

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 | ¥2,500 |
| 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 | ¥2,500 |
| 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 | ¥3,300 |
| 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 | ¥2,600 |
| * 燻製ミックスナッツ Smoked 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 |

| | |
|---|----------------|
| Nick's 国産牛フィレステーキ サンドウィッチ Nick's Special Filet Steak Sandwich (Japanese Beef) | ¥6,800 |
| 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. | |
| 黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g) 3種のコンディメント Grilled Wagyu beef tenderloin (150g) three kinds of condiments | ¥15,000 |
| | * 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 ¥1,800

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 | ミルクキーストロベリー Milky Strawberry |
| 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 | モルゲンタウ Morgentau |
| アイリッシュウイスキーと カカオのアロマ | 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 ¥1,800

ルイボス & ハーブティー / Rooibos & Herbal Tea

| | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| ペパーミント Peppermint | カモミール Chamomile |
| すっきりとした香りと爽快感 | 母なる薬草、優しい味と香り |
| ルイボス Rooibos | チョコレートモンキー Chocolate Monkey |
| 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 | 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 ¥1,800

| | |
|---|---------------------------|
| 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) |
|--------------------------------|-------------------------------------|

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

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

| | |
|------------------------------|------------------------|
| 柑橘フルーツのパフェ 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) ¥3,000 |
| * プレミアム ショートケーキ Gâteau aux Fraises | ¥1,600 (Set) ¥3,100 |
| クラシックプリン Crème Caramel | ¥1,500 (Set) ¥3,000 |
| 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) ¥3,000 |
| 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) ¥3,500 |
| 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) ¥3,500 |
| 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) ¥2,900 |
| * ケーキ各種 Selection of cakes | ¥1,400 (Set) ¥2,900 |

**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) ¥3,000

* 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 | Glass ¥11,000 |
| Dom Pérignon 2015 | Bottle ¥55,000 |

| | |
|--------------------------|----------------|
| ローラン ペリエ ラキュヴェ | Glass ¥3,600 |
| Laurent-Perrier La Cuvée | 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 | Glass ¥2,400 |
| Laurent Fayolle La Mistrale Viognier (Viognier, Rhône, France) | Bottle ¥12,000 |

| | |
|---|----------------|
| クラウディー ベイソーヴィニオン ブラン | Glass ¥3,000 |
| Cloudy Bay Sauvignon Blanc (Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand) | Bottle ¥15,000 |

| | |
|--|----------------|
| スタッグスリープ ハンズ オブ タイム シャルドネ | Glass ¥3,700 |
| Stag's Leap Hands of Time Chardonnay (Chardonnay, Napa, U.S.A.) | Bottle ¥18,500 |

赤ワイン / Red Wine

| | |
|---|----------------|
| ミトロ ジェスター シラーズ | Glass ¥2,400 |
| Mitolo Jester Shiraz (Shiraz, McLaren Vale, Australia) | 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 | Glass ¥3,000 |
| Catherine Marshall Pinot Noir on Sandstone Soils (Pinot Noir, Cape South Coast, South Africa) | Bottle ¥15,000 |

| | |
|---|----------------|
| ブラックスミス カベルネソーヴィニオン | Glass ¥3,700 |
| Blacksmith Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon, Merlot, Napa, U.S.A.) | 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 ¥1,800
 Suntory The Premium Malt's MASTER'S DREAM

< 瓶ビール / Bottled >
 ギネス エキストラ スタウト ¥1,700
 GUINNESS EXTRA STOUT

ハイネケン ¥1,700
 Heineken

日本酒 / Sake

壱ノ壱ノ壱 本醸造 ¥2,300
 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

壱ノ壱ノ壱 純米大吟醸 ¥3,500
 1-1-1 (Ichi-no-ichi-no-ichi) Premium

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 ¥1,400 |
| - 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 ¥1,400 |
| - grapefruit | Peach juice |
| ジンジャーエール ¥1,400 | パイナップルジュース ¥1,400 |
| Ginger ale | Pineapple juice |
| トマトジュース ¥1,400 | グアバジュース ¥1,400 |
| Tomato juice | Guava juice |
| クランベリージュース ¥1,400 | ホットチョコレート ¥1,800 |
| 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

**ブレンド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 | ¥6,400 |

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 |
| ラガヴァーリン 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 竹鶴ピュアモルト 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) | ¥2,200 |
| パレス ジンフィズ / Palace Gin Fizz (Gin, fresh lemon juice, milk, sugar syrup) | ¥2,200 |
| 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) | ¥2,400 |
| ネグローニ / Negroni (gin, vermouth, Campari) | ¥2,200 |
| ジン または ウォッカ トニック / Gin or Vodka & Tonic (gin or vodka, tonic water, lime) | ¥2,200 |
| モスコミュール / Moscow Mule (vodka, lime, ginger beer) | ¥2,400 |
| アペロール スプリッツ / Aperol Spritz (Aperol, champagne) | ¥2,900 |

**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 ¥2,600 Virgin Gin Tonic (non-alcoholic gin, lime, tonic water) | ヴァージン ギムレット ¥2,600 Virgin Gimlet (non-alcoholic gin, lime syrup, lime) |
| ヴァージン モヒート ¥2,600 Virgin Mojito (lime, mint, soda) | ノグローニ ¥2,600 Nogroni (non-alcoholic gin, Campari reduction) |
| プラム アメリカーノ ¥2,400 Plum Americano (non-alcoholic plum wine, Campari reduction, cranberry, soda) | プラム ミュール ¥2,400 Plum Mule (non-alcoholic plum wine, lime, honey water, ginger beer) |
| シャリー テンプル ¥2,000 Shirley Temple (grenadine, lemon & lime soda) | サラトガクーラー ¥2,000 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.