

ディナーコース Dinner Course

エクスペリエンス ディナー / EXPERIENCE DINNER

¥12,000

スモールアペタイザー  
Small appetizers

マグロとリゾニのサラダ / ロケットのシフォン  
Tuna and risoni salad / roquette siphon

帆立貝のベーコン巻 / 菊芋のクリームブイヨン トリュフ風味  
Bacon rolled scallops / Jerusalem artichoke cream bouillon truffle flavor

寒鱈のムニエル / 里芋のグランメールとグルノーブルソース  
Cod meunière / taro grand-mère and Grenoble sauce

国産牛ミスジの赤ワイン煮 / セロリラブのピューレ / 金柑  
Braised Japanese beef *misuji* in red wine / celeriac purée / kumquat

または or  
オーストラリア産骨付き仔羊 / ペルシヤード / ディジョンマスタードのジュ  
Rack of lamb from Australia / persillade / Dijon mustard sauce

または or  
国産牛フィレ肉のグリル / 南瓜のピューレとカフェ ド パリ バター  
Japanese beef tenderloin / pumpkin purée and Café de Paris butter

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

スモールデザート  
Small desserts

アラカルトメニューよりデザートをお選びください  
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 杯目をシャンパーニュ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 杯目をシャンパーニュ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 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 杯目をシャンパーニュ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.

----- ※ -----

グランド キッチン ディナー / GRAND KITCHEN DINNER

¥6,400

ズワイ蟹とアヴォカドのガトー仕立て / 甲殻類のジュレ  
*Zuwai* crab and avocado gateau style / crustacean jelly

または or

真鯛の瞬間グリル / 生姜コンフィのコンディメント  
Grilled red snapper / ginger confit condiment

寒鱈のムニエル / 里芋のグランメールとグルノーブルソース  
Cod meunière / taro grand-mère and Grenoble sauce

または or

大山鶏もも肉のスパイスグリル / マドラスカレー風味のバスマティライス  
Spicy grilled *Daisen* chicken leg / basmati rice madras curry flavor

または or

三元豚ロース肉のグリル / サントモールブラン風味のコーングリッツ  
Grilled pork loin / corn grits Sainte-Maure Blanc flavor

または or

国産牛フィレ肉のグリル / 南瓜のピューレとカフェ ド パリ バター (+¥1,500)  
Japanese beef tenderloin / pumpkin purée and Café de Paris butter (+¥1,500)

アップルパイ / 胡桃のプラリネ / シナモンアイスクリーム  
Apple pie / walnut praline / cinnamon ice cream

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

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)

# GRAND KITCHEN

## アラカルト A La Carte

◆…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  
トリュフと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  
オシェトラキャヴィア (25g)

### アペタイザー

マグロとリゾーニのサラダ / ロケットのシフォン  
真鯛の瞬間グリル / 生姜コンフィのコンディメント  
スワイ蟹とアヴォカドのガトー仕立て / 甲殻類のジュレ  
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  
仔羊のボローニャ風ラグー タリアテッレ / ペコリーノ ロマーノ  
フルムダンベールと茸のリゾット  
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

寒鱈のムニエル / 里芋のグランメールとグルノーブルソース  
帆立貝のベーコン巻 / 菊芋のクリームブイオン トリュフ風味  
スコットランド産サーモン / 茸のラグーとベアルネーズのエスプーマ  
舌平目のボンヌファミ ◆

### 肉料理

大山鶏もも肉のスパイシーグリル / マドラスカレー風味のバスマティライス  
オーストラリア産骨付き仔羊 / ペルシヤード / ディジョンマスタードのジュ  
三元豚ロース肉のグリル / サントモールブラン風味のコーングリッツ  
国産牛ミスジの赤ワイン煮 / セロリラブのピューレ / 金柑  
国産牛フィレ肉のグリル / 南瓜のピューレとカフェ ド パリ バター  
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 Shrimp and mushroom ajillo  
¥1,800 Parma prosciutto aged 18 months / *Kujo* leek and cubeb pepper  
¥1,800 Caprese / Mozzarella, tomato, basil  
¥1,900 Country-style pâté / pickles, watercress salad  
¥16,000 Oscieta Caviar (25g)

### Appetizers

¥2,800 Tuna and risoni salad / roquette siphon  
¥2,800 Grilled red snapper / ginger confit condiment  
¥2,600 *Zuwaï* crab and avocado gateau style / crustacean jelly  
¥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 Lamb ragoût tagliatelle alla Bologna / Pecorino Romano  
¥2,600 Risotto / Fourme d'Ambert and mushrooms  
¥2,300 Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano  
¥2,400 Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

### Plate of fish

¥3,600 Cod meunière / taro grand-mère and Grenoble sauce  
¥3,800 Bacon rolled scallops / Jerusalem artichoke cream bouillon truffle flavor  
¥3,500 Scottish salmon / mushrooms ragoût and béarnaise espuma  
¥3,400 Sole Bonne-Femme ◆

### Plate of meat

¥3,800 Spicy grilled *Daisen* chicken leg / basmati rice madras curry flavor  
¥4,600 Rack of lamb from Australia / persillade / Dijon mustard sauce  
¥4,400 Grilled pork loin / corn grits Sainte-Maure Blanc flavor  
¥4,000 Braised Japanese beef *misuji* in red wine / celeriac purée / kumquat  
¥6,000 Japanese beef tenderloin / pumpkin purée and Café de Paris butter  
¥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

◆…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&フェイヴァリット

ハム&エッグ サンドウィッチ / マヨネーズ、ミックスリーフ  
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  
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  
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  
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  
\* 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、フライドポテト ¥3,800

カレー各種 ライス&プチサラダ /  
\* 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 ◆

### 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: 季節野菜のフイヨンスープ  
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 ◆  
抹茶テリーヌ / 和三盆のキャラメリゼ / パッションフルーツのソルベ  
フォレ ノワール / グリオットのソルベとコンポート  
アップルパイ / 胡桃のプラリネ / シナモンアイスクリーム  
チョコとバナナの丹波栗モンブランパフェ

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, French fried potatoes

¥2,400 Curry, steamed rice, small salad /  
\* with a choice of : beef, chicken or 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  
¥1,100 Crème brûlée / scorched custard cream  
¥1,200 Citrus fruit dessert / honey espuma  
¥1,200 Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine ◆  
¥1,200 Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆  
¥1,400 Matcha terrine / caramelized Wasanbon / passion fruit sorbet  
¥1,400 Forêt noire / griotte sorbet and compote  
¥1,400 Apple pie / walnut praline / cinnamon ice cream  
¥2,500 Chocolate, banana & Tamba Chestnut Mont Blanc parfait

¥1,700 Three cheeses selection / dried fruits  
¥2,500 Five cheeses 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.

# GRAND KITCHEN

## Kids' Menu

季節の彩りサラダ Seasonal salad	¥800
コーンクリームスープ Corn cream soup	¥800
オニオングラタンスープ Onion gratin soup	¥900
クラムチャウダースープ / ガーリックトースト Clam chowder soup / garlic toast	¥1,000
季節野菜とトマトスパゲティ / バジル、トマトソース Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables	¥1,300
ミートソース スパゲティ / トマト、マッシュルーム、パルミジャーノ Spaghetti Bolognese / tomato, mushroom, Parmigiano	¥1,300
ピッツァ マルゲリータ / トマト、バジル、モッツァレラ、パルミジャーノ Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano	¥1,400
シュリンプとカルナローリ米のリゾット / バジル、マスカポーネ、パルミジャーノ Shrimp risotto / seasonal vegetables, Mascarpone, Parmigiano	¥1,400
ツナメルト サンドウィッチ / ライ麦パン、ピクルス、マヨネーズ、チェダー、フライドポテト Tuna melt sandwich / rye bread, pickles, mayonnaise, Cheddar, crispy fries	¥1,600
ハム&エメンタル サンドウィッチ / 白いパン、オニオン、トマト、マヨネーズ、フライドポテト Ham & Emmental cheese sandwich / white bread, onion, tomato, mayonnaise, crispy fries	¥1,600
ハム&エッグ サンドウィッチ / ライ麦パン、マヨネーズ、ロメインレタス、フライドポテト Ham & egg sandwich / rye bread, mayonnaise, romaine lettuce, crispy fries	¥1,600
国産牛のキッズハンバーグステーキ 温野菜添え (120g) Japanese beef patty and seasonal vegetables (120g)	¥2,200

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。  
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