GRAND KITCHEN

平日ランチコース Weekday Prix Fixe Lunch 11:30 am - 2:30 pm

プレミアム ランチ ¥8,000

サーモンのマリネ / 蛤とライ麦のソース、春野菜のサラダ

真鯛のポワレ / 桜海老のサバイヨン、ホワイトアスパラガス

青森シャモロックのルーロー / 春人参のムースリーヌ、シェリー酒の香るジュ
または
香川産オリーブ豚ロース肉のプランチャ / シュークルート、トリュファード
または
国産牛フィレ肉のグリル / ジロール茸のソテー、新玉葱のピューレ、ポルト酒のソース (+¥2,500)

オペラ / ヴァニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

PREMIUM LUNCH

Marinated salmon / clam and rye sauce, spring vegetable salad

Pan-fried sea bream / sakura shrimp sabayon, white asparagus

Rolled Aomori Shamorock chicken / spring carrot mousseline, sherry scented jus
or
Olive-fed Kagawa pork loin / sauerkraut, truffade
or
Grilled Japanese beef tenderloin / sautéed girolle mushrooms, onion purée (+¥2,500)

Opéra / vanilla ice cream

Coffee or tea

グランド キッチン ランチ ¥5,500

牛ほほ肉と野菜のテリーヌ / オリーブとトリュフ風味のサラダ
または
サーモンのマリネ / 蛤とライ麦のソース、春野菜のサラダ

真鯛のポワレ / 桜海老のサバイヨン、ホワイトアスパラガス
または
青森シャモロックのルーロー / 春人参のムースリーヌ、シェリー酒の香るジュ
または
香川産オリーブ豚ロース肉のプランチャ / シュークルート、トリュファード
または
国産牛フィレ肉のグリル / ジロール茸のソテー、新玉葱のピューレ、ポルト酒のソース (+¥2,500)

フルーツとサバイヨン / 桃のソルベ

コーヒー または 紅茶

GRAND KITCHEN LUNCH

Beef cheek and vegetable terrine / olive and truffle salad
or
Marinated salmon / clam and rye sauce, spring vegetable salad

Pan-fried sea bream / sakura shrimp sabayon, white asparagus
or
Rolled Aomori Shamorock chicken / spring carrot mousseline, sherry scented jus
or
Olive-fed Kagawa pork loin / sauerkraut, truffade
or
Grilled Japanese beef tenderloin / sautéed girolle mushrooms; onion purée (+¥2,500)

Fruit and sabayon / peach sorbet

Coffee or tea

エクスプレス ランチ ¥4,300

本日のスープ
または
本日のサラダ

本日のメインディッシュ: 魚 または 肉料理
または
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
または
🌿オリジナルプラントミートバーガー / 照り焼きソース、豆乳チーズ、フライドポテト
または
本日のパスタ
または
本日のリゾット

ペストリーシェフデザート

コーヒー または 紅茶

EXPRESS LUNCH

Soup of the day
or
Salad of the day

Fish or meat dish of the day
or
Japanese beef hamburger / fried egg, Cheddar, bacon, crispy fries
or
🌿 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soymilk cheese, fried potatoes
or
Pasta of the day
or
Risotto of the day

Pastry chef's dessert

Coffee or tea

🌿 環境配慮メニュー: 環境的な負荷を減らすことのできる食品を使用したメニュー / Environmentally-friendly menus: Made with ingredients with less impact on the environment.

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。

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, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

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

アペタイザー / Appetizers

トマトとバジルのブルスケッタ	¥1,600	Bruschetta / tomato and basil
トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト	¥1,800	French fried potatoes / truffle & truffle salt
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ	¥2,000	Shrimp and mushroom ajillo
ハモンセラーノ 12 か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー	¥2,300	Spanish serrano ham aged 12 months / *Kujo* leek and cubeb pepper
カプレーゼ / 小布施牧場ジャージー牛のモッツァレラ、トマト、バジル	¥2,600	Caprese / Jersey cow milk Mozzarella from *Obuse* Dairy Farm, tomato, basil
パテ ド カンパーニュ / ピクルス、クレソンサラダ	¥2,200	Country-style pâté / pickles, watercress salad
エスカルゴのブルギニヨン / ガーリックとパセリ風味のバター	¥2,500	Escargots / garlic and herb butter
サーモンのマリネ / 蛤とライ麦のソース、春野菜のサラダ	¥3,200	Marinated salmon / clam and rye sauce, spring vegetable salad
牛ほほ肉と野菜のテリーヌ / オリーブとトリュフ風味のサラダ	¥3,500	Beef cheek and vegetable terrine / olive and truffle salad
オシェトラキャヴィア (25g)	¥19,000	Oscietra caviar (25g)
ムール貝のワイン蒸し (200g) / イタリアンパセリ、エストラゴン、セルフイユ	¥3,300	Blue mussels (200g) / Italian parsley, tarragon, chervil

スープ & サラダ / Soups & Salads

クラムチャウダースープ / ガーリックトースト	¥1,600	Clam chowder soup / garlic toast
オニオングラタンスープ / ストーブココットサービス	¥1,900	Onion gratin soup / cocotte STAUB
ニソワーズサラダ / 炙りまぐろ、温度玉子、オリーブ、ポテト	¥2,300	Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato
シーザーサラダ / ハモンセラーノ、ロメインレタス、パルミジャーノ	¥2,300	Caesar salad / Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano

パスタ、リゾット&ナポリ風ピッツァ / Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蜊、ムール貝	¥2,900	Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel
蛍烏賊とアーティチョークのスパゲティ / ルッコラ	¥3,000	Firefly squid and artichoke spaghetti / arugula
本日のリゾット	¥2,500	Risotto of the day
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	¥3,100	Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
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、モッツァレラ、パルミジャーノ	¥3,300	Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

魚料理 / Fish Dishes

真鯛のポワレ / 桜海老のサバイヨン、ホワイトアスパラガス	¥4,800	Pan-fried sea bream / sakura shrimp sabayon, white asparagus
蝦夷鮑のムニエル / トリュフソース、ちりめんキャベツのラグー	¥4,500	Ezo abalone meunière / truffle sauce, cabbage ragout
舌平目のボンヌファム　◆	¥4,000	Sole Bonne-Femme　◆
ノルウェーサーモンのポワレ / 茸のラグーとベアルネーズのエスプーマ	¥3,900	Pan-seared Norwegian salmon / mushroom ragout and béarnaise espuma

肉料理 / Meat Dishes

青森シャモロックのルーロー / 春人参のムースリーヌ、シェリー酒の香るジュ	¥5,000	Rolled Aomori Shamorock chicken / spring carrot mousseline, sherry scented jus
西オーストラリア産骨付き仔羊のロティ / ルッコラのピューレ、季節の緑野菜	¥5,800	Roasted West Australian rack of lamb / arugula purée, seasonal green vegetables
香川産オリーブ豚ロース肉のプランチャ / シュークルート、トリュファード	¥5,000	Olive-fed Kagawa pork loin / sauerkraut, truffade
国産牛フィレ肉のグリル / ジロール茸のソテー、新玉葱のピューレ、ポルト酒のソース	¥6,800	Grilled Japanese beef tenderloin / sautéed girolle mushrooms, onion purée
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　◆	¥6,400	Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy　◆
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)	¥15,000	Grilled Japanese beef short rib (600g) / three kinds of condiments (available to share)
黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g) / 3 種のコンディメント	¥13,000	Grilled Wagyu beef tenderloin (150g) / three kinds of condiments

🌿 環境配慮メニュー: 環境的な負荷を減らすことのできる食品を使用したメニュー / Environmentally-friendly menus: Made with ingredients with less impact on the environment.

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。

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, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

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 / Light Dishes & Favorites

ハム&エッグ サンドウィッチ / マヨネーズ、ミックスリーフ	¥1,900	Ham and egg sandwich / mayonnaise, mixed leaves
ハム&グリュイエール サンドウィッチ / マヨネーズ、ミックスリーフ	¥1,900	Ham and Gruyère sandwich / mayonnaise, mixed leaves
ツナメルト サンドウィッチ / スイートピクルス、チェダー、フライドポテト	¥1,800	Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, French fried potatoes
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	¥2,600	Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes
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	¥3,400	Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, French fried potatoes
* イギリスパン または ライ麦パンからお選びください		* with a choice of : white bread or rye bread
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	¥3,200	Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes
カレー各種 ライス&プティサラダ /	¥2,900	Curry, steamed rice, small salad /
* ビーフ、チキン、シュリンプ&帆立貝 からお選びください		* with a choice of : beef, chicken or shrimp & scallop
シーフードピラフ / シャトーソース　◆	¥3,000	Seafood pilaf / château sauce　◆

ヴィーガン セレクション / Vegan Dishes

* 肉と魚介類、卵、蜂蜜を使用しておりません。

* Does not use meat, seafood, eggs, dairy products nor honey.

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	¥2,100	Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プティサラダ	¥2,700	Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad
季節の温野菜 / マスタード、レモンと炭塩	¥2,600	Seasonal vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt
季節の温野菜 / マスタード、レモンと炭塩　* ハーフポーション	¥1,500	Seasonal vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt　* half-portion
季節野菜のブイヨンスープ	¥1,500	Seasonal vegetable soup
季節野菜の彩りサラダ	¥1,800	Seasonal mixed salad
スパゲティ トマトソース / 季節野菜	¥2,200	Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables
フルーツ盛り合わせ	¥3,500	Assorted fruit
🌿 黄エンドウ豆パスタのアラビアータ	¥2,200	🌿 Yellow pea pasta all'Arrabbiata
🌿 オリジナルプラントミートバーガー / 照り焼きソース、豆乳チーズ、フライドポテト	¥2,400	🌿 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soymilk cheese, fried potatoes
🌿 プラントベースドミート スパゲティ ボロネーズ	¥2,400	🌿 Plant-based spaghetti Bolognese

🌿 パレスホテル東京のプラントベースメニューは 100%植物由来原料を使用。
低カロリーなだけではなく、環境的な負荷を伴う動物性原料を使用しないサステナブルなメニューです。

🌿 Made with 100% plant-based products.
Not only low in calories, but also sustainable menus that have less impact on the environment

デザート＆チーズ / Desserts & Cheese

アイスクリーム&ソルベ / 6 種より 3 種お選びください	¥1,300	Selection of ice cream & sorbet / with a choice of 3 from 6 flavors
クレームブリュレ	¥1,300	Crème brûlée / scorched custard cream
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン　◆	¥1,400	Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine　◆
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム　◆	¥1,400	Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream　◆
フルーツとサバイヨン / 桃のソルベ	¥1,900	Fruit and sabayon / peach sorbet
オペラ / ヴァニラアイスクリーム	¥1,900	Opéra / vanilla ice cream
3 種の苺パフェ	¥3,500	Strawberry trio parfait
チーズ 3 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥1,900	Three cheese selection / dried fruit
チーズ 5 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥2,900	Five cheese selection / dried fruit

🌿 環境配慮メニュー: 環境的な負荷を減らすことのできる食品を使用したメニュー / Environmentally-friendly menus: Made with ingredients with less impact on the environment.

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。

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, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

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

キッズメニュー　KID'S MENU

季節の彩りサラダ	¥900	Seasonal salad
コーンクリームスープ	¥900	Corn cream soup
オニオングラタンスープ	¥900	Onion gratin soup
クラムチャウダースープ / ガーリックトースト	¥900	Clam chowder soup / garlic toast
季節野菜とトマトスパゲティ / ベジタブル、トマトソース	¥1,200	Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables
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	¥1,300	Spaghetti Bolognese / tomato, mushroom, Parmigiano
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	¥1,200	Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
シュリンプとカルナローリ米のリゾット / ベジタブル、マスカルポーネ、パルミジャーノ	¥1,400	Shrimp risotto / seasonal vegetables, Mascarpone, Parmigiano
ツナメルト サンドウィッチ / イギリスパン、ピクルス、マヨネーズ、チェダー、フライドポテト	¥1,300	Tuna melt sandwich / white bread, pickles, mayonnaise, Cheddar, French fried potatoes
ハム＆グリュイエール サンドウィッチ / イギリスパン、オニオン、トマト、マヨネーズ、フライドポテト	¥1,500	Ham & Gruyère cheese sandwich / white bread, onion, tomato, mayonnaise, French fried potatoes
ハム＆エッグ サンドウィッチ / イギリスパン、マヨネーズ、ロメインレタス、フライドポテト	¥1,500	Ham & egg sandwich / white bread, mayonnaise, romaine lettuce, French fried potatoes
国産牛のキッズハンバーグステーキ 温野菜添え (120g)	¥2,400	Japanese beef patty and seasonal vegetables (120g)

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。
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, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
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.