GRAND KITCHEN

平日ランチコース　Weekday Prix-Fixe Lunch　11:30 am - 2:30 pm

プレミアム ランチ / PREMIUM LUNCH　¥8,000

アラカルトメニューの各カテゴリーよりお選びください。
Please choose from each category in the À La Carte selections.

タパス、冷製アペタイザー　または　温製アペタイザーより 2 品
Two items from Tapas, Chilled Appetizers, or Warm Appetizers

———————————

フィッシュ&ミート　または　グリル料理より 1 品
One item from Fish & Meat or Grilled Dishes

———————————

デザートの ✤印より 1 品
One item from Desserts indicated with ✤

———————————

コーヒー　または　紅茶
Coffee　or　tea

グランド キッチン ランチ / GRAND KITCHEN LUNCH　¥5,600

ロブスタービスク　Lobster bisque
または　or
ストラッチャテッラ / 葡萄とフルーツトマト
Stracciatella / grapes and sweet tomatoes
または　or
戻り鰹の瞬間グリル / クスクスと無花果、ハーブサラダ
Seared autumn bonito / couscous, fig salsa and herb salad

———————————

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

[A] 舌平目のボンヌファム　Sole Bonne-Femme

[B] 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　(+¥1,000)
Ezo abalone meunière / seaweed and liver risotto, leek coulis　(+¥1,000)

[C] 仔牛のカツレツ / じゃがいものピューレ、シャトーソース
Veal cutlet / potato purée, château sauce

[D] 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

[E] ノルウェーサーモンのグリル　または　真鯛のグリル /
ほうれん草と百合根のピューレ、柑橘風味のブールブラン
Grilled Norwegian salmon　or　Grilled sea bream /
spinach and lily bulb purée, citrus beurre blanc

[F] オーストラリア産骨付き仔羊グリル /
ポートベロマッシュルーム、マスタード　(+¥1,000)
Grilled Australian rack of lamb / portobello mushroom, mustard　(+¥1,000)

[G] 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)

[H] 松阪牛ランプ肉のグリル　(+¥3,000)
付け合わせ: じゃがいものピューレと赤ワインソース　または　フライドポテトとマスタード
Grilled Matsusaka beef rump　(+¥3,000)
Choice of side: Potato purée and red wine sauce　or　French fried potatoes with mustard

———————————

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

[A] バスクチーズケーキ　Basque cheesecake
[B] マロンシャンティイ　Marron Chantilly
[C] ティラミス　Tiramisù
[D] 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

エクスプレス ランチ / EXPRESS LUNCH　¥4,400

本日のスープ　または　サラダ
Soup or Salad of the day

———————————

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 / 九条ねぎとロングペッパー	¥2,400	Portuguese dry-cured ham / Kujo green onion and long 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
ストラッチャテッラ / 葡萄とフルーツトマト	¥2,700	Stracciatella / grapes and sweet tomatoes
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
戻り鰹の瞬間グリル / クスクスと無花果、ハーブサラダ	¥2,900	Seared autumn bonito / couscous, fig salsa and 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
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　(+¥1,000)	¥5,100	Ezo abalone meunière / seaweed and liver risotto, leek coulis　(+¥1,000)
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
仔牛のカツレツ / じゃがいものピューレ、シャトーソース	¥4,600	Veal cutlet / potato purée, château sauce
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 ブルギニヨン風　(+¥1,500)	¥5,800	Red wine-braised Japanese beef cheek Bourgignon-style　(+¥1,500)
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　◆ (+¥2,000)	¥6,400	Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy　◆ (+¥2,000)

Fish & Meat

グリル料理

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
ノルウェーサーモンのグリル　または　真鯛のグリル / ほうれん草と百合根のピューレ、柑橘風味のブールブラン	¥3,900	Grilled Norwegian salmon　or　Grilled sea bream / spinach and lily bulb purée, citrus beurre blanc
オーストラリア産骨付き仔羊グリル / ポートベロマッシュルーム、マスタード　(+¥1,000)	¥4,800	Grilled Australian rack of lamb / portobello mushroom, mustard　(+¥1,000)
国産牛フィレ肉のグリル / ブラックペッパーソース　(+¥3,000)	¥7,000	Grilled Japanese beef filet / black pepper sauce　(+¥3,000)
松阪牛ランプ肉のグリル　(+¥3,000)	¥8,000	Grilled Matsusaka beef rump　(+¥3,000)
* 付け合わせ: じゃがいものピューレと赤ワインソース　または　フライドポテトとマスタード		* Choice of side: Potato purée and red wine sauce　or　French fried potatoes with mustard

Grilled Dishes

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　◆✣	¥1,500	Tiramisù　◆✣
* 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。		* 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　✣
シャインマスカットのパフェ	¥6,000	Shine Muscat Parfait
チーズ盛り合わせ	¥3,000	Cheese selection

Desserts & Cheese

* ( ) 内の金額は、コースでお選びの際の追加料金です。

*Prices in ( ) indicate additional charges when selected for a prix-fixe menu.

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

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.