

## Seasonal Delights



### 柑橘フルーツのパフェ

小布施牧場の濃厚なソフトクリームと、冬の甘さを蓄えた柑橘類を使用した季節のパフェ。水面を優雅に泳ぐ白鳥をイメージしたラングドシャを添えて、ソフトクリームと柑橘のマリアージュをお楽しみください。

### Citrus Parfait

A seasonal parfait assembled in the image of floating swan features a perfect match of the rich flavor of Jersey cow milk ice cream from *Obuse Dairy Farm* and juicy sweet winter citrus fruits.

¥3,800

スイーツセット(コーヒーまたは紅茶付き)

Sweets Set (with coffee or tea)

¥5,200

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.

**お食事 / Meals**

* 季節のグリーンサラダ Seasonal green salad	¥1,900
* シーザーサラダ: ハモンセラノ、ロメインレタス、パルミジャーノ Caesar salad: Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano, garlic	¥2,500
ニソワーズサラダ: 炙りまぐろ、温度玉子、オリーブ、ポテト Niçoise salad: broiled tuna, soft steamed egg, olive	¥2,500
トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト French fried potatoes: truffle & truffle salt	¥1,800
* ペンネ アラビアータ Penne all'Arrabbiata	¥2,600
ペンネ: 香川産オリーブ豚のサルシッチャと小松菜 Penne: olive-fed Kagawa pork salsiccia and Japanese mustard spinach	¥3,100
本日のリゾット Risotto of the day	¥2,500
シーフードピラフ シャトーソース Seafood pilaf: Château sauce	¥3,000
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 Pizza Margherita: tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano	¥3,200
ピッツァ クワトロフォルマッジ: ゴルゴンゾーラ、タレグジオ、モッツアレラ、パルミジャーノ Pizza Quattro Formaggi Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano	¥3,300
* 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 Clubhouse sandwich: chicken, egg, bacon, tomato, crispy fries	¥2,600
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 Cold roast beef sandwich: pickles, onion, tomato, crispy fries	¥3,400
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 Japanese beef hamburger: fried egg, cheddar, bacon, crispy fries	¥3,200
ツナメルト サンドウィッチ Tuna melt sandwich	¥1,900
ハム&グリュイエール サンドウィッチ Ham & Gruyère sandwich	¥1,900
ハム&エッグ サンドウィッチ Ham & egg sandwich	¥1,900

**タパス / Tapas**

* 鶏白レバーのムース Chicken liver mousse	¥1,800
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ Ajillo: shrimp and mushroom in garlic oil	¥2,000
* 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 Vegetable sticks: green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)	¥2,300
* サーモンのハーブマリネ、サワークリーム Marinated salmon with herbs: sour cream	¥2,100
* パテドカンパーニュ Country-style pâté	¥2,200
ハモンセラノ 12か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー Spanish Serrano ham aged 12 months	¥2,400
ブルスケッタ: トマト、バジル Bruschetta: tomato, basil	¥1,600
* フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥3,500
* チーズ5種盛り合わせ / ドライフルーツ 5 assorted cheese, dried fruit	¥3,000
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 Escargots / garlic and herb butter	¥2,500
* ミックスナッツ (白トリュフ風味) Truffle-flavored mixed nuts	¥1,400
* スペイン産ポテトチップス (黒トリュフ風味) Truffle-flavored potato chips	¥1,400
* オリジナルショコラ 5種 Original chocolates (5 pieces)	¥1,700

<p><b>Nick's 国産牛フィレステーキ サンドウィッチ</b>  <b>Nick's Special Filet Steak Sandwich (Japanese Beef)</b>                  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.</p>	¥6,800
<p><b>黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g)</b>                  3種のコンディメント  <b>Grilled Wagyu beef tenderloin (150g)</b>                  three kinds of condiments</p>	¥13,000 * L.O. 9:30 pm



\* 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.)

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.

**ティー セレクション / Tea Selections** All ¥1,700

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

イングリッシュブレックファースト English Breakfast	アッサム Assam
アールグレイ Earl Grey	ダージリン Darjeeling
ヴァニラマカダミア Vanilla Macadamia ヴァニラアイスクリームと 香ばしいマカダミアナッツの香り	ミルクキーストロベリー Milky Strawberry ミルク感たっぷりのクリームと 苺のマリアージュ
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	モルゲンタウ Morgentau 緑茶にバラの花とマンゴのアロマ

**ノンカフェインティー / Non-Caffeine Tea** All ¥1,700

**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	チョコレートモンキー Chocolate Monkey ルイボスティーのベースに、 甘いバナナとリッチなチョコレートの香り

**コーヒー セレクション / Coffee Selections** All ¥1,700

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 ¥1,700

煎茶『百年の春』 Sencha (Green tea)	玄米茶 Genmaicha (Roasted rice tea)
--------------------------------	-------------------------------------

**日本茶と2種の羊羹のセット  
Japanese Tea & Dessert Set** ¥2,300

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.

**スイーツ / Sweets Selections**

< セットメニュー / Beverage Set >  
左側のメニューより、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**

柑橘のパフェ Citrus Parfait	¥3,800 (Set) ¥5,200
--------------------------	------------------------



< ケーキ / Cakes >

* マロンシャンティイ Marron Chantilly	¥1,500 (Set) ¥2,900
* プレミアム ショートケーキ Gâteau aux Fraises	¥1,600 (Set) ¥3,000
クラシックプリン Crème Caramel	¥1,500 (Set) ¥2,900
ティラミス: マスカルポーネ、マルサラワイン Tiramisù: Mascarpone, Marsala wine	¥1,500 (Set) ¥2,900
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	¥2,000 (Set) ¥3,400
フォレ ノワール: グリオットのソルベとコンポート Forêt noire: Griotte cherry sorbet, compote	¥2,000 (Set) ¥3,400
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 ice cream from Obuse Dairy Farm	¥1,400 (Set) ¥2,800
* ケーキ各種 Selection of cakes	¥1,400 (Set) ¥2,800

**越後姫苺のパルフェグラッセ 蜂蜜風味のヨーグルトのエスプーマ  
Strawberry Parfait Glacé / Honey-flavored Yogurt Espuma**



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をご提供いたします。

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) ¥1,500 (Set) ¥2,900

\* 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.)

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.

**ワイン セレクション / Wine Selection**

**シャンパーニュ / Champagne**

ドン ペリニヨン 2015 Dom Pérignon 2015	Glass ¥11,000 Bottle ¥55,000
ローラン ペリエ ラキュヴェ Laurent-Perrier La Cuvée	Glass ¥3,600 Bottle ¥18,000

**白ワイン / White Wine**

ローラン ファヨール ヴィオニエ ラミストラル Laurent Fayolle La Mistrale Viognier (Viognier, Rhône, France)	Glass ¥2,200 Bottle ¥11,000
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 ¥2,800 Bottle ¥14,000
カレラ マウント ハーラン シャルドネ Calera Mt. Harlan Chardonnay (Chardonnay, Central Coast, U.S.A.)	Glass ¥3,500 Bottle ¥17,500

**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 ¥2,200 Bottle ¥11,000
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 ¥2,800 Bottle ¥14,000
ブラックスミス カベルネソーヴィニヨン Blacksmith Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon, Merlot, Napa, U.S.A.)	Glass ¥3,500 Bottle ¥17,500

**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	¥1,800
< 瓶ビール / Bottled >	
ギネス エキストラ スタウト GUINNESS EXTRA STOUT	¥1,700
ハイネケン Heineken	¥1,700

**日本酒 / Sake**

壺ノ壺ノ壺 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	¥2,300
壺ノ壺ノ壺 純米大吟醸 1-1-1 (Ichi-no-ichi-no-ichi) Premium	¥3,500

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 ¥1,700	コココーラ ¥1,200
- オレンジ	コココーラ ZERO
- グレープフルーツ	Coca-Cola
Fresh juice	Coca-Cola ZERO
- orange	ピーチジュース ¥1,300
- grapefruit	Peach juice
ジンジャーエール ¥1,200	パイナップルジュース ¥1,300
Ginger ale	Pineapple juice
トマトジュース ¥1,300	グアバジュース ¥1,300
Tomato juice	Guava juice
クランベリージュース ¥1,300	ホットチョコレート ¥1,700
Cranberry juice	アイスチョコレート
	Chocolate drink (hot or cold)



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.

ウイスキー / Whisky

**ブレンデッドスコッチウイスキー  
Blended Scotch Whisky**

バラントイン 17年 Ballantine's 17 Y	¥4,400
シーバズリーガル 12年 Chivas Regal 12 Y	¥2,000
デュワーズ 15年 Dewar's 15 Y	¥2,300
ジョニーウォーカー ブルーラベル Johnnie Walker Blue Label	¥6,000
ロイヤルハウスホールド Royal Household	¥6,000

**モルトウイスキー / Malt Whisky**

ザ グレンリベット 12年 The Glenlivet 12 Y	¥2,000
ザ シングルトン ダフタウン 12年 The Singleton Dufftown 12 Y	¥2,000
グレンフィディック 12年 Glenfiddich 12 Y	¥2,200
ザ マッカラン 12年 The Macallan 12 Y	¥5,500
ザ マッカラン 18年 The Macallan 18 Y	¥17,000
グレンドロナック 18年 The GlenDronach 18 Y	¥5,000
グレンモーレンジィ 18年 Glenmorangie 18 Y	¥5,000
ラフロイグ 10年 Laphroaig 10 Y	¥2,800
ラガヴァリン 16年 Lagavulin 16 Y	¥4,000

**ドメスティックウイスキー / Domestic Whisky**

サントリー 山崎 18年 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.	¥20,000
---	---------

サントリーワールドウイスキー 碧 Suntory World Whisky Ao	¥2,200
サントリーウイスキー 山崎 12年 Suntory Yamazaki 12 Y	¥5,500
サントリーウイスキー 白州 18年 Suntory Hakushu 18 Y	¥15,000
ニッカ 竹鶴ピュアマルト 17年 Nikka Taketsuru Pure Malt 17 Y	¥11,000
イチローズ モルト モルト&グレイン クラシカルエディション Ichiro's Malt Malt & Grain Classical Edition	¥3,600
キリン シングルモルトジャパニーズウイスキー 富士 Kirin Single Malt Japanese Whisky FUJI	¥2,200

**アメリカンウイスキー / American Whiskey**

ジャックダニエル Jack Daniel's	¥1,800
メーカーズマーク Maker's Mark	¥2,000
ウッドフォードリザーブ Woodford Reserve	¥2,000
ミクターズ Michter's	¥2,500
ホイッスルピッグ 10年 WhistlePig 10 Y	¥2,800

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 (Gordon's Dry Gin, Noilly Prat (dry vermouth), Noord's Orange Bitter)	¥2,000
パレス ジンフィズ / Palace Gin Fizz (Gin, fresh lemon juice, milk, sugar syrup)	¥2,000
ブルーミング / Blooming (sake <i>Ichi-no-ichi-no-ichi</i> , yuzu liqueur, Lillet blanc, sakura liqueur) パレスホテル東京プライベートブランドの日本酒「壺ノ壺ノ壺」を ベースにした、華やかな和の香りと透き通る凛とした味わいのカクテル。	¥2,200

**カクテル / Cocktails**

オールドファッション / Old Fashioned (whisky, bitters, sugar)	¥2,000
ネグローニ / Negroni (gin, vermouth, Campari)	¥2,000
ジン または ウォッカ トニック / Gin or Vodka & Tonic (gin or vodka, tonic water, lime)	¥2,000
モスコミュール / Moscow Mule (vodka, lime, ginger beer)	¥2,200
アペロール スプリッツ / Aperol Spritz (Aperol, champagne)	¥2,600

**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 ¥2,500 Virgin Gin Tonic (non-alcoholic gin, lime, tonic water)	ヴァージン ギムレット ¥2,500 Virgin Gimlet (non-alcoholic gin, lime syrup, lime)
ヴァージンモヒート ¥2,500 Virgin Mojito (lime, mint, soda)	ノグローニ ¥2,500 Nogroni (non-alcoholic gin, Campari reduction)
シャリーテンブル ¥1,900 Shirley Temple (grenadine, lemon & lime soda)	サラトガクーラー ¥1,900 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.