GRAND KITCHEN

オールデイダイニング グランド キッチンでは
お料理やその日の気分に合わせてお楽しみいただける
バラエティ豊かなドリンクをご用意しております。

銘醸地の味わいを堪能できるラグジュアリーワインから
旬の果実を使用した華やかなオリジナルモクテル、
果実と茶葉が醸す上質なノンアルコールドリンクまで、
「選ぶ楽しさ」を感じていただけるよう心を込めました。

お気に入りの１杯と出逢う、
特別なひとときをお過ごしください。

ソムリエ 瀧田 昌孝

At All-Day Dining Grand Kitchen, we offer
a thoughtfully curated range of beverages
to complement every meal and occasion.

From wines showcasing renowned regions around the world
to vibrant seasonal mocktails crafted with fresh fruits
and refined non-alcoholic blends of tea, fruit and spices—
our beverage selection is designed to inspire the joy of choice.

May you discover your favorite glass and
enjoy a truly special moment.

Sommelier Masataka Takita

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.

グランド キッチン テイスティング フライト
Grand Kitchen Tasting Flight

Glass (120ml)

4 種 / 4 Glasses ¥10,000
3 種 / 3 Glasses ¥9,000

お好みや本日のお料理、気分に合わせて
自由に組み合わせるテイスティングスタイル。
特徴別に彩られた Tier リストより、
お好きなお飲み物をお選びいただけます。

世界で注目を集めている、
ワインとノンアルコールドリンクを交互に味わう
ゼブラストライピングも、このフライトならではの魅力のひとつです。

* フリーフローのミネラルウォーターもお楽しみいただけます。
* 次のお飲み物は、お好きなタイミングでスタッフまでお声がけください。
* Tier 1 よりお選びいただけるお飲み物は、1 杯までとさせていただきます。

Customize your tasting experience to
suit your preferences, your meal, and your mood.
Select beverages from tiers carefully curated
to showcase a variety of styles and flavors.
Alternating between wine and non-alcoholic options
—known as “zebra striping”—is another delightful way to enjoy this flight.

*Includes free-flow mineral water (still or sparkling).
*Please let the staff know when you are ready for your next beverage.
*Selection from Tier 1 is limited to one glass.

【Sommelier’s Recommendation】

3 種 / 3 Glasses

[Tier 1]
ルイ ロデレール コレクション
Louis Roederer Collection

[Tier 4]
パンテラ ルシアン リバー ヴァレー
Panthera Chardonnay
Russian River Valley

[Tier 5]
バカ カベルネ ソーヴィニョン
ナパ ヴァレー
BACA Cabernet Sauvignon
Napa Valley 2023

4 種 / 4 Glasses

[Tier 1]
ルイ ロデレール コレクション
Louis Roederer Collection

[Tier 2]
ドクター ローゼン トロッケン
Dr. Loosen Riesling Trocken 2023

[Tier 4]
パンテラ ルシアン リバー ヴァレー
Panthera Chardonnay
Russian River Valley

[Tier 5]
バカ カベルネ ソーヴィニョン
ナパ ヴァレー
BACA Cabernet Sauvignon
Napa Valley 2023

【Non-Alcoholic Recommendations】

3 種 / 3 Glasses

[Tier 7]
ピエール シャヴァン ブラン ド ブラン
Pierre Chavin Blanc de Blanc

ドゥレス エレガント アップル
DOUXLESS Elegant Apple

ドゥレス カオス グレープ
DOUXLESS Chaos Grape

4 種 / 4 Glasses

[Tier 7]
ピエール シャヴァン ブラン ド ブラン
Pierre Chavin Blanc de Blanc

ドゥレス エレガント アップル
DOUXLESS Elegant Apple

ドゥレス ハーバル ピーチ
DOUXLESS Herbal Peach

ドゥレス カオス グレープ
DOUXLESS Chaos Grape

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.

Tier 1　乾杯や前菜に / Toasts & Appetizers

<シャンパーニュ Champagne>

ルイ ロデレール コレクション: ピノ ノワール種主体
Louis Roederer Collection (Louis Roederer / France / Pinot Noir)

ローラン ペリエ ラ キュヴェ: シャルドネ種主体
Laurent-Perrier La Cuvée (Laurent-Perrier / France / Chardonnay)

Tier 2　前菜や魚介料理に / Seafood & Salads [Crisp & Bright]

<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
Pinot Grigio 2023 (Kettmeir / Italy / Pinot Grigio)

マンズ 千曲川ブラン: シャルドネ種主体
Chikumagawa Blanc 2024 (Manns Wines / Japan, Nagano / Chardonnay)

ドクター ローゼン トロッケン: リースリング種
Dr. Loosen Riesling Trocken 2023 (Dr. Loosen / Germany / Riesling)

<ロゼワイン Rosé Wine>

コート ド プロヴァンス ウィスパリング エンジェル: グルナッシュ種主体
Côtes de Provence Whispering Angel 2024
(Château d'Esclans / France / Grenache)

Tier 3　パスタや軽めの肉料理に / Pasta & Light Meats [Smooth & Medium]

<赤ワイン Red Wine>

リゴレート モンテクッコ ロッソ: サンジョヴェーゼ種
Rigoleto Montecucco Rosso (ColleMassari / Italy / Sangiovese)

ファルコンズ パーチ ピノ ノワール: ピノ ノワール種
J. Lohr Falcon's Perch Pinot Noir 2023 (J. Lohr / U.S.A. / Pinot Noir)

Tier 4　クリーミーな料理に / Creamy Dishes [Rich & Creamy]

<白ワイン White Wine>

パンテラ ロシアン リバー ヴァレー: シャルドネ種
Panthera Chardonnay Russian River Valley
(The Hess Collection / U.S.A. / Chardonnay)

トッリチェッラ 2024: シャルドネ種
Torricella Toscana IGT 2024 (Barone Ricasoli / Italy / Chardonnay)

Tier 5　濃厚な肉料理に / Roasted Meats & Steaks [Bold & Roasted]

<赤ワイン Red Wine>

ロッキーロード シラーズ: シラーズ種
Rocky Road Shiraz 2023 (McHenry Hohnen / Australia / Shiraz)

バカ カベルネ ソーヴィニョン ナパ ヴァレー:
カベルネ ソーヴィニヨン種主体
BACA Cabernet Sauvignon Napa Valley 2023
(Hall Family / U.S.A. / Cabernet Sauvignon)

Tier 6　デザートやチーズに / Desserts & Cheeses [Sweet & Luscious]

<デザートワイン Dessert Wine>

パッシート ディ パンテッレリーア
Passito di Pantelleria (Pellegrino / Italy, Sicily / Zibibbo)

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

Tier 7　前菜からメインまで / All Courses [Non-alcoholic & Craft]

<ノンアルコール Non-Alcoholic>

ピエール シャヴァン ブラン ド ブラン
ノンアルコール スパークリング: シャルドネ種
Pierre Chavin Blanc de Blanc
Non-Alcoholic Sparkling Wine (Opia / France / Chardonnay)

ドゥレス カオス グレープ
DOUXLESS Chaos Grape (DOUXLESS / Japan)

ドゥレス エレガント アップル
DOUXLESS Elegant Apple (DOUXLESS / Japan)

ドゥレス ハーバルピーチ
DOUXLESS Herbal Peach (DOUXLESS / Japan)

ペアリング ティー フォー ホワイト フィッシュ
PairingTea "For White Fish" (PairingTea / Japan)

ヴァージン フレッシュ ベリーニ
Virgin Fresh Bellini

* 各お飲み物の詳細は、次ページ以降をご覧ください。
* For details on each beverage, please refer to the following pages.

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

シャンパーニュ Champagne

ルイ ロデレール コレクション: ピノ ノワール種主体 ¥3,800 / ¥19,000
Louis Roederer Collection (Louis Roederer / France / Pinot Noir)
[ドライ、クリーミー、エレガント / dry, creamy, elegant]
豊かな果実味ときめ細やかでクリーミーな味わい
ペアリング: ストラッチャテッラ、舌平目のボンヌファム
Pairing: Stracciatella, Sole Bonne-Femme

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)
[華やか、繊細、奥深い / floral, delicate, complex]
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
ペアリング: ストラッチャテッラ
Pairing: Stracciatella

ロゼワイン Rosé Wine

コート ド プロヴァンス ウィスパリング エンジェル: グルナッシュ種主体 ¥1,500 / ¥7,000
Côtes de Provence Whispering Angel 2024
(Château d'Esclans / France / Grenache)
[華やか、フレッシュ、辛口 / floral, fresh, dry]
桃やフラワリーなアロマ、ピュアでフレッシュ＆ドライ
ペアリング: 蝦夷鮑のムニエル、和風スパゲティ
Pairing: Ezo abalone meunière, Japanese-style spaghetti

Glass (100ml)

デザートワイン Dessert Wine

パッシート ディ パンテッレリーア ¥1,600
Passito di Pantelleria (Pellegrino / Italy, Sicily / Zibibbo)

レイト ボトルド ヴィンテージ ポート ¥2,200
Late Bottled Vintage Port 2017 (Niepoort / Portugal, Porto/ Touriga Nacional)

Glass (180ml) / Bottle

日本酒 Sake

壱ノ壱ノ壱 本醸造 (新潟 / 八海山) ¥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) Honjozo (Niigata / Hakkaisan)
A Palace Hotel Tokyo original branded sake by Hakkaisan Brewery

水芭蕉 純米大吟醸 (群馬 / 永井酒造) ¥3,700 / ¥14,500
Mizubasho Junmai Daiginjo (Gunma / Nagai Sake)
Rich umami and a fruity aroma, perfectly balanced with a deep, refined profile.

大七箕輪門 純米大吟醸 (福島 / 大七) ¥4,900 / ¥19,500
Daishichi Minawamon Junmai Daiginjo (Fukushima / Daishichi Sake Brewery)
Clean, refreshing entry with rich umami, an elegant aroma, and a velvety texture.

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

白ワイン White Wine

1. 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)
[軽快、フルーティー、爽快 / light, fruity, crisp]
北イタリアの高地で作られる果実味豊かなワイン
ペアリング: トマトとバジルのブルスケッタ、サラダ リヨネーズ
Pairing: Bruschetta, Lyonnaise salad

2. マンズ 千曲川ブラン: シャルドネ種主体 ¥1,700 / ¥8,500
Chikumagawa Blanc 2024 (Manns Wines / Japan, Nagano / Chardonnay)
[瑞々しい、シトラス、軽やか / fresh, citrus, light]
柑橘のアロマとデリケートな酸味によってお食事に寄り添うライトテイスト
ペアリング: シーザーサラダ、冷製カペッリーニ 大葉ジェノベーゼ
Pairing: Caesar salad, Chilled capellini with perilla Genovese

3. ドクター ローゼン トロッケン: リースリング種 ¥2,000 / ¥10,000
Dr. Loosen Riesling Trocken 2023 (Dr. Loosen / Germany / Riesling)
[フレッシュ、キリッとした、ドライ / fresh, crisp, dry]
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
ペアリング: シュリンプと帆立貝のタルタル、鶏白レバーのムース
Pairing: Shrimp and scallop tartare, Chicken liver mousse

4. サンセール: ソーヴィニヨン ブラン種 ¥2,800 / ¥14,000
Sancerre 2023 (Domaine du Nozay / France / Sauvignon Blanc)
[爽やか、ハーブ、辛口 / refreshing, herbal, crisp-dry]
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
ペアリング: スコットランド産サーモンのマリネと燻製、イサキのポワレ
Pairing: Marinated and smoked Scottish salmon, Mediterranean threeline grunt

5. パンテラ ロシアン リバー ヴァレー: シャルドネ種 ¥3,700 / ¥18,000
Panthera Chardonnay Russian River Valley
(The Hess Collection / U.S.A. / Chardonnay)
[豊潤、ふくよか、樽香 / rich, full-bodied, oaked]
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
ペアリング: 舌平目のボンヌファム、海老フライ
Pairing: Sole Bonne-Femme, Deep-fried prawns

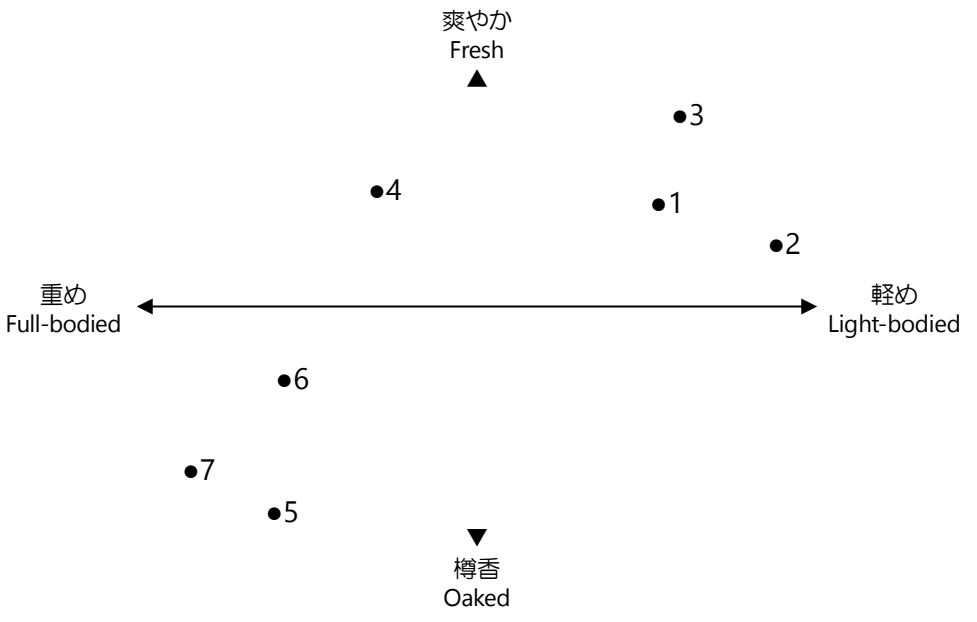
Glass (120ml) / Bottle

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 120ml にて提供いたします。
Luxury Wine by Coravin servings are 120ml.

6. ムルソー 2023: シャルドネ種 ¥5,700 / ¥35,000
Meursault 2023 (Domaine Philippe Chavy / France / Chardonnay)
[洗練、リッチ、ミネラル / refined, rich, mineral]
熟した果実の豊かな香りと上品な樽香の、ブルゴーニュを代表する 1 本
ペアリング: エスカルゴのブルギニヨン、舌平目のボンヌファム
Pairing: Escargots à la Bourguignonne, Sole Bonne-Femme

7. ハドソン シャルドネ ナパ ヴァレー 2022: シャルドネ種 ¥7,300 / ¥45,000
Hudson Chardonnay Napa Valley 2022
(Hudson Wines / U.S.A., Napa Valley / Chardonnay)
[濃厚、圧倒的、エキゾチック / intense, powerful, exotic]
豊潤な果実味と引き締まった酸、塩味を伴うミネラル感が特徴
ペアリング: 舌平目のボンヌファム、大山鶏もも肉のグリル
Pairing: Sole Bonne-Femme, Grilled Daisen chicken



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

1. リゴレート モンテクッコ ロッソ: サンジョヴェーゼ種 ¥1,500 / ¥7,000
Rigoleto Montecucco Rosso (ColleMassari / Italy / Sangiovese)
[フルーティー、軽快、ミディアムボディ / fruity, smooth, medium-bodied]
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
ペアリング: スパゲティ ペスカトーラ、ミラノ風カツレツ
Pairing: Spaghetti Pescatora, Milanese veal cutlet

2. ロッキーロード シラーズ: シラーズ種 ¥2,000 / ¥10,000
Rocky Road Shiraz 2023 (McHenry Hohnen / Australia / Shiraz)
[スパイシー、濃厚、フルボディ / spicy, rich, full-bodied]
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
ペアリング: オーストラリア産骨付き仔羊、オリーブ豚のロースト
Pairing: Grilled Australian rack of lamb, Roasted olive-fed pork

3. ファルコンズ パーチ ピノ ノワール: ピノ ノワール種 ¥2,400 / ¥12,000
J. Lohr Falcon's Perch Pinot Noir 2023 (J. Lohr / U.S.A. / Pinot Noir)
[華やか、なめらか、ミディアムボディ / aromatic, smooth, medium-bodied]
木苺やプラム、オークのニュアンスのミディアムボディ
ペアリング: 鶏白レバーのムース、大山鶏もも肉のグリル
Pairing: Chicken liver mousse, Grilled Daisen chicken

4. バカ カベルネ ソーヴィニョン ナパ ヴァレー: ¥3,700 / ¥18,000
カベルネ ソーヴィニヨン種主体
BACA Cabernet Sauvignon Napa Valley 2023
(Hall Family / U.S.A. / Cabernet Sauvignon)
[芳醇、力強い、フルボディ / rich, powerful, full-bodied]
凝縮した果実味と骨格を兼ね備えたフルボディ
ペアリング: 国産牛フィレ肉のグリル
Pairing: Grilled Japanese beef tenderloin

Glass (120ml) / Bottle

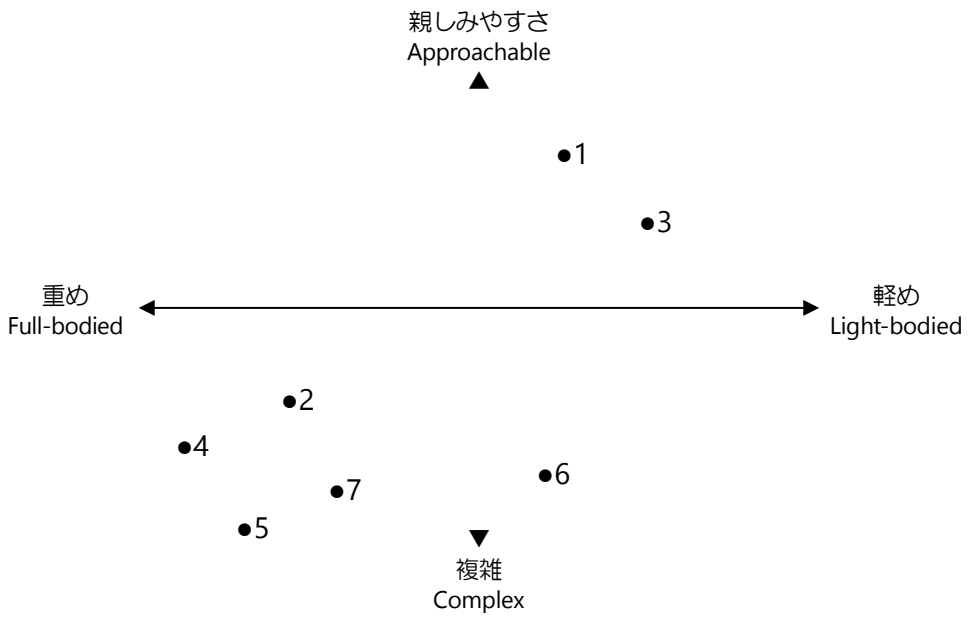
ラグジュアリー 赤ワイン Luxury Red Wine by Coravin

* ラグジュアリー ワインは 120ml にて提供いたします。
Luxury Wine by Coravin servings are 120ml.

5. バローロ: ネッビオーロ種 ¥6,000 / ¥37,000
Barolo Riserva 2004 (Damilano / Italy / Nebbiolo)
[厳格、エレガント、熟成感 / structured, elegant, mature]
熟成による奥行きのある香りと優雅な余韻を楽しめる赤ワイン
ペアリング: 国産牛のローストビーフ、オーストラリア産骨付き仔羊
Pairing: Roasted Japanese beef, Grilled Australian rack of lamb

6. ジュヴレ シャンベルタン V.V.: ピノ ノワール種 ¥6,000 / ¥37,000
Gevrey Chambertin 2014 (Trapet Rochelandet / France / Pinot Noir)
[緻密、力強い、複雑 / structured, powerful, complex]
熟した赤果実の香りと繊細なスパイスのニュアンスが広がる味わい
ペアリング: 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮、ノルウェーサーモンのグリル
Pairing: Red wine-braised Japanese beef cheek, Grilled Norwegian salmon

7. ブルネッロ ディ モンタルチーノ: サンジョヴェーゼ種 ¥7,300 / ¥45,000
Brunello di Montalcino Riserva 2015 (La Gerla / Italy / Sangiovese)
[濃密、なめらか、フルボディ / concentrated, velvety, full-bodied]
凝縮した果実味と伸びやかな酸が特徴のフルボディ
ペアリング: 松阪牛ランプ肉のステークフリット、国産牛のローストビーフ
Pairing: Matsusaka beef rump steak frites, Roasted Japanese beef



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.

ディナー限定 Available for Dinner Only
5:30 pm – 9:30 pm

ラグジュアリー ワイン ペアリング
Luxury Wine Pairing

4 種 / 4 Glasses ¥17,000

3 種 / 3 Glasses ¥15,000

[シャンパーニュ Champagne]
ローラン ペリエ ブラン ド ブラン ブリュット ナチュール
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature

1 杯目にシャンパーニュを含む、
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。

Sommelier-selected wines including one glass of Champagne
to pair with your dinner
and
free-flow of mineral water (still or sparkling).

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.

ディナー限定 Available for Dinner Only

5:30 pm – 9:30 pm

Glass (120ml) / Bottle

プレステージ シャンパーニュ Prestige Champagne

ペリエ ジュエ ベル エポック 2015: シャルドネ種主体 ¥9,500 / ¥50,000
Perrier-Jouët Belle Époque 2015 (Perrier-Jouët / France / Chardonnay)

アール ヌーヴォーの巨匠 エミール ガレが描くアネモネが咲き誇る、
"美しき時代"の色鮮やかなシャンパーニュ。
An exquisite Champagne featuring the radiant anemones of Art Nouveau master Émile Gallé, embodying the essence of a "Beautiful Era".

Glass (120ml) / Bottle

プレステージ 白ワイン Prestige White Wine

イグレック ド シャトー ディケム 2021: ¥16,000 / ¥100,000
ソーヴィニヨン ブラン種主体
Ygrec de Château d'Yquem 2021
(Château d'Yquem / France, Bordeaux / Sauvignon Blanc)

世界最高峰の貴腐ワインを造るシャトー ディケムの、稀少な辛口白ワイン。
白桃や柑橘を思わせる華やかな香りと、高貴な余韻が広がります。
Crafted by the prestigious Château d'Yquem, this rare dry white wine radiates with aromas of white peach and citrus, leading to a noble finish.

ルイ ラトゥール コルトン シャルルマーニュ ¥19,000 / ¥120,000
グラン クリュ 2016: シャルドネ種
Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru 2016
(Louis Latour / France, Bourgogne / Chardonnay)

神聖ローマ皇帝カール大帝（シャルルマーニュ）が愛した伝説の特級畑。
芳醇な完熟果実のコクと力強いミネラル感が気品高く調和します。
A Grand Cru cherished by the Holy Roman Emperor Charlemagne.
Rich ripe fruit and powerful minerality harmonize with exceptional elegance.

Glass (120ml) / Bottle

プレステージ 赤ワイン Prestige Red Wine

マルゴー デュ シャトー マルゴー 2018: ¥8,000 / ¥50,000
カベルネ ソーヴィニヨン種主体
Margaux du Château Margaux 2018
(Château Margaux / France, Bordeaux / Cabernet Sauvignon)

五大シャトーの一角であるシャトー マルゴーのサードラベル。
熟したカシスやシルキーなタンニン、エレガントな樽香が織りなす、上質な味わい。
The third label of the premier Grand Cru Château Margaux. Ripe cassis, silky tannins, and elegant oak seamlessly harmonize into a truly noble flavor.

ル プティ シュヴァル 2020: メルロ種主体 ¥16,000 / ¥100,000
Le Petit Cheval 2020 (Ch. Cheval Blanc / France, Bordeaux / Merlot)

サンテミリオンの最高峰 シャトー シュヴァル ブランのセカンドラベル。
シルキーななめらかさとともに、熟した黒果実や繊細なスパイスの芳香が広がります。
Born from Saint-Émilion's supreme Château Cheval Blanc, a prestigious second label. Alongside a silky smoothness, radiant aromas of ripe dark fruit and subtle spices unfold.

オーパス ワン 2011: カベルネ ソーヴィニヨン種主体 ¥37,000 / ¥230,000
Opus One 2011 (Opus One / U.S.A., Napa / Cabernet Sauvignon)

ボルドーの伝統とナパ ヴァレーの技術が融合した、カリフォルニア最高峰の赤ワイン。
熟した黒果実とハーブの香りが調和し、熟成による深みと豊かな余韻をもたらします。
Combining the expertise of Bordeaux with the spirit of Napa Valley, an iconic California red wine. Dark fruit and subtle herbs gracefully weave into a deep, elegant finish.

* プレステージワインは数量限定となります。
* Limited availability of Prestige Wines.

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

生ビール: アサヒ スーパードライ Draft Beer: 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)	¥15,000

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)

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.

グランド キッチン オリジナルカクテル
GRAND KITCHEN Original Cocktails

G.K. ピーチ スプリッツ ¥2,000
G.K. Peach Spritz
(peach, cassis, sparkling wine)

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 ¥1,600
Plum Liqueur de France PRUCIA

奏 柚子 ¥1,600
Kanade Yuzu Liqueur

* 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. ¥2,500
Courvoisier V.S.O.P.

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

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 ¥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.

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.

グランド キッチン テイスティング フライト
Grand Kitchen Tasting Flight

Glass (120ml)

4 種 / 4 Glasses ¥10,000

3 種 / 3 Glasses ¥9,000

* 詳細は冒頭ページをご確認ください。

* Please refer to the introductory page for details.

Glass (150ml) / Bottle

ノンアルコール スパークリングワイン
Non-Alcoholic Sparkling Wine

ピエール シャヴァン ブラン ド ブラン ¥2,000 / ¥10,000
オーガニック ノンアルコール スパークリング: シャルドネ種
Pierre Chavin 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

プレミアム ノンアルコール
Premium Non-Alcoholic Beverages

ドゥレス カオス グレープ ¥3,000 / ¥9,000 (500ml)
DOUXLESS Chaos Grape (DOUXLESS / Japan)
カベルネ ソーヴィニヨンのジュースとダージリンティーをベースに、黒胡椒や青山椒などのスパイスを重ねた一杯。複雑で重厚な味わいが魅力。
A unique creation based on Cabernet Sauvignon juice and Darjeeling tea, layered hints of with black pepper and Japanese pepper. A complex and full-bodied style.

ドゥレス エレガント アップル ¥3,000 / ¥9,000 (500ml)
DOUXLESS Elegant Apple (DOUXLESS / Japan)
信州の林檎、釜炒り茶、カモミールを合わせた一杯。柚子の清涼感と酸味が味わいを引き締めます。
Shinshu apple, pan-fired green tea, and chamomile come together in a delicate blend, perfectly balanced by the refreshing zest and acidity of yuzu. Elegant and refreshing.

ドゥレス ハーバル ピーチ ¥3,000 / ¥9,000 (500ml)
DOUXLESS Herbal Peach (DOUXLESS / Japan)
国産白桃にコクのあるルイボスティーをブレンド。ローズヒップの酸味と柑橘ピールのほろ苦さが、お食事に心地よく寄り添います。
A delicate blend of Japanese white peach and rich rooibos tea, accented by rosehip acidity and citrus peel bitterness. A perfectly balanced beverage to complement your meal.

ペアリング ティー フォー ホワイト フィッシュ ¥3,000 / ¥6,000 (300ml)
PairingTea “For White Fish” (PairingTea / Japan)
清涼感を持つ釜炒り茶をベースに、ミネラル感のある洋梨のピューレやレモングラス、スパイスをブレンド。鼻に抜ける爽やかな果実の香りを楽しめます。
A refreshing base of pan-fired green tea is infused with mineral-rich pear purée, lemongrass, and a hint of spices. Bright and aromatic with a clean, uplifting finish.

グランド キッチン オリジナルモクテル
GRAND KITCHEN Original Mocktails

¥3,000

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

ヴァージン フレッシュ ベリーニ
Virgin Fresh Bellini
夏にぴったりの、爽やかな白桃のモクテル。
フレッシュな果実を贅沢に入れ、ノンアルコールのスパークリングワインで仕上げました。
A refreshingly vibrant summer mocktail.
Fresh peaches, perfect for the season,
are delightfully paired with a generous splash of
non-alcoholic sparkling wine.

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.

ウェルネス ビバレッジ Wellness Beverages

フレッシュ オレンジ ¥1,700
Fresh Orange Juice

フレッシュ ベジタブル ¥1,700
Fresh Vegetable Juice

オーガニック アイスティー ¥1,400
Organic Iced Tea

モルゲンソネ ¥1,400
Morgensonne
「朝陽」をイメージした爽やかなハーブティー。ペパーミントの清涼感に、
ローズヒップやフランボワーズの葉などの多彩なハーブをブレンド。
健やかな目覚めや胃をケアしたいひとときに。
A refreshing herbal infusion inspired by the morning sun. The cooling peppermint base is accented with rosehip and raspberry leaf—an ideal companion for a gentle awakening or a moment to soothe the stomach.

フィットネス クロイターティー ¥1,400
Fitness Kräutertee
ルイボスのまろやかさにレモンバーベナの清々しい香りを重ねたハーブティー。すっきりとした後味で、お昼時のデトックスやリフレッシュにも。
The mellow rooibos layered with a refreshing citrus scent of lemon verbena offers a crisp aftertaste, perfect for a midday detox or refreshment.

シュルマー トゥルンク ¥1,400
Schlummertrunk
「おやすみ前の一杯」を意味するハーブティーは、穏やかなレモンバームや
爽やかなセージの風味。
気分を落ち着かせ、リラックス効果が夜の休息を彩ります。
Gentle lemon balm and clarifying sage calm the mind and body—a relaxing infusion that graces a quiet evening's rest.

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

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.

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.

カフェセレクション 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 ¥1,400
Palace Hotel Tokyo house blended coffee

エスプレッソ ¥1,400
Espresso

カプチーノ ¥1,500
Cappuccino

カフェラテ ¥1,500
Caffè Latte

ソイラテ ¥1,500
Soy Latte

アーモンドミルクラテ ¥1,500
Almond Milk Latte

カフェインレスコーヒー ¥1,400
Decaffeinated Coffee

アイスコーヒー ¥1,400
Iced Coffee

アイスカフェラテ ¥1,500
Iced Caffè Latte

ティーセレクション 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

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.