

# GRAND KITCHEN

## ディナーコース Prix Fixe Dinner

### エクスペリエンス ディナー / EXPERIENCE DINNER

¥14,500

スモールアペタイザー  
Small appetizer

タスマニアサーモンのセビーチェ / クレソンのクーリ  
Tasmanian salmon ceviche / watercress coulis

蝦夷鮑のムニエル / 岩海苔と肝の'リソット、ポワローのクーリ  
Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis

ブイヤベース / 真鯛、シュリンプ、浅瀬、ムール貝  
Bouillabaisse / sea bream, shrimp, clam, blue mussel

オーストラリア産骨付き仔羊 / リヨネーズポテト、芽キャベツ、タイム風味のジュ  
Australian rack of lamb / Lyonnaise potatoes, Brussels sprouts, thyme jus

または or

国産牛フィレ肉のグリル / 白人参のピューレ、山菜のフリット、ペリグーソース  
Grilled Japanese beef tenderloin / parsnip purée, wild vegetable frits, sauce Périgueux

または or

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜  
Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables

ア ラ カルト メニューよりデザートをお選びください  
Please select one dessert from the A La Carte menu

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

### トラディショナル ディナー / TRADITIONAL DINNER

¥11,000

スモールアペタイザー  
Small appetizer

タスマニアサーモンのセビーチェ / クレソンのクーリ  
Tasmanian salmon ceviche / watercress coulis

舌平目のボンヌファム  
Sole Bonne-Femme

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜  
Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables

ブイヤベースカレー / バスマティライス  
Seafood soup curry with basmati rice

ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン  
Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine

または or

ア ラ カルト メニューよりデザートをお選びください  
Please select one dessert from the A La Carte menu

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

### グランド キッチン ディナー / GRAND KITCHEN DINNER

¥8,500

スモールアペタイザー  
Small appetizer

タスマニアサーモンのセビーチェ / クレソンのクーリ  
Tasmanian salmon ceviche / watercress coulis

または or

寒鰯とビーツのマリネ / 蕪のピクルス、タスマニアマスタードのヴィネグレット  
Marinated yellowtail and beets / pickled turnips, Tasmanian mustard vinaigrette

ブイヤベース / 真鯛、シュリンプ、浅瀬、ムール貝  
Bouillabaisse / sea bream, shrimp, clam, blue mussel

または or

大山鶏もも肉のフリカッセ / 冬野菜  
Daisen chicken leg fricassée / winter vegetables

または or

オーストラリア産骨付き仔羊 / リヨネーズポテト、芽キャベツ、タイム風味のジュ  
Australian rack of lamb / Lyonnaise potatoes, Brussels sprouts, thyme jus

または or

国産牛フィレ肉のグリル / 白人参のピューレ、山菜のフリット、ペリグーソース (+¥2,800)  
Grilled Japanese beef tenderloin / parsnip purée, wild vegetable frits, sauce Périgueux (+¥2,800)

柑橘のマリネ / ヨーグルトのエスプーマ、マンゴソルベ  
Marinated citrus / yogurt espuma, mango sorbet

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

### 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

お料理に合わせたソムリエ厳選のワインと  
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 杯目をシャンパーニュに変更いただけます。

Sommelier-selected wines to pair with your 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

3 種 / 3 Glasses ¥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)

🌿 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、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.

# 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

### アペタイザー

トマトとバジルのブルスケッタ  
トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト  
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ  
ハモンセラーノ 12か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー  
ブッラータのカプレーゼ / オレンジ、ハモンセラーノ  
パテ ド カンパーニュ / ピクルス、クレソンサラダ  
エスカルゴのブルギニヨン / ガーリックとバセリ風味のバター  
寒鰯とピーツのマリネ / 蕪のピクルス、タスマニアマスタードのヴィネグレット  
タスマニアサーモンのセビーチェ / クレソンのクーリ  
オシェトラキャヴィア (25g)  
ムール貝のワイン蒸し (200g) / イタリアンパセリ、エストラゴン、セルフィユ

### スープ & サラダ

クラムチャウダースープ / ガーリックトースト  
オニオングラタンスープ / ストウブココットサービス  
ニソワーズサラダ / 炙りまぐろ、温度玉子、オリーブ、ポテト  
シーザーサラダ / ハモンセラーノ、ロメインレタス、パルミジャーノ

### パスタ、リゾット&ナポリ風ピッツァ

スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蜷、ムール貝  
本日のリゾット  
スパゲティ / 香川産オリーブ豚のサルシッチャと小松菜  
ピッツァ マルグリータ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ  
ピッツァ クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾーラ、タレツジオ、モッツアレラ、パルミジャーノ

### 魚料理

フイヤベース / 真鯛、シュリンプ、浅蜷、ムール貝  
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  
舌平目のボンヌファミ ◆  
アトランティックサーモンのポワレ / チミチュリソース、レモンポテト

### 肉料理

大山鶏もも肉のフリカッセ / 冬野菜  
オーストラリア産骨付き仔羊 / リヨネーズポテト、芽キャベツ、タイム風味のジュ  
香川産オリーブ豚のグリル / トゥールーズソーセージ、シュークルート  
国産牛フィレ肉のグリル / 白人参のピューレ、山菜のフリット、パリグーソース  
国産牛のローストビーフ / ヨークシャーブディング、グレイビー ◆  
国産牛リブロースのグリル (600g) / 3種のコンディメント (シェアスタイル)  
黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g) / 3種のコンディメント

### Appetizers

¥1,600 Bruschetta / tomato and basil  
¥1,800 French fried potatoes / truffle & truffle salt  
¥2,000 Shrimp and mushroom ajillo  
¥2,500 Spanish serrano ham aged 12 months / Kujo green onion and cubeb pepper  
¥3,300 Burrata caprese / orange, Spanish serrano ham  
¥2,500 Country-style pâté / pickles, watercress salad  
¥2,600 Escargots / garlic and herb butter  
¥3,600 Marinated yellowtail and beets / pickled turnips, Tasmanian mustard vinaigrette  
¥3,700 Tasmanian salmon ceviche / watercress coulis  
¥19,000 Oscietra caviar (25g)  
¥3,300 Blue mussels (200g) / Italian parsley, tarragon, chervil

### Soups & Salads

¥1,800 Clam chowder soup / garlic toast  
¥2,000 Onion gratin soup / cocotte STAUB  
¥2,500 Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato  
¥2,500 Caesar salad / Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano

### Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

¥2,900 Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel  
¥2,500 Risotto of the day  
¥3,100 Spaghetti / olive-fed Kagawa pork salsiccia and Japanese mustard spinach  
¥3,200 Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano  
¥3,300 Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

### Fish Dishes

¥4,800 Bouillabaisse / sea bream, shrimp, clam, blue mussel  
¥5,000 Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis  
¥4,600 Sole Bonne-Femme ◆  
¥4,000 Pan-seared Atlantic salmon / chimichurri sauce, lemon potatoes

### Meat Dishes

¥4,800 Daisen chicken leg fricassée / winter vegetables  
¥5,800 Australian rack of lamb / Lyonnaise potato, Brussels sprouts, thyme jus  
¥5,000 Grilled olive-fed Kagawa pork loin / Toulouse sausage, sauerkraut  
¥6,900 Grilled Japanese beef tenderloin / parsnip purée, wild vegetable frits, sauce Périgueux  
¥6,400 Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy ◆  
¥20,000 Grilled Japanese beef short rib (600g) / three kinds of condiments (available to share)  
¥15,000 Grilled Wagyu beef tenderloin (150g) / three kinds of condiments

🌿 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、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.

# 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

### ライトディッシュ&フェイヴァリット

ハム&エッグ サンドウィッチ / マヨネーズ、ミックスリーフ  
ハム&グリュイエール サンドウィッチ / マヨネーズ、ミックスリーフ  
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  
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、フライドポテト  
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、フライドポテト  
\* イギリスパン または ライ麦パンからお選びください  
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、フライドポテト  
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&帆立貝からお選びください  
シーフードピラフ / シャトーソース ◆

### 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。

スティック野菜 / 春菊とカシューナッツのサルサヴェルデ  
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プティサラダ  
季節の温野菜 / マスタード、レモンと炭塩  
季節の温野菜 / マスタード、レモンと炭塩 \* ハーフポーション  
季節野菜のフイヨンスープ  
季節野菜の彩りサラダ  
スパゲティ トマトソース / 季節野菜  
フルーツ盛り合わせ

黄エンドウ豆パスタのアラビアータ  
オリジナルプラントミートバーガー / 照り焼きソース、豆乳チーズ、フライドポテト  
プラントベースドミート スパゲティ ボロネーズ  
\* 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。

### デザート&チーズ

小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム  
クラシック プリン  
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン ◆  
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム ◆  
柑橘のマリネ / ヨーグルトのエスプーマ、マンゴソルベ  
フォレ ノワール / グリオットのソルベとコンポート  
柑橘のパフェ  
チーズ3種盛り合わせ / ドライフルーツ  
チーズ5種盛り合わせ / ドライフルーツ

### Light Dishes & Favorites

¥1,900 Ham and egg sandwich / mayonnaise, mixed leaves  
¥1,900 Ham and Gruyère sandwich / mayonnaise, mixed leaves  
¥1,800 Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, French fried potatoes  
¥2,600 Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes  
¥3,400 Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, French fried potatoes  
\* with a choice of : white bread or rye bread  
¥3,200 Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes  
¥2,900 Curry, steamed rice, small salad /  
\* with a choice of : beef, chicken or shrimp & scallop  
¥3,000 Seafood pilaf / château sauce ◆

### Vegan Dishes

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

¥2,300 Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)  
¥2,700 Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad  
¥2,600 Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt  
¥1,500 Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt \* half-portion  
¥1,500 Seasonal vegetable soup  
¥1,900 Seasonal mixed salad  
¥2,200 Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables  
¥3,500 Assorted fruit

¥2,200 Yellow pea pasta all'Arrabbiata  
¥2,400 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soymilk cheese, French fried potatoes  
¥2,400 Plant-based spaghetti Bolognese  
\* Made with 100% plant-based products.  
Not only low in calories, but also sustainable menus that have less impact on the environment

### Desserts & Cheese

¥1,400 Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm  
¥1,500 Crème Caramel  
¥1,500 Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine ◆  
¥1,500 Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream ◆  
¥2,000 Marinated citrus / yogurt espuma, mango sorbet  
¥2,000 Forêt noire / Griotte cherry sorbet, compote  
¥3,800 Citrus Parfait  
¥2,300 Three cheese selection / dried fruit  
¥3,300 Five cheese selection / dried fruit

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、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.

# GRAND KITCHEN

## キッズメニュー KID'S 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
クラムチャウダースープ / ガーリックトースト	¥900	Clam chowder soup / garlic toast
季節野菜とトマトスパゲティ / ベジタブル、トマトソース	¥1,200	Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables
ミートソース スパゲティ / 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、モッツアレラ、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、マスカルポーネ、パルミジャーノ	¥1,400	Shrimp risotto / seasonal vegetables, Mascarpone, 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
ハム&エッグ サンドウィッチ / イギリスパン、マヨネーズ、ロメインレタス、 フライドポテト	¥1,500	Ham & egg sandwich / white bread, mayonnaise, romaine lettuce, French fried potatoes
国産牛のキッズハンバーグステーキ 温野菜添え (120g)	¥2,400	Japanese beef patty and seasonal vegetables (120g)

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.