Glass Wine

ナパヴァレー ワイン ベスト ソムリエ アンバサダー
山田琢馬がセレクトいたしました。

デコイ
ブリュット キュヴェ スパークリング ワイン
メトード シャンプノワ カリフォルニア

Decoy
Brut Cuvée Sparkling Wine
Méthode Champenoise California

スパークリング 辛口
産地：カリフォルニア
品種：ピノ ノワール 49% シャルドネ 47% ピノ ムニエ 4%

カリフォルニアを代表するワイナリー、ダックホーンが手掛けるワイン。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵。
焼き林檎、白桃、オレンジの皮の砂糖漬け、スイカズラの香りが華やかに香り立つ。味わいは繊細でまろやかな果実味と綺麗な酸がパーフェクトに調和し、ピュアで豊かなフルーツ感とフレッシュな泡が爽快感を演出している。

Glass ¥1,800

ノリア
ソーヴィニヨン ブラン
ベヴィル ファミリー ヴィンヤード RRV

NORIA WINES
Sauvignon Blanc Bevill Family Vineyard
Russian River Valley

白ワイン 辛口
産地：カリフォルニア ラシアン リヴァー ヴァレー
品種：ソーヴィニヨン ブラン主体

カリフォルニアで活躍する日本人醸造家の逸品。コンセプトは日本酒の「大吟醸」。
口に含むと繊細なシトラスの果実味が口内に広がり新鮮かつ柔和な酸とともに柔らかい余韻へと変わっていく。
時間とともに変化する表現を楽しめる。

Glass ¥2,400

ホーニッグ ヴィンヤード
カベルネ ソーヴィニヨン ナパヴァレー

HONIG VINEYARD AND WINERY
Cabernet Sauvignon Napa Valley

赤ワイン フルボディ
産地：カリフォルニア ナパヴァレー
品種：カベルネ ソーヴィニヨン主体

徹底した管理のもと、ナパヴァレーでいち早くサステナブルに認定されたワイナリーの一つ。
プラムやフランボワーズのアロマが温かみを感じさせます。黒い果実の味わいに加え、樽熟成由来のクリーミーななめらかさ、細やかなタンニンが溶け込み、バランスのとれたワイン。

Glass ¥3,800

記載料金は消費税が含まれており、別途サービス料 15% を加算させていただきます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

ラグジュアリー ワイン ペアリング
Luxury Wine Pairing

4 種 / 4 Glasses ¥12,000

ワインペアリング
Wine Pairing

4 種 / 4 Glasses ¥7,500
3 種 / 3 Glasses ¥6,500
2 種 / 2 Glasses ¥5,500

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をお楽しみください。
+ ¥1,100 で 1 杯目をシャンパンにご変更いただけます。

Sommelier-selected wines to pair with your lunch or dinner
and
free-flow of mineral water (still or sparkling).
Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,100.

ノンアルコール ペアリング
Non-Alcoholic Pairing

¥4,000

お料理に合わせたソムリエ厳選の 3 種のドリンクと
フリーフローのミネラルウォーターをお楽しみください。

Three glasses of beverages selected by our sommelier
and
free-flow of mineral water (still or sparkling).

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to
an additional 15% service charge.

Glass (150ml) / Bottle

シャンパーニュ Champagne

ルイ ロデレール コレクション 244 ピノ ノワール種主体 ¥3,600 / ¥18,000
Louis Roederer Collection 244 (Louis Roederer / France / Pinot Noir)
豊かな果実味ときめ細やかで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 ¥2,000 / ¥10,000
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

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 ¥1,400 / ¥6,600
Pinot Grigio 2022 (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

ヨアヒム フリック リースリング: リースリング種 ¥1,600 / ¥8,000
F. Vini et Vita Riesling Trocken 2022 (Joachim Flick / Germany / Riesling)
フレッシュな柑橘や林檎、瑞々しい酸味が特徴のドライスタイル

サンセール: ソーヴィニヨン ブラン種 ¥1,900 / ¥9,500
Sancerre 2022 (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 ¥2,200 / ¥11,000
Soave Classico La Rocca 2021 (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

ハンズ オブ タイム シャルドネ: シャルドネ種 ¥2,800 / ¥14,000
Stags' Leap Hands of Time Chardonnay 2020
(Stags' Leap Wine Cellars / U.S.A. / Chardonnay)
熟した柑橘のアロマと心地よい樽の香りが印象的なナパ ヴァレーの白ワイン

シャブリ プルミエ クリュ フルショーム: シャルドネ種 ¥4,200 / ¥21,000
Chablis 1er Cru Fourchaume 2022 (Alain Geoffroy / France / Chardonnay)
デリケートでエレガント、奥行きのある深い味わい

赤ワイン Red Wine

フレスコバルディ レモーレ トスカーナ: サンジョベーゼ種 ¥1,400 / ¥6,600
Frescobaldi Rèmole Toscana 2021 (Frescobaldi / Italy / Sangiovese)
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

カステリ ザ サム シラーズ: シラーズ種 ¥1,700 / ¥8,300
Castelli The Sum Shiraz 2021 (Castelli / 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 ¥2,200 / ¥11,000
Calera Central Coast Pinot Noir 2021 (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

トゥエンティ ローズ リザーヴ: ¥2,800 / ¥14,000
カベルネソーヴィニヨン種
Twenty Rows Reserve Cabernet Sauvignon Napa Valley 2021
(Twenty Rows / U.S.A. / Cabernet Sauvignon)
凝縮した果実味と骨格を兼ね備えたフルボディ

コスタセラ アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ: ¥3,700 / ¥18,500
コルヴィーナ種
Costasera Amarone della Valpolicella 2017 (Masi / Italy / Corvina)
陰干しをした葡萄で造る、パワフルでコクのあるフルボディ

ジュヴレ シャンベルタン: ピノ ノワール種 ¥4,000 / ¥20,000
Gevrey Chambertin 2019 (Bouchard Père & Fils / France / Pinot Noir)
フランスワインを代表する逸品、上品でシルキーな味わいのミディアムボディ

バローロ: ネッビオーロ種 ¥5,000 / ¥25,000
Barolo 2004 (Damilano / Italy / Nebbiolo)
イタリアワインの王様、木樽の香りと熟成による複雑さを感じるフルボディ

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

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to
an additional 15% service charge.

Glass (150ml) / Bottle

ロゼワイン Rosé Wine

ロゼ バイ オット: グルナッシュ種 ¥1,400 / ¥6,600
Rosé BY.OTT 2021 (Domaines Ott / France / Grenache)
ピーチやフラワリーなアロマ、ピュアでフレッシュ＆ドライ

オーガニック ホワイト ワイン Organic White Wine

カレン アンバー: セミヨン種、ソーヴィニヨン ブラン種 ¥2,000 / ¥10,000
Cullen Amber (Cullen / Australia / Sémillion & Sauvignon Blanc)
金柑や紅茶のような甘やかなアロマ、コクとほのかな渋みが特徴的

クリミーソ: カタラット種 ¥2,000 / ¥10,000
KRIMISO (Aldo Viola / Italy / Cataratto)
林檎のコンフィチュール、セージやアニスなどの複雑な香り
調和のとれたドライな味わい

ラグジュアリー ワイン Luxury Wine by Coravin

ドメーヌ ド シュヴァリエ: ¥4,400 / ¥22,000
カベルネ ソーヴィニヨン種、メルロー種
Domaine de Chevalier 2012
(Domaine de Chevalier / France / Cabernet Sauvignon & Merlot)

ティニャネッロ 2019: サンジョベーゼ種主体 ¥8,000 / ¥40,000
Tignanello 2019 (Antinori / Italy / Sangiovese & Cabernet Sauvignon)

Glass (120ml) / Bottle

日本酒 Sake

『壱ノ壱ノ壱』本醸造 (新潟) ¥2,200 / ¥8,800
八海山によるパレスホテル東京のプライベートブランド
1-1-1 (*Ichi-no-ichi-no-ichi*)
A Palace Hotel Tokyo original branded sake by Hakkaisan Brewery

而今 NABARI 純米大吟醸 一升瓶 (三重) ¥4,000 / ¥48,000
Jikon Junmai-Daiginjo NABARI 1.8L-bottle

黒龍 純米大吟醸 (福井) ¥5,500 / 33,000
Kokuryu Junmai-daiginjo

Glass (100ml)

デザートワイン Dessert Wine

パッシート ディ パンテッレリーア ¥1,400
Passito di Pantelleria / Pellegrino

レイト ボトルド ヴィンテージ ポート ¥1,800
Late Bottled Vintage Port 2017 / 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.

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

ビール Beer

アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry	¥1,500
ギネス エクストラスタウト Guinness Extra Stout	¥1,400
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール) Asahi Dry Zero (non-alcoholic)	¥1,300

ロングカクテル Long Cocktails

翠 ジン トニック Sui gin & tonic	¥1,800
HAKU ウォッカ トニック HAKU vodka & tonic	¥1,800
アペロール オレンジ Aperol & orange	¥1,800
スプモーニ Spumoni	¥1,800

ウイスキー Whisky

	(50ml)
オールドパー 12 年 Old Parr 12 Y (blended scotch)	¥2,500
ザ マッカラン 12 年 The Macallan 12 Y (single malt)	¥4,500
メーカーズマーク レッドトップ Maker's Mark Red Top (bourbon)	¥2,200
サントリー ワールド ウィスキー 碧 Ao Suntory World Whisky Ao (Japan)	¥2,500
サントリー 山崎 12 年 Suntory Yamazaki 12 Y (Japan)	¥4,500
ニッカ 竹鶴 17 年 Nikka Taketsuru 17 Y (Japan)	¥5,800
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)	¥13,000

ジン&ウォッカ Gin & Vodka

	(50ml)
ヘンドリックス Hendrick’s Gin (Scotland)	¥2,500
モンキー 47 Monkey 47 (Germany)	¥3,000
サントリー ジャパニーズクラフトジン ROKU <六> Suntory The Japanese Craft Gin ROKU (Japan)	¥2,500
季の美 京都ドライジン KI NO BI Kyoto Dry Gin (Japan)	¥2,800
グレイグース Grey Goose (France)	¥2,500
ケテル ワン Ketel One (Netherlands)	¥2,500

* ソーダ割り、トニック割り (+¥250)
With soda or with tonic water (+¥250)

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

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 ¥1,800
G. K. Bellini
(peach, cassis, sparkling wine)

梅酒＆国産リキュール Umeshu & Japanese Liqueur (50ml)

プラムリキュール ド フランス プルシア ¥1,600
Plum Liqueur de France PRUCIA

奏 桜 ¥1,600
Kanade Sakura Liqueuranade White Peach Liqueur

奏 柚子 ¥1,600
Kanade Yuzu Liqueur

奏 抹茶 ¥1,600
Kanade Matcha Liqueur

* ソーダ割り、トニック割り (+¥250)
With soda or with tonic water (+¥250)

食後酒 / ブランデー&グラッパ&リキュール (50ml)
Digestif / Brandy & Grappa & Liqueur

クルボアジェ V.S.O.P. ¥2,500
Courvoisier V.S.O.P.

グラッパ ディ サッシカイア ¥2,700
Grappa di Sassicaia

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.

ミネラルウォーター Mineral Water

ミネラルウォーター チャージシステム ¥900
Mineral Water Charge お 1 人様あたり / per guest

お 1 人様 ¥900 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.

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

ノンアルコール ペアリング
Non-Alcoholic Pairing

¥4,000

お料理に合わせたソムリエ厳選の 3 種のドリンクと
フリーフローのミネラルウォーターをお楽しみください。

Three glasses of beverages selected by our sommelier
and
free-flow of mineral water (still or sparkling).

Glass (150ml) / Bottle

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 シャルドネ種 ¥1,400 / ¥6,600
Opia Organic Non-Alcoholic 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

ノンアルコール 白ワイン Non-Alcoholic White Wine

オピア オーガニック ノンアルコール シャルドネ ¥1,400 / ¥6,600
Opia Organic Non-Alcoholic Wine (Opia / France / Chardonnay)
保存料無添加、マスカットのフレーバー、爽やかな味わい

ノンアルコール 赤ワイン Non-Alcoholic Red Wine

オピア オーガニック ノンアルコール カベルネソーヴィニヨン ¥1,400 / ¥6,600
Opia Organic Non-Alcoholic Wine (Opia / France / Cabernet)
保存料無添加、レッドチェリーの香りにジューシーな味わい

グランド キッチン オリジナルモクテル *ノンアルコールカクテル
GRAND KITCHEN Original Mocktails

All ¥1,600

G.K. ヴァージン ベリーニ
G.K. virgin bellini
(peach, tonic water)

ヴァージン ファジーネーブル
Virgin fuzzy navel
(peach, orange)

シトラス ティー
Citrus tea
(iced tea, orange)

プッシーキャット
Pussy cat
(pineapple, grapefruit juice, orange)

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to
an additional 15% service charge.

フレッシュ ジュース Fresh Juice

フレッシュ オレンジ ¥1,700
Fresh Orange

ソフトドリンク Soft Drinks

コカ コーラ ¥1,200
Coca-Cola

コカ コーラ ゼロ ¥1,200
Coca-Cola Zero

ジンジャーエール ¥1,200
Ginger ale

オレンジジュース ¥1,200
Orange juice

グレープフルーツジュース ¥1,200
Grapefruit juice

アップルジュース ¥1,200
Apple juice

ピーチジュース ¥1,200
Peach juice

パイナップルジュース ¥1,200
Pineapple Juice

トマトジュース ¥1,200
Tomato juice

ベジタブルジュース ¥1,200
Japanese mustard spinach & apple juice

ミネラルウォーター Mineral Water

<ナチュラル / Still>

エビアン 750ml ¥1,300
evian 750ml

<スパークリング / Sparkling>

サンペレグリノ 1000ml ¥1,300
S.Pellegrino 1000ml

ペリエ 750ml ¥1,300
Perrier 750ml

ペリエ 200ml ¥1,000
Perrier 200ml

* ミネラルウォーター チャージシステム ¥900
Mineral Water Charge お 1 人様あたり / per guest

お 1 人様 ¥900 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.

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

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 ¥1,400
Palace Hotel Tokyo house blended coffee

エスプレッソ ¥1,400
Espresso

カプチーノ ¥1,500
Cappuccino

カフェラテ ¥1,500
Caffè latte

ソイラテ ¥1,500
Soy latte

アーモンドミルクラテ ¥1,500
Almond milk latte

カフェインレスコーヒー ¥1,400
Decaffeinated coffee

アイスコーヒー ¥1,400
Iced coffee

アイスカフェラテ ¥1,500
Iced caffè latte

ティーセレクション Tea Selection

All ¥1,400

クラシカルティー: オレンジペコ
Classical tea: Orange pekoe

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

All ¥1,400

アールグレイ
Earl Grey

アイリッシュモルト
Irish malt

チャイ
Chai

ハーブティー Herbal Tea

All ¥1,400

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
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

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.