

GRAND KITCHEN

ディナーコース Prix Fixe Dinner

エクスペリエンス ディナー / EXPERIENCE DINNER

¥14,500

スモールアペタイザー
Small appetizer

ホワイトアスパラガスのポワレ / 蛍烏賊のマリネ グリビッシュソース
Sautéed white asparagus / marinated firefly squid and sauce gribiche

蝦夷鮑のムニエル / 岩海苔と肝のリゾット、ポワローのクーリ
Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis

真鯛のアクアパッツァ / ムール貝、浅蜷、トマト、オリーブ
Sea bream acqua pazza / mussels, clams, tomato, olives

オーストラリア産骨付き仔羊のロティ / オッソー イラティのポレンタ、仔羊のジュ
Roasted Australian rack of lamb / polenta with Ossau Iraty, lamb jus

または or

国産牛フィレ肉のグリル / クールドレチュ、ベーコンとアーティチョークのラヴィオリ
Grilled Japanese beef tenderloin / lettuce core, bacon and artichoke ravioli

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ください
Please select one dessert from the A La Carte menu

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

トラディショナル ディナー / TRADITIONAL DINNER

¥11,000

スモールアペタイザー
Small appetizer

ズワイ蟹とセロリラブのレムラード / トマトのクーリ
Zuwai crab with celeriac remoulade / tomato coulis

舌平目のボンヌファム
Sole Bonne-Femme

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

フイアベースカレー / バスマティライス
Seafood soup curry with basmati rice

ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン
Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine

または or

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 the A La Carte menu

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

グランド キッチン ディナー / GRAND KITCHEN DINNER

¥8,500

スモールアペタイザー
Small appetizer

ホワイトアスパラガスのポワレ / 蛍烏賊のマリネ グリビッシュソース
Sautéed white asparagus / marinated firefly squid and sauce gribiche

または or

ズワイ蟹とセロリラブのレムラード / トマトのクーリ
Zuwai crab with celeriac remoulade / tomato coulis

真鯛のアクアパッツァ / ムール貝、浅蜷、トマト、オリーブ
Sea bream acqua pazza / mussels, clams, tomato, olives

または or

青森シャモロックのルーロー / 春人参のムーススリーヌ、シェリー酒の香るジュ
Rolled Aomori Shamrock chicken / spring carrot mousseline, sherry scented jus

または or

オーストラリア産骨付き仔羊のロティ / オッソー イラティのポレンタ、仔羊のジュ
Roasted Australian rack of lamb / polenta with Ossau Iraty, lamb jus

または or

国産牛フィレ肉のグリル / クールドレチュ、ベーコンとアーティチョークのラヴィオリ (+¥2,500)
Grilled Japanese beef tenderloin / lettuce core, bacon and artichoke ravioli (+¥2,500)

フルーツとサバイヨン / 桃のソルベ
Fruit and sabayon / peach sorbet

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 / 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

お料理に合わせたソムリエ厳選のワインと
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杯目をシャンパーニュに変更いただけます。

Sommelier-selected wines to pair with your 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

3 種 / 3 Glasses ¥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)

🌿 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

トマトとバジルのブルスケッタ
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
ハモンセラーノ 12 か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー
カプレーゼ / 小布施牧場ジャージー牛のモッツアレラ、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
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
ズワイ蟹とセロリラブのレムラード / トマトのクーリ
ホワイトアスパラガスのポフレ / 蛍烏賊のマリネ、グリビッシュソース
オシェトラキャヴィア (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

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 / ストウブココットサービス
ニソワーズサラダ / 炙りまぐろ、温泉玉子、オリーブ、ポテト
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

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、浅蜷、ムール貝
浅蜷と唐墨のスパゲティ / 筍、春キャベツ、グリーンアスパラガス
本日のリゾット
ピッツァ マルگری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

真鯛のアクアパッツァ / ムール貝、浅蜷、トマト、オリーブ
蝦夷鮑のムニエル / 岩海苔と肝のリゾット、ポワローのクーリ
舌平目のボンヌファム ◆
ノルウェーサーモンのポフレ / チミチュリソース、レモンポテト

肉料理

青森シャモロックのルーロー / 春人参のムースリヌ、シェリー酒の香るジュ
オーストラリア産骨付き仔羊のロティ / オッソー イラティのポレンタ、仔羊のジュ
香川産オリーブ豚ロース肉のロティ / グリーンピースのピューレ、筍、グレイビー
国産牛フィレ肉のグリル / クールドレチュ / ベーコンとアーティチョークのラヴィオリ
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)
黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g) / 3 種のコンディメント

Appetizers

¥1,600 Bruschetta / tomato and basil
¥1,800 French fried potatoes / truffle & truffle salt
¥2,000 Shrimp and mushroom ajillo
¥2,300 Spanish serrano ham aged 12 months / *Kujo* green onion and cubeb pepper
¥2,600 Caprese / Jersey cow milk Mozzarella from *Obuse* Dairy Farm, tomato, basil
¥2,200 Country-style pâté / pickles, watercress salad
¥2,500 Escargots / garlic and herb butter
¥3,600 *Zuwai* crab with celeriac remoulade / tomato coulis
¥3,500 Sautéed white asparagus / marinated firefly squid and sauce gribiche
¥19,000 Oscietra caviar (25g)
¥3,300 Blue mussels (200g) / Italian parsley, tarragon, chervil

Soups & Salads

¥1,600 Clam chowder soup / garlic toast
¥1,900 Onion gratin soup / cocotte STAUB
¥2,300 Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato
¥2,300 Caesar salad / Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano

Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

¥2,900 Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel
¥3,000 Spaghetti alle vongole e bottarga / bamboo shoots, cabbage, green asparagus
¥2,500 Risotto of the day
¥3,100 Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
¥3,300 Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

Fish Dishes

¥4,800 Sea bream acqua pazza / mussels, clams, tomato, olives
¥4,500 Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis
¥4,000 Sole Bonne-Femme ◆
¥3,900 Pan-seared Norwegian salmon / chimichurri sauce, lemon potatoes

Meat Dishes

¥5,000 Rolled Aomori Shamorock chicken / spring carrot mousseline, sherry scented jus
¥5,800 Roasted Australian rack of lamb / polenta with Ossau Iraty, lamb jus
¥5,000 Roasted olive-fed Kagawa pork loin / green pea purée, bamboo shoots, gravy
¥6,800 Grilled Japanese beef tenderloin / lettuce core; bacon and artichoke ravioli
¥6,400 Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy ◆
¥15,000 Grilled Japanese beef short rib (600g) / three kinds of condiments (available to share)
¥13,000 Grilled Wagyu 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

- 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&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
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
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
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 ◆

ヴィーガン セレクション

* 肉と魚介類、卵、蜂蜜を使用しておりません。

- 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
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プティサラダ
季節の温野菜 / マスタード、レモンと炭塩
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
季節野菜のフイヨンスープ
季節野菜の彩りサラダ
スパゲティ トマトソース / 季節野菜
フルーツ盛り合わせ

- 🌿 黄エンドウ豆パスタのアラビアータ
🌿 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
🌿 プラントベースドミート スパゲティ ボロネーズ
🌿 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。

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
クレームブリュレ
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 ◆
フルーツとサバイヨン / 桃のソルベ
オペラ / ヴァニラアイスクリーム
3種の苺パフェ
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

- ¥1,900 Ham and egg sandwich / mayonnaise, mixed leaves
¥1,900 Ham and Gruyère sandwich / mayonnaise, mixed leaves
¥1,800 Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, French fried potatoes
¥2,600 Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes
¥3,400 Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, French fried potatoes
* with a choice of : white bread or rye bread
¥3,200 Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes
¥2,900 Curry, steamed rice, small salad /
* with a choice of : beef, chicken or shrimp & scallop
¥3,000 Seafood pilaf / château sauce ◆

Vegan Dishes

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

- ¥2,100 Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)
¥2,700 Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad
¥2,600 Seasonal vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt
¥1,500 Seasonal vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt * half-portion
¥1,500 Seasonal vegetable soup
¥1,800 Seasonal mixed salad
¥2,200 Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables
¥3,500 Assorted fruit
¥2,200 🌿 Yellow pea pasta all'Arrabbiata
¥2,400 🌿 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soymilk cheese, French fried potatoes
¥2,400 🌿 Plant-based spaghetti Bolognese
🌿 Made with 100% plant-based products.
Not only low in calories, but also sustainable menus that have less impact on the environment

Desserts & Cheese

- ¥1,300 Selection of ice cream & sorbet / with a choice of 3 from 6 flavors
¥1,300 Crème brûlée / scorched custard cream
¥1,400 Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine ◆
¥1,400 Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆
¥1,900 Fruit and sabayon / peach sorbet
¥1,900 Opéra / vanilla ice cream
¥3,500 Strawberry trio parfait
¥1,900 Three cheese selection / dried fruit
¥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、モッツアレラ、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.