合わせたスムール

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)

柑橘類のデザート / 蜂蜜のエスプーマ

Citrus fruits dessert / honey espuma

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

エクスプレスランチ

¥3,200 **EXPRESS LUNCH**

本日のスープ

Soup of the day

または

or

本日のサラダ

Salad of the day

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

Pan-seared Scottish salmon / Béarnaise sauce

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

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

Japanese beef hamburger / fried egg, Cheddar, bacon, crispy fries

または

or

本日のパスタ

Pasta of the day

または

or

本日のリゾット

Risotto of the day

ペストリーシェフ デザート

Pastry chef's dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

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

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.