



## Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut ローラン ペリエ ロゼ

ロイヤル ウェディング  
オフィシャル シャンパーニュ

2011年4月29日、ウイリアム王子と  
キャサリン妃の結婚式の夜、バッキンガム宮殿にて  
王子の父、チャールズ皇太子主催の晩餐会が開催され  
皇太子御用達のシャンパーニュ「ローラン ペリエ ブリュットLP」と  
「ローラン ペリエ ロゼ」が招待客に振る舞われました。

Official Champagne of the Royal Wedding

On the night of the wedding of Prince William and  
Catherine, Duchess of Cambridge, on April 29, 2011,  
the Prince of Wales held a private dinner party at Buckingham Palace.  
The guests were entertained with champagnes from  
a Royal Warrant-holding house,  
Laurent-Perrier Brut LP and Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut.

Glass            ¥3,500  
Bottle           ¥17,500

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。

All prices are in Japanese Yen, subject to  
an additional 10% service charge and 10% consumption tax.



和素材の個性と匠の技が奏でる  
ジャパニーズ クラフトリキュール

The Japanese craft liqueurs, a master performance  
by distinctive Japanese ingredients and top artisans

### 桜 SAKURA



奥ゆかしく香り、華やかに広がる。  
桜の風味を活かした、うらかな味わい。

Fully bloomed cherry blossoms are picked one by one  
and soaked to extract their delicate flavors, resulting a  
softly elegant aroma spreading magnificently.

¥1,300

### 抹茶 MATCHA



日本を代表するお茶の産地、  
京都宇治の抹茶と玉露を贅沢に使用。

A careful blend of a tea liqueur made of only the  
highest quality matcha and gyokuro green tea leaves  
from Uji in Kyoto, giving a rich yet mellow aroma and a  
delicately balanced flavor.

¥1,300

### 白桃 WHITE PEACH



白桃をまるごと漬け込んだ浸漬酒と  
甘く華やかに香る果汁を匠の技により丁寧にブレンド。

Masterfully infused Japanese white peach liqueur and  
white peach juice is blended, leaving a rich and gentle  
aroma and a juicy flavor of raw white peach.

¥1,300

### 柚子 YUZU



和柑橘を代表する柚子の  
自然な香りにこだわりました。

The characteristics of fresh yuzu is embodied, with a  
refreshing citrus aroma and pleasantly bitter yet sour  
taste.

¥1,300

\*ソーダ割り、トニック割り(+¥200)  
With Soda or tonic water (+¥200)

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。  
All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 10% consumption tax.

ワインペアリング 4種  
Wine Pairing : 4 Glasses

¥5,500

ワインペアリング 3種  
Wine Pairing : 3 Glasses

¥4,500

ワインペアリング 2種  
Wine Pairing : 2 Glasses

¥3,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のグラスワインと  
フリーフローのミネラルウォーター  
+ ¥1,000 で 1 杯目をシャンパーニュに変更いただけます。

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  
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)

Glass (150ml) / Bottle

シャンパーニュ Champagne

ボランジェ スペシャル キュヴェ: ピノ ノワール種主体 ¥2,700 / ¥13,000  
Bollinger Special Cuvée (Bollinger / France / Pinot Noir)  
豊かな果実味ときめ細やかなクリーミーな味わい

スパークリングワイン Sparkling Wine

カ デル ボスコ キュヴェ プレステージ: シャルドネ種 ¥1,600 / ¥8,000  
Ca'del Bosco Brut Cuvée Prestige (Ca'del Bosco / Italy / Chardonnay)  
柔らかい泡と華やかで奥深いアロマが特徴的な話題の逸品

ノンアルコール スパークリングワイン Non Alcoholic Sparkling Wine

オピア オーガニック ノンアルコール スパークリング ¥1,400 / ¥6,500  
シャルドネ種  
Opia Organic Non-Alcohol Sparkling Wine (Opia / France/ Chardonnay)  
保存料無添加、低カロリー、柑橘系のアロマとクリーミーな味わい

白ワイン White Wine

ピノ グリージョ ケットマイヤー: ピノ グリージョ種 ¥1,200 / ¥5,000  
Pinot Grigio 2018 (Kettmeir/ Italy / Pinot Grigio)  
北イタリアの高地で作られる果実味豊かなワイン  
バランスのよいフルーティ & ドライな味わい

サンセール: ソーヴィニヨン ブラン種 ¥1,500 / ¥7,500  
Sancerre 2017 (Henri Bourgeois / France / Sauvignon Blanc)  
グレープフルーツとハーブのようなアロマ、清涼感溢れる辛口

ソアヴェ クラッシコ ラ ロッカ: ガルガーネガ種 ¥1,800 / ¥9,000  
Soave Classico La Rocca 2018 (Pieropan / Italy / Garganega)  
凝縮したストーンフルーツのアロマ、豊かで滑らかなミディアムドライ

ムルソー: シャルドネ種 ¥2,500 / ¥12,500  
Meursault 2017 (Bouchard Père & Fils / France / Chardonnay)  
デリケートでエレガント、奥行きのある深い味わい

プラネタ コメータ: フィアーノ種 ¥3,000 / ¥15,000  
Planeta Cometa 2018 (Planeta / Italy /Fiano)  
リッチでフルーティ、厚みのある味わい。

赤ワイン Red Wine

Glass(150ml) / Bottle

エル コト クリアンサ: テンプラニーリョ種 ¥1,200 / ¥5,000  
El Coto Crianza 2015 (El Coto / Spain / Tempranillo)  
レッドチェリーのアロマにオークのニュアンス、ミディアムドライ

マーヴェリック フリーチェンズ シラズ: シラズ種 ¥1,500 / ¥7,500  
Maverick Breechens Shiraz 2017 (Maverick / Australia / Shiraz)  
ダークチェリーの甘やかな香りとスパイシーなトーン、ミディアムフルボディ

カレラ セントラルコースト ピノ ノワール: ピノ ノワール種 ¥1,800 / ¥9,000  
Calera Central Coast Pinot Noir 2016 (Calera / U.S.A / Pinot Noir)  
木苺やプラム、オークのニュアンスのミディアムボディ

ルーウィン エステート カベルネソーヴィニヨン:カベルネ種 ¥2,000 / ¥10,000  
Prelude Vineyards Margaret River Cabernet Sauvignon 2015  
(Leeuwin Estate / Australia / Cabernet Sauvignon)  
凝縮した果実味と骨格を兼ね備えたエレガントなフルボディ

ジュブレ シャンベルタン: ピノ ノワール種 ¥2,500 / ¥12,500  
Gevrey Chambertin 2016 (Bouchard Père & Fils / France / Pinot Noir)  
フレッシュな果実味と生き生きした酸が特徴的なミディアムボディー

バルバレスコ リゼルヴァ: ネッピオー種 ¥3,000 / ¥15,000  
Barbaresco Riserva 2000 (Roberto Sarotto / Italy / Nebbiolo)  
イタリアワインの至宝、スマートな味わいとパワフルな渋みが  
エレガントに広がるフルボディ

ロゼワイン Rosé Wine

ロゼ バイ オット: グルナッシュ種 ¥1,200 / ¥5,000  
Rosé By.Ott 2019 (Domaines Ott / France / Grenache)  
ピーチやフラワーなアロマ、ピュアでフレッシュ&ドライ

アンバー ワイン Amber Wine

ノーテ ディ ビアンコ: グリッロ種 ¥1,500 / ¥7,500  
Note di Bianco (Alessandro Viola / Italy / Grillo)  
金柑のような甘やかなアロマ、コクとフレッシュな酸味が特徴的

クリミーソ: カタラット種 ¥1,800 / ¥9,000  
KRIMISO (Aldo Viola / Italy / Cataratto)  
リンゴのコンフィチュール、セージやアニスなどの複雑で  
調和のとれたややオイリーな深い香り

オーガニック ワイン Organic Wine

ノーテ ディ ロッソ: ネロ ダーヴォラ種 ¥1,500 / ¥7,500  
Note di Rosso (Alessandro Viola / Italy / Nero d'Avola )  
ノンフィルター無清澄でポトリング。完全に So2 無添加  
透明感すら感じるしなやかで自然なうまみを味わえるワイン

アルパマンタ エステート マルベック: マルベック種 ¥1,800 / ¥9,000  
Alpamanta Estate Malbec (Alpamanta / Argentina / Malbec)  
ブラックベリー、スミレの花、ナッツ香など複雑なアロマが入り混じる  
しなやかなタンニンと奥行きあるボディでふくよかな味わいが特徴

ラグジュアリー ワイン Luxury Wine by Colavin

マルゴー デュ マルゴー 2013 : ¥4,500 / ¥20,000  
カベルネ ソーヴィニヨン種  
Margaux du Margaux (Margaux / France / Cabernet Sauvignon)

サッシカイア 2016 : カベルネ ソーヴィニヨン種 ¥7,200 / ¥36,000  
Sassicaia 2016 (Tenuta San Guido / Cabernet Sauvignon)

デザートワイン Dessert Wine

(100ml)

モンバジャック ¥1,300  
Monbazillac AOC / Château Le Thibaut 2015

パッシート ディ パンテッレリア ¥1,300  
Passito di Pantelleria / Pellegrino

レイト ボトルド ヴィンテージ ポート ¥1,600  
Late Bottled Vintage Port 2012 / Niepoort

この他にマスターワインリストもございます。係までお申し付けください。  
Please ask the staff for a full wine list carefully selected by our sommelier

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。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 10% consumption tax.

**ビール Beer**

生ビール: アサヒスーパードライ Draft beer: Asahi Super Dry	¥1,200
ギネス エクストラスタウト Guinness Extra Stout	¥1,100
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール) Asahi Dry Zero (Non-Alcoholic)	¥1,100

**ロングカクテル Long Cocktails**

翠 ジン トニック Sui Gin & Tonic	¥1,300
ハク ウォッカ トニック Haku Vodka & Tonic	¥1,300
奏 柚子&ソーダ Kanade Yuzu & Soda	¥1,500
アペロール オレンジ Aperol & Orange	¥1,300
スプモーニ Spumoni	¥1,300

**ウイスキー Whisky**

オールドパー12年 Old Parr 12 Y (Blended Scotch)	¥1,500
マッカラン 12年 The Macallan 12 Y (Single Malt)	¥2,200
メーカーズマーク レッドトップ Maker's Mark Red Top (Bourbon)	¥1,600
サントリー ワールド ウィスキー 碧 Ao Suntory World Whisky Ao (Japan)	¥1,600
サントリー 響 ブレンダーズチョイス Suntory Hibiki Blender's Choice (Japan)	¥3,500
パレス オリジナル オーナーズ カスク 白州 2000年 PALACE Original Owner's Cask Hakushu 2000 (Japan)	¥4,500

**ジン&ウォッカ Gin & Vodka**

ヘンドリックス Hendrick's Gin (Scotch)	¥1,600
モンキー 47 Monkey 47 (Germany)	¥2,400
サントリー ジャパニーズジン ROKU <六> ROKU GIN The Japanese Craft Gin Suntory (Japan)	¥1,900
季の美 京都ドライジン KI NO BI Kyoto Dry Gin (Japan)	¥2,100
グレイグース Grey Goose (France)	¥1,500
ケテル ワン Ketel One (Netherlands)	¥1,400

\* ソーダ割り、トニック割り (+¥200)  
With soda or with tonic water (+¥200)

**グランド キッチン オリジナルカクテル GRAND KITCHEN Original Cocktails**

G.K. ベリーニ G.K. Bellini (Peach, Cassis, Sparkling wine)	¥1,600
G.K. ベリーニ (ノンアルコール) G.K. Bellini (Non-Alcoholic) (Peach, Tonic water)	¥1,300

**日本酒&梅酒 Sake & Japanese Liqueur**

<日本酒 / Japanese Sake>	
パレスホテル東京オリジナル日本酒 『壺ノ壺ノ壺』本醸造 新潟 一合 Palace Hotel Tokyo Original Sake 1-1-1 (Ichi-no-Ichi-no-Ichi) 180 ml (Niigata)	¥1,800
<リキュール/ Liqueur> (50ml)	
プラムリキュール ド フランス プルシア Plum Liqueur de France PRUCIA	¥1,200
奏 桜 Kanade Cherry Blossom Liqueur	¥1,300
奏 白桃 Kanade White Peach Liqueur	¥1,300
奏 柚子 Kanade Yuzu Liqueur	¥1,300
奏 抹茶 Kanade Matcha Liqueur	¥1,300
* ソーダ割り、トニック割り (+¥200) With soda or with tonic water (+¥200)	

**食後酒 / ブランデー&グラッパ&リキュール  
After Dinner / Brandy & Grappa & Liqueur**

クルボアジェ V.S.O.P. Courvoisier V.S.O.P.	¥2,000
グラッパ ディ サッシカイア Grappa di Sassicaia	¥2,200
パトロン XO カフェ Patrón XO Cafe	¥1,200

この他にもバーリストがございます。係までお申し付けください。  
Please ask the staff for a full bar menu by our bartender.

**自家製ジュース Juice (made in-house)**

オレンジ Orange	each ¥1,200
グレープフルーツ Grapefruit	
トマト Tomato	
ベジタブル Japanese Mustard Spinach & Apple Juice	

**ソフトドリンク Soft Drinks**

コカ コーラ Coca-Cola	each ¥900
コカ コーラ ゼロ Coca-Cola Zero	
ジンジャーエール Ginger Ale	
アップルジュース Apple Juice	
ピーチジュース Peach Juice	
パイナップルジュース Pineapple Juice	

**ミネラルウォーター Mineral Water**

<ナチュラル / Still>	
エビアン 750ml evian 750ml	¥1,100
<スパークリング / Sparkling>	
サンペレグリーノ 1000ml S.Pellegrino 1000ml	¥1,200
ペリエ 750ml Perrier 750ml	¥1,100
ペリエ 200ml Perrier 200ml	¥900

ミネラルウォーター チャージシステム ¥800  
Mineral Water Charge お1人様あたり / per guest

お1人様 ¥800 にて、ミネラルウォーターをフリードリンクとさせていただきます。  
エビアン、サンペレグリーノからお選びください。  
Please enjoy free-flow of mineral water from a choice of Evian or S.Pellegrino.

**カフェセレクション Coffee Selection**

パレスホテル東京 オリジナルハウスブレンド コーヒー Palace Hotel Tokyo House Blended Coffee	each ¥1,050
エスプレッソ Espresso	
カプチーノ Cappuccino	
カフェラテ Caffè Latte	
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	
アイスコーヒー Iced Coffee	
アイスカフェラテ Iced Caffè Latte	

**ティーセレクション Tea Selection**

クラシカルティー: オレンジペコ Classical Tea: Orange pekoe	each ¥1,050
ダージリン ルクール Darjeeling Lukull	
セイロン: イングリッシュ ブレックファースト Ceylon : English breakfast	

**アロマティー Aromatic Tea**

アールグレイ Earl Grey	each ¥1,100
アイリッシュモルト Irish malt	
チャイ Chai	

**ハーブティー Herbal Infusions**

モルゲンソネ: ペパーミント、ローズ、ローズヒップ、矢車菊、苺の葉、 ゼニアオイ、マリーゴールド	each ¥1,100
Morgensonne: peppermint, rose, rosehip, cornflower, strawberry leaf, mallow, marigold	
フィットネス クロイターティー: フェンネル、ルイボス、レモングラス、レモンバーベナ、矢車菊	
Fitness Kräutertee: fennel, rooibos, lemongrass, lemon verbena, cornflower	
シュルマー トゥルンク: カモミール、ウイキョウ、ペパーミント、ローズ、苺の葉、 ゼニアオイ、オレンジピール	
Schlummer Trunk: chamomile, fennel, peppermint, rose, strawberry leaf, mallow, orange peel	

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。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 10% consumption tax.