

Sommelier's Recommendations

ナパヴァレー ワイン ベスト ソムリエ アンバサダー
山田琢馬がセレクトいたしました。



ティーター トッター
シャルドネ ナパ ヴァレー
Teeter-Totter Chardonnay Napa Valley

白ワイン 辛口
産地：カリフォルニア ナパ ヴァレー
品種：シャルドネ 100%

洗練されたトースティーなニュアンスを引き出すシャサン(Chassin)社の樽を使用。熟したパイナップル、柑橘、白い花、蜂蜜の香り。口に含むとジューシーで、酸はよく溶け込み、ピュアでエレガントな味わい。

Glass ¥3,600 Bottle ¥18,000



デコイ リミテッド メルロー
アレキサンダー ヴァレー ソノマ
Decoy Limited Merlot
Alexander Valley Sonoma

赤ワイン フル ボディ
産地：カリフォルニア
アレキサンダー ヴァレー
品種：メルロー 94%
カベルネ ソーヴィニヨン 6%

熟したブルーベリーやフランボワーズジャム、トリュフチョコレート、甘いスパイスの香りを放つ、豊かで魅惑的なメルロー。口あたりはシルキーで、贅沢なダークベリーの味わいと長い余韻がなめらかに続く。

Glass ¥2,500 Bottle ¥12,500



ベッドロック ワインズ
オールド ヴァイン ジンファンデル
Bedrock Wines Old Vine Zinfandel

赤ワイン フル ボディ
産地：カリフォルニア
品種：ジンファンデル主体

平均樹齢80年の古木葡萄から造られ、豊かなエネルギーと果実の個性が見事に調和している。黒系フランボワーズやブラックベリーの濃厚なアロマ。濃密な味わいに美しい酸が加わり、生き生きとした味わい。

Glass ¥2,800 Bottle ¥14,000



Seasonal Mocktail 季節のノンアルコールカクテル

プッチーニ
Puccini

冬の柑橘類を使用した甘酸っぱいモクテル。オレンジジュースでマリネした旬の柑橘をグラスにたっぷり入れ、ノンアルコールスパークリングワインで満たします。

Glass ¥2,800

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.

ラグジュアリー ワイン ペアリング
Luxury Wine Pairing

4 種 / 4 Glasses ¥12,000

ワインペアリング
Wine Pairing

4 種 / 4 Glasses ¥7,500

3 種 / 3 Glasses ¥6,500

2 種 / 2 Glasses ¥5,500

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。
+ ¥1,100 で 1 杯目をシャンパンにご変更いただけます。

Sommelier-selected wines to pair with your lunch or 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

¥4,500

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).

シャンパーニュ Champagne

ルイ ロデレール コレクション 244 ピノ ノワール種主体 ¥3,800 / ¥19,000
 Louis Roederer Collection 244 (Louis Roederer / France / Pinot Noir)
 豊かな果実味ときめ細やかでクリーミーな味わい

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 ¥2,000 / ¥10,000
 Ca'del Bosco Brut Cuvée Prestige (Ca'del Bosco / Italy / Chardonnay)
 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

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 ¥1,400 / ¥6,600
 Pinot Grigio 2023 (Kettmeir / Italy / Pinot Grigio)
 北イタリアの高地で作られる果実味豊かなワイン、
 バランスのよいフルーティ&ドライな味わい

ヨアヒム フリック リースリング: リースリング種 ¥1,600 / ¥8,000
 F. Vini et Vita Riesling Trocken 2022 (Joachim Flick / Germany / Riesling)
 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

サンセール: ソーヴィニヨン ブラン種 ¥1,900 / ¥9,500
 Sancerre 2022 (Henri Bourgeois / France / Sauvignon Blanc)
 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

ソアヴェ クラッシコ ラ ロッカ: ガルガーネガ種 ¥2,200 / ¥11,000
 Soave Classico La Rocca 2022 (Pieropan / Italy / Garganega)
 凝縮したストーンフルーツのアロマ、豊かで滑らかなミディアムドライ

ハンズ オブ タイム シャルドネ: シャルドネ種 ¥2,800 / ¥14,000
 Stags' Leap Hands of Time Chardonnay 2021
 (Stags' Leap Wine Cellars / U.S.A. / Chardonnay)
 熟した柑橘のアロマと心地よい樽の香りが印象的なナパ ヴァレーの白ワイン

シャブリ プルミエ クリュ フルショーム: シャルドネ種 ¥4,200 / ¥21,000
 Chablis 1er Cru Fourchaume 2022 (Alain Geoffroy / France / Chardonnay)
 デリケートでエレガント、奥行きのある深い味わい

赤ワイン Red Wine

フレスコバルディ レモーレ トスカーナ: サンジョベーゼ種 ¥1,400 / ¥6,600
 Frescobaldi Rè mole Toscana 2022 (Frescobaldi / Italy / Sangiovese)
 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

ロッキーロード シラズ: シラズ種 ¥1,900 / ¥9,500
 Rocky Road Shiraz 2020 (McHenry Hohnen / Australia / Shiraz)
 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

ファルコンズ パーチ ピノ ノワール: ピノ ノワール種 ¥2,200 / ¥11,000
 J.Lohr Falcon's Perch Pinot Noir 2020 (J.Lohr / U.S.A. / Pinot Noir)
 木苺やプラム、オークのニュアンスのミディアムボディ

トゥエンティ ローズ リザーヴ: ¥2,800 / ¥14,000
 カベルネソーヴィニヨン種
 Twenty Rows Reserve Cabernet Sauvignon Napa Valley 2022
 (Twenty Rows / U.S.A. / Cabernet Sauvignon)
 凝縮した果実味と骨格を兼ね備えたフルボディ

コスタセラ アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ: ¥3,700 / ¥18,500
 コルヴィーナ種
 Costasera Amarone della Valpolicella 2018 (Masi / Italy / Corvina)
 陰干しをした葡萄で造る、パワフルでコクのあるフルボディ

ジュヴレ シャンベルタン: ピノ ノワール種 ¥4,000 / ¥20,000
 Gevrey Chambertin 2019 (Bouchard Père & Fils / France / Pinot Noir)
 フランスワインを代表する逸品、上品でシルキーな味わいのミディアムボディ

バローロ: ネッピオーロ種 ¥5,000 / ¥25,000
 Barolo 2004 (Damilano / Italy / Nebbiolo)
 イタリアワインの王様、木樽の香りと熟成による複雑さを感じるフルボディ

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

Glass (150ml) / Bottle

ロゼワイン Rosé Wine

ロゼ バイ オット: グルナッシュ種 ¥1,400 / ¥6,600
Rosé BY.OTT 2022 (Domaines Ott / France / Grenache)
ピーチやフラワリーなアロマ、ピュアでフレッシュ&ドライ

オーガニック ホワイト ワイン Organic White Wine

クリミーソ: カタラット種 ¥2,000 / ¥10,000
KRIMISO (Aldo Viola / Italy / Cataratto)
林檎のコンフィチュール、セージやアニスなどの複雑な香り
調和のとれたドライな味わい

ラグジュアリー ワイン Luxury Wine by Coravin

ピンティア 2019: テンプラニーリオ種 ¥6,500 / ¥32,500
Pintia 2019 (Bodegas y Vinedos Pintia / Spain, Toro / Tempranillo)
ティニャネッロ 2019: サンジョベーゼ種主体 ¥8,000 / ¥40,000
Tignanello 2019 (Antinori / Italy / Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

Glass (180ml) / Bottle

日本酒 Sake

『壱ノ壱ノ壱』本醸造 (新潟) ¥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*)
A Palace Hotel Tokyo original branded sake by Hakkaisan Brewery
新政 カラーズ アッシュ 水墨 2022 (秋田) ¥4,500 / ¥18,000
Aramasa Colors Ash 2022
久野九平治本店 黒田庄町門柳 2021 (愛知) ¥7,000 / ¥28,000
KUHEIJI Kurodasho MONRYU

Glass (100ml)

デザートワイン Dessert Wine

パッシート ディ パンテッレリア ¥1,400
Passito di Pantelleria / Pellegrino
レイト ボトルド ヴィンテージ ポート ¥1,800
Late Bottled Vintage Port 2017 / Niepoort

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.

ビール Beer

アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry	¥1,500
ギネス エクストラスタウト Guinness Extra Stout	¥1,400
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール) Asahi Dry Zero (non-alcoholic)	¥1,300

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)	¥20,000

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. ベリーニ ¥1,800
G. K. Bellini
(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、サンペレグリー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.

ノンアルコール ペアリング Non-Alcoholic Pairing

¥4,500

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).

Glass (150ml) / Bottle

ノンアルコール スパークリングワイン

Non-Alcoholic Sparkling Wine

オピア 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 ¥1,500 / ¥7,500

Opia 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

ノンアルコール 白ワイン Non-Alcoholic White Wine

オピア オーガニック ノンアルコール シャルドネ ¥1,500 / ¥7,500

Opia Organic Non-Alcoholic Wine (Opia / France / Chardonnay)
保存料無添加、マスカットのフレーバー、爽やかな味わい

ノンアルコール 赤ワイン Non-Alcoholic Red Wine

オピア オーガニック ノンアルコール カベルネソーヴィニヨン ¥1,500 / ¥7,500

Opia Organic Non-Alcoholic Wine (Opia / France / Cabernet)
保存料無添加、レッドチェリーの香りにジューシーな味わい

グランド キッチン オリジナルモクテル *ノンアルコールカクテル

GRAND KITCHEN Original Mocktails

All ¥1,600

G.K. ヴァージン ベリーニ

G.K. virgin bellini

(peach, tonic water)

ヴァージン ファジーネーブル

Virgin fuzzy navel

(peach, orange)

シトラス ティー

Citrus tea

(iced tea, orange)

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.

フレッシュ ジュース Fresh Juice

フレッシュ オレンジ ¥1,700
Fresh Orange

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

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 Palace Hotel Tokyo house blended coffee	¥1,400
エスプレッソ Espresso	¥1,400
カプチーノ Cappuccino	¥1,500
カフェラテ Caffè latte	¥1,500
ソイラテ Soy latte	¥1,500
アーモンドミルクラテ Almond milk latte	¥1,500
カフェインレスコーヒー Decaffeinated coffee	¥1,400
アイスコーヒー Iced coffee	¥1,400
アイスカフェラテ Iced caffè latte	¥1,500

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

ハーブティー Herbal Tea

All ¥1,400

モルゲンソネ: ペパーミント、ローズ、ローズヒップ、矢車菊、苺の葉、 ゼニアオイ、マリーゴールド Morgensonne: peppermint, rose, rosehip, cornflower, strawberry leaf, mallow, marigold
フィットネス クロイターティー: フェンネル、ルイボス、レモングラス、レモンバーベナ、矢車菊 Fitness Kräutertee: fennel, rooibos, lemongrass, lemon verbena, cornflower
シュルマー トゥルンク: カモミール、ウイキョウ、ペパーミント、ローズ、苺の葉、 ゼニアオイ、オレンジピール Schlummer Trunk: chamomile, fennel, peppermint, rose, strawberry leaf, mallow, orange peel

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.