

# 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

サーモンマリネのタルタル / スプラウト  
Marinated salmon tartare / sprouts

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

鯖のロースト / 春野菜、蛤のマリニエール  
Roasted Spanish mackerel / spring vegetables, hard-shelled clam marinière

オーストラリア産骨付き仔羊 / 新じゃがいもとグリーンビーンズ、ミントのジュ  
Grilled Australian rack of lamb / new potatoes and green beans, mint jus

または or

国産牛フィレ肉のグリル / ポレンタと春野菜のグリル、マルサラソース  
Grilled Japanese beef tenderloin / polenta and grilled spring vegetables, Marsala sauce

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

サーモンマリネのタルタル / スプラウト  
Marinated salmon tartare / sprouts

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

フイヤベースカレー / 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 / バッサーノ風  
White asparagus / Bassano-style

または or

サーモンマリネのタルタル / スプラウト  
Marinated salmon tartare / sprouts

鯖のロースト / 春野菜、蛤のマリニエール  
Roasted Spanish mackerel / spring vegetables, hard-shelled clam marinière

または or

大山鶏もも肉のグリル / 季節野菜、グレイビー  
Grilled Daisen chicken leg / seasonal vegetables, gravy

または or

オーストラリア産骨付き仔羊 / 新じゃがいもとグリーンビーンズ、ミントのジュ  
Grilled Australian rack of lamb / new potatoes and green beans, mint jus

または or

国産牛フィレ肉のグリル / ポレンタと春野菜のグリル、マルサラソース (+¥3,000)  
Grilled Japanese beef tenderloin / polenta and grilled spring vegetables, Marsala sauce (+¥3,000)

抹茶とオレンジのオペラ / ヴァニラアイスクリーム  
Matcha and orange Opéra / vanilla ice cream

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 ¥15,000

### ワイン ペアリング / Wine Pairing

4 種 / 4 Glasses ¥8,500

3 種 / 3 Glasses ¥7,500

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 ¥5,500

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)

🌿 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、係にお尋ねください。

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  
ブッラータのカプレーゼ / 苺、オーヴェルニュ産生ハム  
鶏白レバーのムース  
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  
サーモンマリネのタルタル / スプラウト  
ホワイトアスパラガス / バッサーノ風  
オシエトラキャビア (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、セルフィユ

### スープ&サラダ

クラムチャウダー / 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、温度玉子、オリーブ、ポテト  
シーザーサラダ / グリルチキン、ロメインレタス、パルミジャーノ  
シーフードサラダ / シュリンプ、ムール貝、烏賊、スモークサーモン

### 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  
本日のリゾット  
ピッツァ マルグリータ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ  
ピッツァ ビアンカ / 九条ネギ、シラス、岩海苔、唐墨、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

鱈のロースト / 春野菜、蛤のマリニエール  
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ミ ◆  
ノルウェーサーモンのポワレ / ローストポテト、ブルギニオンバターソース

### 肉料理

大山鶏もも肉のグリル / 季節野菜、グレイビー  
オーストラリア産骨付き仔羊 / 新じゃがいもとグリーンビーンズ、ミントのジュ  
ミラノ風カツレツ / ルッコラサラダ、レモン  
国産牛フィレ肉のグリル / ポレンタと春野菜のグリル、マルサラソース  
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

### 復刻料理

和風スパゲティ / ズワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉  
懐かしのハヤシライス  
蟹クリームコロッケ / シャトーソース

### Appetizers

¥1,600 Bruschetta / tomato and basil  
¥1,800 French fried potatoes / truffle & truffle salt  
¥2,000 Shrimp and mushroom ajillo  
¥3,900 Burrata caprese / strawberry, dry-cured ham from Auvergne  
¥2,000 Chicken liver mousse  
¥2,700 Escargots / garlic and herb butter  
¥3,800 Marinated salmon tartare / sprouts  
¥3,800 White asparagus / Bassano-style  
¥19,000 Oscietra caviar (25g)  
¥3,300 Blue mussels (200g) / Italian parsley, tarragon, chervil

### Soups & Salads

¥1,800 Clam chowder / garlic toast  
¥2,000 Onion gratin soup / cocotte STAUB  
¥2,600 Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato  
¥2,600 Caesar salad / grilled chicken, romaine lettuce, Parmigiano  
¥3,800 Seafood salad / shrimp, blue mussel, squid, smoked salmon

### Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

¥2,900 Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel  
¥2,600 Risotto of the day  
¥3,200 Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano  
¥3,300 Pizza Bianca / Kujo green onion, whitebait, seaweed, dried mullet roe, Mozzarella, Parmigiano  
¥3,300 Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

### Fish Dishes

¥4,600 Roasted Spanish mackerel / spring vegetables, hard-shelled clam marinère  
¥5,100 Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis  
¥4,900 Sole Bonne-Femme ◆  
¥4,300 Pan-seared Norwegian salmon / roasted potato, Bourguignon butter sauce

### Meat Dishes

¥4,800 Grilled Daisen chicken leg / seasonal vegetables, gravy  
¥5,800 Grilled Australian rack of lamb / new potatoes and green beans, mint jus  
¥4,600 Milanese veal cutlet / arugula salad, lemon  
¥6,900 Grilled Japanese beef tenderloin / polenta and grilled spring vegetables, Marsala sauce  
¥6,400 Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy ◆  
¥20,000 Grilled Japanese beef short rib (600g) / three kinds of condiments (available to share)  
¥15,000 Grilled Wagyu beef tenderloin (150g) / three kinds of condiments

### Revival Dishes

¥3,000 Japanese-style spaghetti / Zuwai crab, shrimp, scallop, squid, seaweed, perilla  
¥3,500 Hayashi Rice / hashed beef with rice  
¥3,800 Crab cream croquette / château sauce

 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、係にお尋ねください。

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&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&ブティサラダ /  
\* 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&ブティサラダ  
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩  
季節の温野菜 / マスタード、レモン、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

小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム  
アッフォガート / 小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム  
コーヒーゼリー / 小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム  
クラシック プリン  
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 ◆  
抹茶とオレンジのオペラ / ヴァニラアイスクリーム  
苺とプラリネのパリプレスト / 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 Gruyère sandwich / mayonnaise, mixed leaves  
¥1,900 Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, French fried potatoes  
¥2,800 Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes  
¥3,600 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  
¥3,100 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.

¥2,300 Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)  
¥2,700 Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad  
¥2,600 Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon, charcoal salt  
¥1,500 Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon, charcoal salt \* half-portion  
¥1,500 Seasonal vegetable soup  
¥1,900 Seasonal mixed salad  
¥2,200 Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables  
¥3,700 Assorted fruit  
¥2,200 Yellow pea pasta all'Arrabbiata  
¥2,400 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy milk 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

¥1,500 Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm  
¥2,000 Affogato / Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm  
¥1,800 Coffee jelly / Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm  
¥1,500 Crème caramel  
¥1,500 Tiramisu / Mascarpone, Marsala wine ◆  
¥1,500 Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆  
¥2,000 Matcha and orange Opéra / vanilla ice cream  
¥2,000 Strawberry and praline Paris-Brest / vanilla ice cream  
¥4,800 Strawberry Trio Parfait  
¥2,800 Three cheese selection / dried fruit  
¥3,800 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、係にお尋ねください。

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 Kids' 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 / ガーリックトースト	¥900	Clam chowder / 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
スパゲティ ボロネーゼ / 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、パルミジャーノ	¥1,400	Shrimp risotto / seasonal vegetables, 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
国産牛のキッズハンバーグステーキ (130g) / 温野菜添え	¥2,400	Japanese beef patty (130g) / seasonal vegetables

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.