

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 ディライト / WEEKEND DELIGHT

¥8,800

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

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

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
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

アラカルトメニューよりデザートをお選び下さい
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.

----- ※ -----

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)

ウィークエンド プレミアム / WEEKEND PREMIUM

¥6,400

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
国産牛ミスジ肉の赤ワイン煮 / 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

ウィークエンド グランド キッチン / WEEKEND GRAND KITCHEN

¥4,400

ズワイ蟹とアボ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
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

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

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&ナポリ風ピッツア

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
フルムダンペールと茸のリゾット
ピッツア 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
ピッツア 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、玉ねぎ、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