

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

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

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
または

Spicy grilled *Daisen* chicken leg / basmati rice madras curry flavor
or

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

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

グランドキッチンランチ

¥4,400

GRAND KITCHEN LUNCH

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

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

Scottish salmon / mushrooms ragoût and béarnaise espuma

または

or

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

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)

柑橘類のデザート / 蜂蜜のエスプーマ

Citrus fruit 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 / 茸のラグーとベアルネーズのエスプーマ

Scottish salmon / mushrooms ragout and béarnaise espuma

または

or

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

Spicy grilled *Daisen* chicken leg / basmati rice madras curry flavor

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

パストリーシェフ 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

◆…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ヨン 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 / ヨークシャープディング、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&プティサラダ /
* 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&プティサラダ
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