GRAND
KITCHEN

夏の厳選メニュー: ロブスター＆シュリンプ
Summer Highlights: Lobster & Shrimp Selections

July16 – August 31, 2026

アペタイザー&スープ / Appetizers & Soups

海老とアヴォカドのブルスケッタ	¥2,000	Shrimp and avocado bruschetta
ロブスタービスク	¥2,200	Lobster bisque
シュリンプと帆立貝のタルタル / ハーブサラダ	¥2,900	Shrimp and scallop tartare, herb salad
シーフードプラッター / オマール海老、帆立貝、ムール貝、シュリンプ *1日3食限定	¥18,000	Seafood platter / lobster, scallop, blue mussel, shrimp *Limited to 3 servings per day

パスタ&サンドウィッチ / Pasta & Sandwiches

冷製カペッリーニ 大葉ジェノベーゼ / キャヴィア、海老、フルーツトマト	¥3,900	Chilled capellini with perilla Genovese, caviar, shrimp and fruit tomato
ロブスターロール / フライドポテト	¥5,900	Lobster roll / French fried potatoes

メイン / Main Dishes

海老フライ / タルタルソース、レモン	¥3,900	Deep-fried prawns / tartar sauce, lemon

シュリンプと帆立貝のタルタル / ハーブサラダ
Shrimp and scallop tartar, herb salad

ロブスターロール / フライドポテト
Lobster roll / French fried potatoes

🌿 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

ウィークエンドランチコース　Weekend Prix-Fixe Lunch　11:30 am - 2:30 pm

ウィークエンド トラディショナル / WEEKEND TRADITIONAL　¥12,000

スコットランド産サーモンのマリネと燻製
Marinated and smoked Scottish salmon

———————————

舌平目のボンヌファム
Sole Bonne-Femme

———————————

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
Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy

———————————

ア ラ カルト メニューの ✤印よりデザート 1 品をお選びください。
Please select one dessert from the À La Carte selections indicated with ✤.

———————————

コーヒー　または　紅茶
Coffee　or　tea

ウィークエンド プレミアム / WEEKEND PREMIUM　¥8,000

A – D より 2 品をお選びください。
Please select two dishes from options A – D.

[A] スコットランド産サーモンのマリネと燻製
Marinated and smoked Scottish salmon

[B] シュリンプと帆立貝のタルタル / ハーブサラダ
Shrimp and scallop tartare, herb salad

[C] フレンチ オニオングラタン スープ
French onion gratin soup

[D] ロブスタービスク
Lobster bisque

———————————

A – F より 1 品をお選びください。
Please select one dish from options A – F.

[A] イサキのポワレ / 地中海風トマトとオリーブ
Mediterranean threeline grunt / tomato and olive salsa

[B] ノルウエーサーモンのグリル / ピストゥとバルサミコソース
Grilled Norwegian salmon / pistou and balsamic glaze

[C] 大山鶏もも肉のグリル / グレインマスタード、グレイビー
Grilled Daisen chicken leg / grain mustard, gravy

[D] ミラノ風カツレツ / ルッコラサラダ、レモン
Milanese veal cutlet / arugula salad, lemon

[E] 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　(+¥2,500)
Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy (+¥2,500)

[F] 国産牛フィレ肉のグリル / ブラックペッパーソース　(+¥3,000)
Grilled Japanese beef filet / black pepper sauce　(+¥3,000)

———————————

ア ラ カルト メニューの ✤印よりデザート 1 品をお選びください。
Please select one dessert from the À La Carte selections indicated with ✤.

———————————

コーヒー　または　紅茶
Coffee　or　tea

ウィークエンド グランド キッチン / WEEKEND GRAND KITCHEN　¥5,600

アンディーブとロックフォールのサラダ / 林檎、胡桃
Endive and Roquefort salad / apple, walnut

または　or

スコットランド産サーモンのマリネと燻製
Marinated and smoked Scottish salmon

———————————

A – G より 1 品お選びください。
Please select one dish from options A – G.

[A] 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
Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel

[B] 和風スパゲティ / ズワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉
Japanese-style spaghetti / Zuwai crab, shrimp, scallop, squid, seaweed, perilla

[C] シーフードピラフ / シャトーソース
Seafood pilaf / château sauce

[D] 国産牛リブロースのハヤシライス
Japanese beef ribeye Hayashi Rice

[E] カレー各種
ビーフ、チキン、シュリンプ&帆立貝、またはベジタブル よりお選びください
Curry with steamed rice
with a choice of: beef, chicken, shrimp & scallop, or vegetable

[F] 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、ピクルス、オニオン、トマト
ミックスリーフ、フライドポテト
Japanese beef burger /
fried egg, Cheddar, bacon, pickles, onion, tomato, mixed leaves, French fried potatoes

[G] 🌿 オリジナルプラントミートバーガー /
照り焼きソース、豆乳マヨネーズ、豆乳チーズ、アヴォカド、オニオン、トマト
ミックスリーフ、フライドポテト
🌿 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy mayonnaise,
soy milk cheese, avocado, onion, tomato mixed leaves, French fried potatoes

———————————

本日のデザート　Dessert of the day

または　or

小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム
Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm

———————————

コーヒー　または　紅茶
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、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

タパス

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
鶏白レバーのムース	¥2,200	Chicken liver mousse

Tapas

冷製アペタイザー

ポルトガル産生ハム / 九条ねぎとジャワペッパー	¥2,400	Portuguese dry-cured ham / Kujo leek and cubeb pepper
グリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ	¥2,500	Grilled chicken and romaine lettuce Caesar salad
サラダ リヨネーズ	¥2,600	Lyonnaise salad
ストラッチャテッラと季節のフルーツ	¥2,700	Stracciatella and seasonal fruits
アンディーブとロックフォールのサラダ / 林檎、胡桃	¥2,800	Endive and Roquefort salad / apple, walnut
シュリンプと帆立貝のタルタル / ハーブサラダ	¥2,900	Shrimp and scallop tartare, herb salad
スコットランド産サーモンのマリネと燻製	¥2,900	Marinated and smoked Scottish salmon

Chilled Appetizers

温製アペタイザー

本日のスープ	¥1,200	Soup of the day
フレンチ オニオングラタンスープ	¥2,000	French onion gratin soup
ロブスタービスク	¥2,200	Lobster bisque
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	¥2,700	Escargots à la Bourguignonne / garlic and herb butter

Warm Appetizers

フィッシュ&ミート

蟹クリームコロッケ / シャトーソース	¥3,800	Crab cream croquettes / château sauce
海老フライ / タルタルソース、レモン	¥3,900	Deep-fried prawns / tartar sauce, lemon
イサキのポワレ / 地中海風トマトとオリーブ	¥4,000	Mediterranean threeline grunt / tomato and olive salsa
舌平目のボンヌファム　◆	¥4,000	Sole Bonne-Femme　◆
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	¥5,100	Ezo abalone meunière / seaweed and liver risotto, leek coulis
オリーブ豚のロースト / シャルキュティエールソース	¥4,300	Roasted olive-fed pork / Charcutière sauce
ミラノ風カツレツ / ルッコラサラダ、レモン	¥4,600	Milanese veal cutlet / arugula salad, lemon
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 ブルギニヨン風	¥5,800	Red wine-braised Japanese beef cheek Bourgignon-style
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　◆

Fish & Meat

グリル料理

ノルウェーサーモンのグリル / ピストゥとバルサミコソース	¥3,800	Grilled Norwegian salmon / pistou and balsamic glaze
大山鶏もも肉のグリル / グレインマスタード、グレイビー	¥3,800	Grilled Daisen chicken leg / grain mustard, gravy
オーストラリア産骨付き仔羊 / タイム風味のグレイビー	¥4,800	Grilled Australian rack of lamb / thyme-flavored gravy
国産牛フィレ肉のグリル / ブラックペッパーソース	¥7,000	Grilled Japanese beef filet / black pepper sauce
松阪牛ランプ肉のステークフリット	¥7,000	Matsusaka beef rump steak frites

Grilled Dishes

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

サンドウィッチ&バーガー

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	¥1,900	Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, mixed leaves, 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、ミックスリーフ、フライドポテト	¥2,800	Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, mixed leaves, French fried potatoes
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、ピクルス、オニオン、トマト ミックスリーフ、フライドポテト	¥3,200	Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, pickles, onion, tomato, mixed leaves, 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、ミックスリーフ、フライドポテト	¥3,800	Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, mixed leaves, French fried potatoes
Nick's 国産牛フィレステーキサンドウィッチ	¥6,800	Nick's special filet steak sandwich (Japanese Beef)

Sandwiches & Burgers

パスタ&ライス

ペンネ アラビアータ	¥2,600	Penne all'arrabbiata
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
和風スパゲティ / ズワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉	¥3,000	Japanese-style spaghetti / Zuwai crab, shrimp, scallop, squid, seaweed, perilla
シーフードピラフ / シャトーソース　◆	¥3,000	Seafood pilaf / château sauce　◆
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 または ベジタブル よりお選びください	¥3,100	Curry / steamed rice, small salad * with a choice of: beef, chicken, shrimp & scallop, or vegetable
国産牛リブロース肉のハヤシライス	¥3,500	Japanese beef ribeye Hayashi Rice

Pasta & Rice

ピッツァ

マルゲリータ クラシカ / トマト、バジル、モッツァレラ、パルミジャーノ	¥3,200	Margherita classica / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
クワトロフォルマッジ 蜂蜜添え / 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	Quattro Formaggi with honey / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

Pizzas

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。

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	¥2,100	Seasonal garden salad
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩	¥2,700	Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon, charcoal salt
スパゲティ トマトソース	¥2,200	Tomato sauce spaghetti
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プティサラダ	¥2,800	Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad
フレッシュフルーツ盛り合わせ	¥3,900	Assorted fresh fruits
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、豆乳マヨネーズ、豆乳チーズ、アヴォカド、オニオン、トマト、ミックスリーフ、フライドポテト	¥2,400	Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy mayonnaise, soy milk cheese, avocado, onion, tomato, mixed leaves, French fried potatoes

Vegan Dishes

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

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

バスクチーズケーキ　✣	¥1,400	Basque cheesecake　✣
クラシック プリン　✣	¥1,400	Crème caramel　✣
ティラミス　◆✣ * ディナータイムは、テーブルサイドにて盛り付けをいたします。	¥1,500	Tiramisù　◆✣ * Served tableside for dinner service.
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム　◆✣	¥1,500	Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream　◆✣
小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム　✣	¥1,500	Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm　✣
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　✣	¥1,800	Coffee jelly / Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm　✣
抹茶のシェーブアイス / あずきと白玉	¥3,500	Shaved ice: matcha green tea 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	¥3,500	Shaved ice: mango with coconut & yogurt cream
桃のパフェ	¥4,600	Peach parfait
チーズ盛り合わせ	¥3,000	Cheese selection

Desserts & Cheese

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
本日のスープ	¥900	Soup of the day
季節野菜とトマトスパゲティ / ベジタブル、トマトソース	¥1,300	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、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.