

Seasonal Delights



桃パフェ

レモン風味のアイスクリームの爽やかな味わいと、オリジナルグラスの中に忍ばせたフランボワーズの酸味が、旬を迎える白桃の甘味にぴったりとマッチします。

Peach Parfait

Starring juicy peach paired with lemon-flavored ice cream and tangy raspberry gelée, the Peach Parfait is a sublime example of a parfait.

¥3,500

スイーツセット(コーヒーまたは紅茶付き)

Sweets Set (with coffee or tea)

¥4,900

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.

Seasonal Delights



Nick's 国産牛フィレステーキ サンドウィッチ

建替前のホテル時代、顧客のNickさんが好んで食した一品。
ホテルオリジナルのグレイビーソースが美味しさを引き立てる、シンプルなフィレステーキサンドウィッチ。

Nick's Special Filet Steak Sandwich (Japanese Beef)

A dish loved by Nick, our frequent guest, before the hotel was rebuilt.
The original gravy sauce brings out the flavor of the simple, yet rich sandwich.

¥6,800

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.

THE PALACE *Lounge*

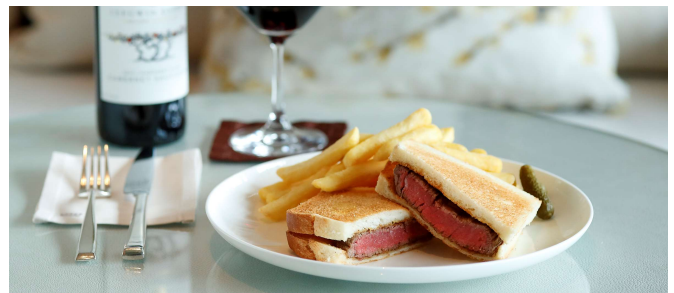
お食事 / Meals

* 季節のグリーンサラダ Seasonal green salad	¥1,800
* 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 Caesar salad: Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano, garlic	¥2,300
ニソワーズサラダ: 炙りまぐろ、温度玉子、オリーブ、ポテト Niçoise salad: broiled tuna, soft steamed egg, olive	¥2,300
* トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト French fried potatoes: truffle & truffle salt	¥1,800
* ペンネ アラビアータ Penne all' Arrabbiata	¥2,600
本日のリゾット Risotto of the day	¥2,500
シーフードピラフ シャトーソース Seafood pilaf: Château sauce	¥3,000
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	¥3,200
ピッツァ クワトロフォルマッジ: ゴルゴンゾーラ、タレグジオ、モッツァレラ、パルミジャーノ Pizza Quattro Formaggi Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano	¥3,300
* 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 Clubhouse sandwich: chicken, egg, bacon, tomato, crispy fries	¥2,600
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 Cold roast beef sandwich: pickles, onion, tomato, crispy fries	¥3,400
国産牛オリジナルハンバーガー: フライドエッグ、CHEDDAR、ベーコン、フライドポテト Japanese beef hamburger: fried egg, cheddar, bacon, crispy fries	¥3,200
ツナメルト サンドウィッチ Tuna melt sandwich	¥1,900
ハム&グリュイエール サンドウィッチ Ham & Gruyère sandwich	¥1,900
ハム&エッグ サンドウィッチ Ham & egg sandwich	¥1,900

タパス / Tapas

* 鶏白レバーのムース Chicken liver mousse	¥1,800
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ Ajillo: shrimp and mushroom in garlic oil	¥2,000
* 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 Vegetable sticks: green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)	¥2,100
* サーモンのハーブマリネ、サワークリーム Marinated salmon with herbs: sour cream	¥2,100
* パテドカンパーニュ Country-style pâté	¥2,200
ハモンセラーノ 12か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー Spanish Serrano ham aged 12 months	¥2,300
ブルスケッタ: トマト、バジル Bruschetta: tomato, basil	¥1,600
* フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥3,500
* チーズ5種盛り合わせ / ドライフルーツ 5 assorted cheese, dried fruit	¥2,900
* ドライフルーツ Dried fruit	¥1,400
* ミックスナッツ (白トリュフ風味) Truffle-flavored mixed nuts	¥1,400
* スペイン産ポテトチップス (黒トリュフ風味) Truffle-flavored potato chips	¥1,400
* オリジナルショコラ 5種 Original chocolates (5 pieces)	¥1,700

<p>Nick's 国産牛フィレステーキ サンドウィッチ Nick's Special Filet Steak Sandwich (Japanese Beef) 建替前のホテル時代、顧客のNickさんが好んで食した1品。 ホテルオリジナルのグレイビーソースが美味しさを引き立てます。 The hotel original gravy sauce brings out the flavor of the simple yet rich sandwich - a dish loved by our frequent guest Nick before the hotel was rebuilt.</p> <p>黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g) 3種のコンディメント Grilled Wagyu beef tenderloin (150g) three kinds of condiments</p>	<p>¥6,800</p> <p>¥13,000</p> <p>* L.O. 9:30 pm</p>
---	---



* 10:30 pm - 11:30 pm (L.O.) は *印のついたメニューのみのご提供となります。
 * Only items marked with an asterisk (*) are available from 10:30 pm - 11:30 pm (L.O.)

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。

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.

ティー セレクション / Tea Selections All ¥1,700

クラシカル&アロマティー / Classical & Aroma Tea

イングリッシュブレックファースト English Breakfast	アッサム Assam
アールグレイ Earl Grey	ダージリン Darjeeling
パッションフルーツジャスミン Passionfruits Jasmin	ミントレモネード Mint Lemonade
パッションフルーツとジャスミンの香りのハーモニー	フレッシュなレモネードにミントの爽快なアクセント

ノンカフェインティー / Non-Caffeine Tea All ¥1,700

ルイボス & ハーブティー / Rooibos & Herbal Tea

ペパーミント Peppermint	カモミール Chamomile
すっきりとした香りと爽快感	母なる薬草、優しい味と香り
ルイボス Rooibos	ホルシュタインナーグリユツェ Holsteiner Grutze
南アフリカの雄大な大地が育んだロンネフェルトのルイボスティー	茶葉を使わず、ドライフルーツのみでできたドイツのデザートティー

アイスティー / Iced Tea All ¥1,700

ジンジャーピーチ Ginger Peach	ワイルドベリーハイビスカス Wild Berry Hibiscus
ピーチとほのかに感じるジンジャーが絶妙なブレンド	ハイビスカスの花とエルダーベリーのブレンド

コーヒー セレクション / Coffee Selections All ¥1,700

オリジナル ブレンドコーヒー Original blended coffee	アイスコーヒー Iced coffee
カフェ ラテ (hot or cold) +¥100 Caffè latte	カプチーノ +¥100 Cappuccino

デカフェでのご対応も承ります。
デカフェはカフェイン97%カットのものを使用しております。

日本茶 / Japanese Tea All ¥1,700

煎茶『百年の春』 Sencha (Green tea)	玄米茶 Genmaicha (Roasted rice tea)
--------------------------------	-------------------------------------

日本茶と2種の羊羹のセット ¥2,300
Japanese Tea & Dessert Set

好きな日本茶と羊羹2種をお楽しみください。

— 煎茶、玄米茶、ほうじ茶、柚子抹茶、抹茶

Your choice of Japanese tea from the below with 2 kinds of Japanese sweet bean paste jelly.

— Sencha, Genmaicha, Hojicha, Yuzu matcha, Matcha

抹茶は ¥440 を加算させていただきます。
Matcha is available for an additional ¥440.

スイーツ / Sweets Selections

< セットメニュー / Beverage Set >

左側のメニューより、好きなお飲み物をひとつお選びください。
Please select a beverage from the tea or coffee selection on the left.

季節のおすすめ / Seasonal Recommendations

桃パフェ Peach Parfait	¥3,500 (Set) ¥4,900
サヴァラン オウ カカオ *アルコールは使用していません。 Savarin au Cacao * Does not contain alcohol.	¥1,500 (Set) ¥2,900
抹茶のシェーブアイス: あずきと白玉 Matcha green tea shaved ice	¥2,600 (Set) ¥4,000
with azuki beans & rice-flour dumplings	
マンゴのシェーブアイス: ココナッツとヨーグルトクリーム Mango shaved ice with coconut & yogurt cream	¥2,600 (Set) ¥4,000



< ケーキ / Cakes >

* マロンシャンティイ Marron Chantilly	¥1,400 (Set) ¥2,800
* プレミアム ショートケーキ Gâteau aux Fraises	¥1,500 (Set) ¥2,900
クレームブリュレ Crème Brûlée: scorched custard cream	¥1,300 (Set) ¥2,700
ティラミス: マスカルポーネ、マルサラワイン Tiramisù: Mascarpone, Marsala wine	¥1,400 (Set) ¥2,800
ピーチメルバ Peach melba	¥1,900 (Set) ¥3,300
ベイクドチーズケーキ: キャラメル風味のパイナップル トロピカルフルーツのアイスクリーム Baked cheesecake: caramelized pineapple, tropical fruit ice cream	¥1,900 (Set) ¥3,300
* ケーキ各種 Selection of cakes	¥1,300 (Set) ¥2,700

越後姫苺のパーフェグラーッセ 蜂蜜風味のヨーグルトのエスプーマ
Strawberry Parfait Glacé / Honey-flavored Yogurt Espuma



見た目が不揃いなため廃棄されてしまう予定だった苺を使用した、FOOD LOSS BANKとのサステナブルなコラボレーションメニュー。環境調和型ブランド「hide k 1896」によるテーブルウェア、les trois collection designed by Kengo KUMA でご提供いたします。

A sustainable collaboration menu with FOOD LOSS BANK, made with imperfect strawberries removed from the supply chain. Served on the “les trois collection” tableware from environment conscious brand “hide k 1896” designed by Kengo Kuma.

(A la carte) ¥1,500 (Set) ¥2,900

* 10:30 pm - 11:30 pm (L.O.) は *印のついたメニューのみのご提供となります。

* Only items marked with an asterisk (*) are available from 10:30 pm - 11:30 pm (L.O.)

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。

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.

THE PALACE *Lounge*

ワイン セレクション / Wine Selection

シャンパーニュ / Champagne

ルイナール ブランドブラン Ruinart Blanc de Blancs	Glass ¥5,000 Bottle ¥25,000
ローラン ペリエ ラ キュヴェ Laurent-Perrier La Cuvée	Glass ¥3,600 Bottle ¥18,000
ドン ペリニヨン 2008 Dom Pérignon 2008	Bottle ¥70,000

白ワイン / White Wine

ルーウィン エステート アートシリーズ リースリング Leeuwin Estate Art Series Riesling (Riesling, Margaret River, Australia)	Glass ¥2,200 Bottle ¥11,000
クラウドリー ベイ ソーヴィニオン ブラン Cloudy Bay Sauvignon Blanc (Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand)	Glass ¥2,800 Bottle ¥14,000
スタッグスリープ ハンズ オブ タイム シャルドネ Stag's Leap Hands of Time Chardonnay (Chardonnay, Napa, U.S.A.)	Glass ¥3,500 Bottle ¥17,500

赤ワイン / Red Wine

ミトロ ジェスター シラズ Mitolo Jester Shiraz (Shiraz, McLaren Vale, Australia)	Glass ¥2,200 Bottle ¥11,000
キャサリン マーシャル ピノノワール サンドストーン Catherine Marshall Pinot Noir on Sandstone Soils (Pinot Noir, Cape South Coast, South Africa)	Glass ¥2,800 Bottle ¥14,000
ブラックスミス カベルネソーヴィニオン Blacksmith Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon, Merlot, Napa, U.S.A.)	Glass ¥3,500 Bottle ¥17,500

ビール / Beer

< 生ビール / Draft > サントリー ザプレミアム モルツ マスターズドリーム Suntory The Premium Malt's MASTER'S DREAM	¥1,800
< 瓶ビール / Bottled > ギネス エキストラ スタウト GUINNESS EXTRA STOUT	¥1,700
ハイネケン Heineken	¥1,700

日本酒 / Sake

壺ノ壺ノ壺 本醸造 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	¥2,300
壺ノ壺ノ壺 純米大吟醸 1-1-1 (Ichi-no-ichi-no-ichi) Premium	¥3,500
日本酒は180ml (一合) にて提供しております。 All Sake servings are 180ml.	

ソフトドリンク / Soft Drink Selection

フレッシュジュース ¥1,700 - オレンジ - グレープフルーツ	コココーラ ¥1,200 コココーラ ZERO Coca-Cola Coca-Cola ZERO
Fresh juice - orange - grapefruit	アップルジュース ¥1,300 Apple juice
ジンジャーエール ¥1,200 Ginger ale	パイナップルジュース ¥1,300 Pineapple juice
トマトジュース ¥1,300 Tomato juice	グアバジュース ¥1,300 Guava juice
クランベリージュース ¥1,300 Cranberry juice	ホットチョコレート ¥1,700 アイスチョコレート Chocolate drink (hot or cold)



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。

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.

ウイスキー / Whisky

**ブレンデッドスコッチウイスキー
Blended Scotch Whisky**

バラントイン 17年 Ballantine's 17 Y	¥4,400
シーバスリーガル 12年 Chivas Regal 12 Y	¥2,000
デュワーズ 15年 Dewar's 15 Y	¥2,300
ジョニーウォーカー ブルーラベル Johnnie Walker Blue Label	¥6,000
ロイヤルハウスホールド Royal Household	¥6,000

モルトウイスキー / Malt Whisky

ザ グレンリベット 12年 The Glenlivet 12 Y	¥2,000
ザ シングルトン ダフタウン 12年 The Singleton Dufftown 12 Y	¥2,000
グレンフィディック 12年 Glenfiddich 12 Y	¥2,200
ザ マッカラン 12年 The Macallan 12 Y	¥5,500
ザ マッカラン 18年 The Macallan 18 Y	¥17,000
グレンドロナック 18年 The GlenDronach 18 Y	¥5,000
グレンモーレンジィ 18年 Glenmorangie 18 Y	¥5,000
ラフroiグ 10年 Laphroaig 10 Y	¥2,800
ラガヴァーリン 16年 Lagavulin 16 Y	¥4,000

ドメスティックウイスキー / Domestic Whisky

サントリー 山崎 18年 パレスホテル東京の開業10周年を記念した特別ボトル。 山崎蒸留所のシングルモルトウイスキー「山崎 18年」より ミズナラ樽、パンチオン樽で熟成させた原酒を主体に ブレンドした、唯一無二のオリジナルウイスキーです。 Suntory Yamazaki 18 Y This whisky has been specially blended to commemorate the 10th anniversary of Palace Hotel Tokyo using MIZUNARA cask and PUNCHEON cask whiskies as the key component.	¥20,000
---	---------

サントリーワールドウイスキー 碧 Suntory World Whisky Ao	¥2,200
サントリーウイスキー 山崎 12年 Suntory Yamazaki 12 Y	¥5,500
サントリーウイスキー 白州 18年 Suntory Hakushu 18 Y	¥15,000
ニッカ 竹鶴ピュアマルト 17年 Nikka Taketsuru Pure Malt 17 Y	¥11,000
イチローズモルト モルト&グレーン リミテッドエディション Ichiro's Malt Malt & Grain Limited Edition	¥4,600
キリン シングルモルトジャパニーズウイスキー 富士 Kirin Single Malt Japanese Whisky FUJI	¥2,200

アメリカンウイスキー / American Whiskey

ジャックダニエル Jack Daniel's	¥1,800
メーカーズマーク Maker's Mark	¥2,000
ウッドフォードリザーブ Woodford Reserve	¥2,000
ミクターズ Michter's	¥2,500
ホイッスルピッグ 10年 WhistlePig 10 Y	¥2,800

ウイスキーは30mlにて提供しております。
All Whisky servings are 30ml.

**パレスホテル オリジナル カクテル
Palace Hotel Original Cocktails**

ドライマティーニ / Dry Martini (Gordon's Dry Gin, Noilly Prat (dry vermouth), Noord's Orange Bitter)	¥2,000
パレス ジンフィズ / Palace Gin Fizz (Gin, fresh lemon juice, milk, sugar syrup)	¥2,000
ブルーミング / Blooming (sake <i>Ichino-ichi-no-ichi</i> , yuzu liqueur, Lillet blanc, sakura liqueur)	¥2,200

パレスホテル東京プライベートブランドの日本酒「壺ノ壺」を
ベースにした、華やかな和の香りと透き通る凛とした味わいのカクテル。

カクテル / Cocktails

オールドファッション / Old Fashioned (whisky, bitters, sugar)	¥2,000
ネグローニ / Negroni (gin, vermouth, Campari)	¥2,000
ジン または ウォッカトニック / Gin or Vodka & Tonic (gin or vodka, tonic water, lime)	¥2,000
モスコミュール / Moscow Mule (vodka, lime, ginger beer)	¥2,200
アペローレ スプリッツ / Aperol Spritz (Aperol, champagne)	¥2,600

ノンアルコールカクテル

Non-Alcoholic Cocktails

ヴァージン ジントニック ¥2,500 Vir-gin Tonic (non-alcoholic gin, lime, tonic water)	ヴァージン ギムレット ¥2,500 Virgin Gimlet (non-alcoholic gin, lime syrup, lime)
ヴァージンモヒート ¥2,500 Virgin Mojito (lime, mint, soda)	ノグロニ ¥2,500 Nogroni (non-alcoholic gin, Campari reduction)
シャリーテンブル ¥1,900 Shirley Temple (grenadine, lemon & lime soda)	サラトガクーラー ¥1,900 Saratoga Cooler (lime, ginger ale)

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。

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.