Seasonal Delights

桃パフェ

爽やかに香るレモンヴァーベナのアイスクリーム、オリジナルグラスの中に忍ばせた
酸味のあるライムジュレとほろ苦いオレンジソースが、旬を迎える白桃の甘味をより一層引き立てます。

Peach Parfait

Starring juicy peach complemented by lemon verbena ice cream, tangy lime gelée and bitter orange sauce,
the Peach Parfait is a sublime example of a parfait.

¥4,600

スイーツセット（コーヒーまたは紅茶付き）
Sweets Set (with coffee or tea)

¥6,100

メッセージプレートを定型文以外でご希望の場合は、1枚¥800を別途申し受けます。
Please inquire to the staff for dessert plate messages.
Custom messages are available at an additional charge of ¥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.

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

* 季節野菜の彩りサラダ ¥2,100
Seasonal garden salad

* 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

* 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

* ペンネ アラビアータ ¥2,600
Penne all'arrabbiata

シーフードピラフ シャトーソース ¥3,000
Seafood pilaf with Château sauce

ピッツァ マルゲリータ クラシカ: ¥3,200
トマト、バジル、モッツァレラ、パルミジャーノ
Pizza Margherita classica:
tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano

ピッツァ クワトロフォルマッジ 蜂蜜添え: ¥3,300
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
Pizza quattro formaggi with honey:
Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

* クラブ ハウスサンドウィッチ: ¥2,800
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

ローストビーフサンドウィッチ: ¥3,800
ピクルス、オニオン、トマト、フライドポテト
Roast beef sandwich:
pickles, onion, tomato, crispy fries

国産牛オリジナルハンバーガー ¥3,200
フライドエッグ、チェダー、ベーコン、フライドポテト
Japanese beef burger:
fried egg, Cheddar, bacon, crispy fries

ツナメルト サンドウィッチ ¥1,900
Tuna melt sandwich

ハム&グリュイエール サンドウィッチ ¥1,900
Ham & Gruyère sandwich

タパス / Tapas

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

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

シュリンプと茸のアヒージョ ¥2,000
Shrimp and mushroom ajillo

トマトとバジルのブルスケッタ ¥1,600
Tomato and basil bruschetta

* フレッシュフルーツ盛り合わせ ¥3,900
Assorted fresh fruits

* チーズ盛り合わせ ¥3,000
Assorted cheese plate

エスカルゴ ブルギニヨン ¥2,700
Escargots à la Bourguignonne

* うま味コンブナッツ ¥2,200
UMAMI Kombu Nuts

* スペイン産ポテトチップス (黒トリュフ風味) ¥1,400
Truffle-flavored potato chips

* 自家製ビーフジャーキー ¥2,200
Homemade beef jerky

* オリジナルショコラ 5種 ¥2,000
Original chocolates (5 pieces)

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)

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.

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。
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。
Only items marked with an asterisk (*) are available from 10:30 pm – 11:30 pm (L.O.)
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

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*

ティー セレクション / Tea Selections　All ¥1,800

クラシカル&アロマティー / Classical & Aromatic Tea

アッサム
Assam

ダージリン
Darjeeling

イングリッシュブレックファースト
English Breakfast

アイリッシュモルト
Irish Malt
アイリッシュウイスキーと
カカオのアロマ

アールグレイ
Earl Grey

ココナッツマンゴ
Coconut Mango
ココナッツとマンゴの甘美なアロマ

モルゲンタウ
Morgentau
緑茶にバラの花とマンゴのアロマ

アイスティー / Iced Tea

ジンジャーピーチ
Ginger Peach
桃とほのかに感じるジンジャーが
絶妙なブレンド

ワイルドベリーハイビスカス
Wild Berry Hibiscus
ハイビスカスの花と
エルダーベリーのブレンド

ノン カフェインティー / Non-Caffeine Tea　All ¥1,800

ルイボス&ハーブティー / Rooibos & Herbal Tea

ペパーミント
Peppermint
すっきりとした香りと爽快感

カモミール
Chamomile
母なる薬草、優しい味と香り

ルイボス
Rooibos
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

ホルシュタイナーグリュッツェ
Holsteiner Gruetze
種なし葡萄、ハイビスカス、
ドライフルーツのブレンドティー

コーヒー セレクション / Coffee Selections　All ¥1,800

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 ¥1,800

煎茶『百年の春』
Sencha (Green tea)

玄米茶
Genmaicha (Roasted rice tea)

寿月堂 初昔 抹茶ラテ (hot or cold)　＋¥600
Matcha latte with “Hatsumukashi” from Jugetsudo

日本茶と2種の羊羹のセット　¥2,500
Japanese Tea & Dessert Set

お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.

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.)

メッセージプレートを定型文以外でご希望の場合は、1枚¥800を別途申し受けます。
Please inquire to the staff for dessert plate messages.
Custom messages are available at an additional charge of ¥800.

スイーツ / Sweets Selections

< セットメニュー / Beverage Set >
左側のメニューより、お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　¥4,600
Peach Parfait　(Set) ¥6,100

抹茶のシェーブアイス: あずきと白玉　¥3,500
Matcha green tea shaved ice　(Set) ¥5,000
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　¥3,500
Mango shaved ice with coconut & yogurt cream　(Set) ¥5,000

* マロンシャンティイ　¥1,500
Marron Chantilly　(Set) ¥3,000

* シャインマスカット ショートケーキ　¥1,600
Gâteau au Shine Muscat　(Set) ¥3,100

クラシックプリン　¥1,500
Crème Caramel　(Set) ¥3,000

ティラミス: マスカルポーネ、マルサラワイン　¥1,500
Tiramisù: Mascarpone, Marsala wine　(Set) ¥3,000

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　(Set) ¥3,000
from Obuse Dairy Farm

バスクチーズケーキ　¥1,500
Basque Cheesecake　(Set) ¥3,000

* ケーキ各種　¥1,400
Selection of cakes　(Set) ¥2,900

越後姫苺のヴァリエーション / ムース、パルフェグラッセ、ソルベ、ソース
Strawberry Variations / mousse, parfait glacé, sorbet, sauce

UGLY LOVE

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) ¥1,800　(Set) ¥3,300

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

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	Glass ¥6,000 Bottle ¥30,000
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 2015 Dom Pérignon 2015	Bottle ¥55,000

白ワイン / White Wine

エチケッタ グリージャ コッリ ディ ルーニ ヴェルメンティーノ Etichetta Grigia Colli di Luni Vermentino (Vermentino, Liguria, Italy)	Glass ¥2,400 Bottle ¥12,000
クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン Cloudy Bay Sauvignon Blanc (Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand)	Glass ¥3,000 Bottle ¥15,000
アンヘリカ サパータ シャルドネ Angelica Zapata Chardonnay (Chardonnay, Mendoza, Argentina)	Glass ¥3,700 Bottle ¥18,500

赤ワイン / Red Wine

ミトロ ジェスター シラーズ Mitolo Jester Shiraz (Shiraz, McLaren Vale, Australia)	Glass ¥2,400 Bottle ¥12,000
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 ¥3,000 Bottle ¥15,000
ダックホーン デコイ リミテッド カベルネ ソーヴィニヨン Duckhorn Decoy Limited Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon, Napa, U.S.A.)	Glass ¥3,700 Bottle ¥18,500

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	¥1,900
< 瓶ビール / Bottled > ギネス エキストラ スタウト GUINNESS EXTRA STOUT	¥1,800
ハイネケン Heineken	¥1,800

日本酒 / Sake

壱ノ壱ノ壱　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	¥2,600
壱ノ壱ノ壱　純米大吟醸 1-1-1 (Ichi-no-Ichi-no-Ichi) Premium	¥4,000

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 - オレンジ - グレープフルーツ Fresh juice - orange - grapefruit	¥1,700
林檎ジュース Apple juice	¥1,400
葡萄ジュース Grape juice	¥1,400
ジンジャーエール Ginger ale	¥1,400
トマトジュース Tomato juice	¥1,400
クランベリージュース Cranberry juice	¥1,400
コカコーラ コカコーラ ZERO Coca-Cola Coca-Cola ZERO	¥1,400
ピーチジュース Peach juice	¥1,400
パイナップルジュース Pineapple juice	¥1,400
グアバジュース Guava juice	¥1,400
ホットチョコレート アイスチョコレート Chocolate drink (hot or cold)	¥1,800

ミネラルウォーター / Mineral Water

< スティル / Still > エビアン evian	330ml ¥1,000 750ml ¥1,300
< スパークリング / Sparkling > サンペレグリノ S.Pellegrino	500ml ¥1,200 1000ml ¥1,600
ペリエ Perrier	330ml ¥1,000 750ml ¥1,300

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*

ウイスキー / Whisky

ブレンデッドスコッチウイスキー
Blended Scotch Whisky

オールドパー 12年 ¥2,000
Old Parr 12 Y

シーバスリーガル 12年 ¥2,000
Chivas Regal 12 Y

デュワーズ 15年 ¥2,700
Dewar's 15 Y

ジョニーウォーカー ブルーラベル ¥6,000
Johnnie Walker Blue Label

ロイヤルハウスホールド ¥6,400
Royal Household

モルトウイスキー / Malt Whisky

ザ グレンリベット 12年 ¥2,000
The Glenlivet 12 Y

ザ シングルトン ダフタウン 12年 ¥2,000
The Singleton Dufftown 12 Y

グレンフィディック 12年 ¥2,200
Glenfiddich 12 Y

ザ マッカラン 12年 ¥5,500
The Macallan 12 Y

ザ マッカラン 18年 ¥15,000
The Macallan 18 Y

グレンドロナック 18年 ¥5,000
The GlenDronach 18 Y

グレンモーレンジィ インフィニータ 18年 ¥5,000
Glenmorangie The Infinita 18 Y

ラフロイグ 10年 ¥2,800
Laphroaig 10 Y

ラガヴーリン 16年 ¥4,000
Lagavulin 16 Y

ドメスティックウイスキー / Domestic Whisky

サントリー 山崎 18年 ¥20,000
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、パンチョ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.

サントリーワールドウイスキー 碧 ¥2,200
Suntory World Whisky Ao

サントリーウイスキー 山崎 12年 ¥5,500
Suntory Yamazaki 12 Y

サントリーウイスキー 白州 18年 ¥15,000
Suntory Hakushu 18 Y

ニッカ 竹鶴ピュアモルト 17年 ¥11,000
Nikka Taketsuru Pure Malt 17 Y

イチローズ モルト モルト&グレーン クラシカルエディション ¥3,600
Ichiro's Malt Malt & Grain Classical Edition

キリン シングルモルトジャパニーズウイスキー 富士 ¥2,200
Kirin Single Malt Japanese Whisky FUJI

アメリカンウイスキー / American Whiskey

バッファロー トレース ¥1,800
Buffalo Trace

ジャックダニエル ¥1,800
Jack Daniel's

メーカーズマーク ¥2,000
Maker's Mark

ミクターズ ¥2,500
Michter's

ホイッスルピッグ 10年 ¥2,800
WhistlePig 10 Y

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 ¥2,600
(Gordon's Dry Gin, Noilly Prat (dry vermouth), Noord's Orange Bitter)

パレス ジンフィズ / Palace Gin Fizz ¥2,600
(Gin, fresh lemon juice, milk, sugar syrup)

ヘルメス / Hermes ¥2,600
(tequila, anisette, plum liqueur, cocktail lime)
1971年 国際カクテルコンペティションにて準優勝
カクテル名「ヘルメス」とは旅人、商人の守護神

カクテル / Cocktails

オールドファッション / Old Fashioned ¥2,800
(whisky, bitters, sugar)

ネグローニ / Negroni ¥2,600
(gin, vermouth, Campari)

ジン または ウォッカ トニック / Gin or Vodka & Tonic ¥2,400
(gin or vodka, tonic water, lime)

モスコミュール / Moscow Mule ¥2,800
(vodka, lime, ginger beer)

アペロール スプリッツ / Aperol Spritz ¥3,400
(Aperol, champagne)

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 ¥3,000
Virgin Gin Tonic
(non-alcoholic gin, lime, tonic water)

ヴァージン ギムレット ¥3,000
Virgin Gimlet
(non-alcoholic gin, lime syrup, lime)

ヴァージン モヒート ¥3,000
Virgin Mojito
(lime, mint, soda)

ノグローニ ¥3,000
Nogroni
(non-alcoholic gin, Campari reduction)

プラム アメリカーノ ¥2,800
Plum Americano
(non-alcoholic plum wine, Campari reduction, cranberry, soda)

プラム ミュール ¥2,800
Plum Mule
(non-alcoholic plum wine, lime, honey water, ginger beer)

シャーリー テンプル ¥2,400
Shirley Temple
(grenadine, lemon & lime soda)

サラトガクーラー ¥2,400
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.