

LAURENT-PERRIER Selection

ローラン ペリエ セレクション



ローラン ペリエ ロゼ
Laurent-Perrier
CUVÉE ROSÉ BRUT

骨格とフレッシュさが組み合わさった、
バランスの良いシャンパーニュです。
口に含むと同時に凝縮したフルーツの
フレーバー。徐々に新鮮なストロベリー、
フランボワーズやチェリーの印象が広がり、
それに続く余韻の長さや味わい深さは
印象的です。

Glass ¥5,000 Bottle ¥25,000



ローラン ペリエ ラ キュヴェ
Laurent-Perrier
LA CUVÉE

メゾンの「名刺」ともいえる同社のスタイルを
代表するスタンダードキュヴェ。
高級品種であるシャルドネをスタンダード
クラスでは極めて高い比率で使用し、
その厳選した葡萄からの一番搾り
「ラ キュヴェ(La Cuvée)」のみで造られています。
「フレッシュ」「エレガント」「バランスが良い」
というメゾンのスタイルを代表する味わい。

Glass ¥3,600 Bottle ¥18,000



1812年創設、11世紀から続く権威ある英国王室に認められた
シャンパーニュブランド ローラン ペリエ。
「真のロゼ」を目指して、ピノ ノワール100%使用し、
こだわりの製法で造られた
芳醇でエレガントな味わいのロゼシャンパーニュを
桜の季節とともにお愉しみください。

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.

Italian Wine Selection

JETCUP イタリア ワイン ベスト ソムリエ コンクール
第13回優勝 瀧田昌孝と第16回優勝 山田琢馬がセレクトいたしました。



フェッラーリ
ペルレ ネロ リゼルヴァ
Ferrari Perlé Nero Riserva 2015

スパークリングワイン ミディアム
産地: トレンティーノ アルト アディジェ
品種: ピノ ネロ 100%

72か月の瓶内熟成によって造られる
ピノ ネロ 100%のスパUMANTE。
蜂蜜やトフィーのような香りと、
果実味や酸味が溶け込んだ
クリーミーな味わいが魅力の1本。

Glass ¥5,000 Bottle ¥25,000



デルトーナ コッリ トルトネージ
ティモラッソ ボルゴーニョ
Derthona Colli Tortonesi
Timorasso 2020 BORGOGNO

白ワイン 辛口
産地: ピエモンテ
品種: ティモラッソ 100%

ピエモンテの固有品種
ティモラッソ 100%の白ワイン。
柑橘や花の蜜のような甘い香りと
ハリのある酸味が印象的な辛口。

Glass ¥4,000 Bottle ¥20,000



ブルネッロ ディ モンタルチーノ
リゼルヴァ
Brunello di Montalcino
Riserva 2015 La Gerla

赤ワイン フル ボディ
産地: トスカーナ
品種: サンジョヴェーゼ グロッソ 100%

スミシヤラベンダー、スパイスの香り。
骨格はしっかりしていながら、
絹のようなしなやかなタンニン。

Glass ¥6,000 Bottle ¥30,000



バローロ リステ ボルゴーニョ
Barolo Liste
2014 BORGOGNO

赤ワイン フル ボディ
産地: ピエモンテ
品種: ネッピオーロ グロッソ 100%

偉大な単一畑であるリステのバローロ。
漬したフランボワーズやブラックベリー、
シナモンなどの複雑な香りが広がり、
芳醇な果実味と堅牢な渋みによる
フルボディのワイン。

Glass ¥6,000 Bottle ¥30,000

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.

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

¥4,500

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

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 ¥3,800 / ¥19,000
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 ¥2,200 / ¥11,000
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 ¥1,500 / ¥7,000
Pinot Grigio 2023 (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

ヨアヒム フリック リースリング: リースリング種 ¥1,800 / ¥9,000
F. Vini et Vita Riesling Trocken 2023 (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

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 2022 (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ウムドライ

サンセール: ソーヴィニヨン ブラン種 ¥2,400 / ¥12,000
Sancerre 2022 (Domaine du Nozay / 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

ザ ヒルト エステート シャルドネ: シャルドネ種 ¥3,600 / ¥18,000
The hilt Estate Chardonnay 2022 (The hilt / U.S.A. / Chardonnay)
熟した柑橘のアロマとほのかな樽の香りが印象的な辛口の白ワイン

Glass (100ml) / Bottle

ラグジュアリー 白ワイン Luxury White Wine by Coravin

* ラグジュアリー ワインは 100ml にて提供いたします。
Luxury Wine by Coravin servings are 100ml.

キスラー レ ノワゼッティエール シャルドネ: シャルドネ種 ¥5,000 / ¥37,000
Kitsler Les Noisetiers Chardonnay 2021
(Kitsler Vineyards / U.S.A. / Chardonnay)

ムルソー レ グラン シャロン: シャルドネ種 ¥5,500 / ¥40,000
Meursault Les Grands Charrons 2020
(Domaine Michelot / France / Chardonnay)

Glass (150ml) / Bottle

ロゼワイン Rosé Wine

ロゼ バイ オット: グルナッシュ種 ¥1,500 / ¥7,000
Rosé BY.OTT 2022 (Domaines Ott / France / Grenache)
ピーチやフワフワなアロマ、ピュアでフレッシュ＆ドライ

アンバーワイン Amber Wine

クリミーソ: カタラット種 ¥2,000 / ¥10,000
Krimiso (Aldo Viola / Italy / Catarratto)
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

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

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 ¥1,500 / ¥7,000
Frescobaldi Rè mole Toscana 2023 (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

ロッキーロード シラズ: シラズ種 ¥1,900 / ¥9,500
Rocky Road Shiraz 2022 (McHenry Hohnen / 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

ファルコンズ パーチ ピノ ノワール: ピノ ノワール種 ¥2,300 / ¥11,500
J.Lohr Falcon's Perch Pinot Noir 2022 (J.Lohr / 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 2022
(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 2018 (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

Glass (100ml) / Bottle

ラグジュアリー 赤ワイン Luxury Red Wine by Coravin

* ラグジュアリー ワインは 100ml にて提供いたします。
Luxury Wine by Coravin servings are 100ml.

バローロ: ネッビオーロ種 ¥3,500 / ¥25,000
Barolo 2004 (Damilano / Italy / Nebbiolo)

ジュヴレ シャンベルタン V.V.: ピノ ノワール種 ¥5,000 / ¥37,000
Gevrey Chambertin 2014 (Trapet Rochelandet / France / Pinot Noir)

ティニャネッロ 2021: サンジョベーゼ種主体 ¥5,500 / ¥40,000
Tignanello 2019 (Antinori / Italy / Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

カレラ ジェンセン (マグナムボトル): ピノ ノワール種 ¥7,500 / ¥110,000
Calera Jensen Vineyard Pinot Noir Mt. Harlan 2016 (Magnum Bottle)
(Calera / U.S.A. / Pinot Noir)

シャトー スミス オー ラフィット 2012: ¥8,000 / ¥60,000
カベルネ ソーヴィニヨン種主体
Ch. Smith Haut Lafitte 2012
(Ch. Smith Haut Lafitte / France, Bordeaux / Cabernet Sauvignon)

オーヴァチャー NV: カベルネソーヴィニヨン種主体 ¥9,000 / ¥67,500
Overture Napa Valley NV
(Opus One / U.S.A., Napa Valley / Cabernet Sauvignon)

Glass (180ml) / Bottle

日本酒 Sake

壺ノ壺ノ壺 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

獺祭 美酔 (山口) ¥4,000 / ¥16,000
Dassai Elegantly Tipsy

Glass (100ml)

デザートワイン Dessert Wine

パッシート ディ パンテッレリア ¥1,400
Passito di Pantelleria (Pellegrino / Italy, Sicily / Zibibbo)

レイト ボトルド ヴィンテージ ポート ¥1,800
Late Bottled Vintage Port 2017 (Niepoort / Portugal, Porto/ Touriga Nacional)

シャトー スデュイロー 2011 ¥5,000
Ch. Suduiraut 2011
(Ch. Suduiraut / France, Sauternes / Semillon, Sauvignon Blanc)

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	¥1,600
ギネス エクストラスタウト Guinness Extra Stout	¥1,500
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール) Asahi Dry Zero (non-alcoholic)	¥1,400

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

	(30ml)
オールドパー 12 年 Old Parr 12 Y (blended scotch)	¥2,000
ザ マッカラン 12 年 The Macallan 12 Y (single malt)	¥5,500
メーカーズマーク レッドトップ Maker's Mark Red Top (bourbon)	¥2,000
サントリー ワールド ウイスキー 碧 Ao Suntory World Whisky Ao (Japan)	¥2,000
サントリー 山崎 12 年 Suntory Yamazaki 12 Y (Japan)	¥5,500
ニッカ 竹鶴 17 年 Nikka Taketsuru 17 Y (Japan)	¥11,000
サントリー 山崎 18 年 Suntory Yamazaki 18 Y (Japan)	¥20,000

ジン&ウォッカ Gin & Vodka

	(45ml)
ヘンドリックス Hendrick's Gin (Scotland)	¥2,000
モンキー 47 Monkey 47 (Germany)	¥2,700
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)	¥2,200
季の美 京都ドライジン KI NO BI Kyoto Dry Gin (Japan)	¥2,400
グレイグース Grey Goose (France)	¥2,000
ケテル ワン Ketel One (Netherlands)	¥1,800

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

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

梅酒&国産リキュール Umeshu & Japanese Liqueur	(45ml)
--------------------------------------	--------

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

奏 柚子 Kanade Yuzu Liqueur	¥1,600
-----------------------------	--------

* 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	(30ml)
Digestif / Brandy & Grappa & Liqueur	

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

グラッパ ディ サッシカイア Grappa di Sassicaia	¥2,500
---------------------------------------	--------

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 Mineral Water Charge	¥900 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スドリンクとさせていただきます。
エビアン、サンペレグリー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.

ノンアルコール ペアリング Non-Alcoholic Pairing

¥4,500

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 ¥1,500 / ¥7,500
シャルドネ種

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 ¥1,500 / ¥7,500

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 ¥1,500 / ¥7,500

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
GRAND KITCHEN Original Mocktails

All ¥1,600

* ノンアルコールカクテル / Non-alcoholic cocktails

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)

グランド キッチン シーズナルモクテル
GRAND KITCHEN Seasonal Mocktails

¥3,000

* ノンアルコールカクテル / Non-alcoholic cocktails

ロッシーニ
Rossini
鮮やかな赤が目目を惹く、甘酸っぱい苺のモクテル。
ストロベリーピューレでマリネした
苺をたっぷりグラスに入れ、
ノンアルコールスパークリングワインで満たします。
A vibrant mocktail perfect for the season of strawberries.
Non-alcoholic sparkling wine is poured generously
over a glass full of fresh strawberries
marinated with strawberry purée.



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

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>

サンペレグリーノ 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、サンペレグリー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.

カフェセクション 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 Palace Hotel Tokyo house blended coffee	¥1,400
エスプレッソ Espresso	¥1,400
カプチーノ Cappuccino	¥1,500
カフェラテ Caffè Latte	¥1,500
ソイラテ Soy Latte	¥1,500
アーモンドミルクラテ Almond Milk Latte	¥1,500
カフェインレスコーヒー Decaffeinated Coffee	¥1,400
アイスコーヒー Iced Coffee	¥1,400
アイスカフェラテ Iced Caffè Latte	¥1,500

ティーセクション 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 トウルンク: 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