

# GRAND KITCHEN

## ウィークエンドランチコース Weekend Lunch Course 11:30 am ~ 2:30 pm

### ウィークエンド プレミアム

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

真鯛のソテー / グリーンカレー風味のビスク

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

または

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

または

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)

白桃のコンポート ヴァーベナの香り

コーヒー または 紅茶

¥6,400

### WEEKEND PREMIUM

Vichyssoise / zuwai crab émietté / crustacean jelly

Pan-seared red snapper / green curry flavor bisque

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

or

Spicy grilled pork loin / couscous with ratatouille

or

Japanese beef tenderloin / oxtail and macaroni pressé (+¥1,500)

Comported white peach verbena flavor

Coffee or tea

### ウィークエンド グランド キッチン

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

または

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

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

または

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

または

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

または

本日のパスタ

または

本日のリゾット

柑橘類のデザート / 蜂蜜のエスプーマ

コーヒー または 紅茶

¥4,400

### WEEKEND GRAND KITCHEN

Scallop and avocado salad / Saint-Maure Blanc siphon

or

Vichyssoise / zuwai crab émietté / crustacean jelly

Pan-seared Scottish salmon / Béarnaise sauce

or

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

or

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

or

Pasta of the day

or

Risotto of the day

Citrus fruits dessert / honey espuma

Coffee or tea

### ワインペアリング

Wine Pairing

¥3,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のグラスワイン2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。

Two 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.

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 / モッツァレラ、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、モッツァレラ、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、モッツァレラ、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シーグリル / 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.