

Seasonal Delights



シャインマスカットのパフェ

旬の瑞々しい大粒のシャインマスカットを贅沢に使った季節のパフェ。
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、秋の味覚をお楽しみください。

Shine Muscat Parfait

A graceful swan-shaped cookie decorates an opulent Shine Muscat parfait.
Offering the pleasing textural contrast of half and whole grapes,
the fresh and juicy sweetness is brightened by a tangy sparkling wine gelée.

¥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.

THE PALACE *Lounge*

お食事 / Meals

| | |
|--|--------|
| * 季節のグリーンサラダ Seasonal green salad | ¥1,800 |
| * 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 Caesar salad: Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano, garlic | ¥2,300 |
| 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 | ¥2,300 |
| * 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 |
| 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、モッツァレラ、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、タレッジオ、モッツァレラ、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) | ¥2,100 |
| * 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 |
| ハモンセラーノ 12か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー Spanish Serrano ham aged 12 months | ¥2,300 |
| 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 | ¥2,900 |
| エスカルゴのブルギニオン / 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 |

| | |
|---|--------|
| 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) 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. | ¥6,800 |
|---|--------|

| | |
|---|---------------------------|
| 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 | ¥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 |
| ホワイトマスカット White Muscat 最高級の白茶にマスカットの香り、 金木犀の花を加えた一杯 | リッチモンブラン Rich Mont Blanc 濃厚なマロンクリームで仕立てた 和栗モンブランの香り |
| グルメアップル Gourmet Apple ローズヒップとドライアップルの酸味に シナモンのアクセント | 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ル | パンプキンパイ Pumpkin Pie ルイボスティールのベースに、焼きたての フレッシュなパンプキンパイの香りと フレーバー |

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 ¥2,300
Japanese Tea & Dessert Set

お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.

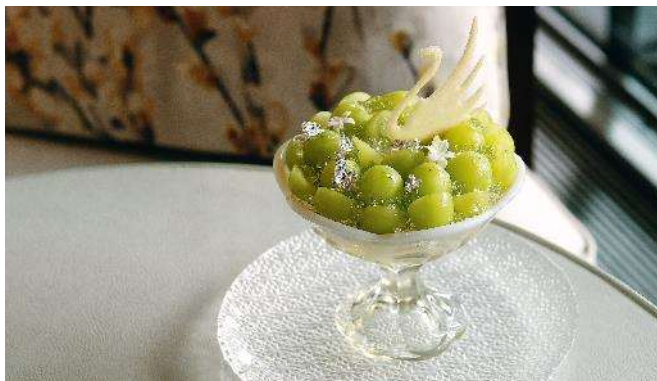
スイーツ / Sweets Selections

< 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

シャインマスカットのパフェ
Shine Muscat Parfait ¥3,800
(Set) ¥5,200



< ケーキ / Cakes >

- * マロンシャンティイ ¥1,400
Marron Chantilly (Set) ¥2,800
- * プレミアム ショートケーキ ¥1,500
Gâteau aux Fraises (Set) ¥2,900
- クラシックプリン ¥1,400
Crème Caramel (Set) ¥2,800
- ティラミス: マスカルポーネ、マルサラワイン ¥1,400
Tiramisu: Mascarpone, Marsala wine (Set) ¥2,800
- マロングラッセ: カシスのエスプーマ、ヴァニラアイス ¥2,000
Marron Glacé: blackcurrant espuma, vanilla ice cream (Set) ¥3,400
- タルトタタン: ヴァニラアイス ¥2,000
Tarte Tatin: vanilla ice cream (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 ¥1,300
Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm (Set) ¥2,700
- * ケーキ各種 ¥1,300
Selection of cakes (Set) ¥2,700

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 でご提供いたします。
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

| | |
|---|--------------------------------|
| ローラン ペリエ キュヴェ ロゼ ブリュット Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut | Glass ¥5,000 Bottle ¥25,000 |
| ローラン ペリエ ラ キュヴェ Laurent-Perrier La Cuvée | Glass ¥3,600 Bottle ¥18,000 |
| ドン ペリニヨン 2008 Dom Pérignon 2008 | Bottle ¥70,000 |

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 |
| クラウドイー ベイソーヴィニオン ブラン Cloudy Bay Sauvignon Blanc (Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand) | Glass ¥2,800 Bottle ¥14,000 |
| スタッグスリープ ハンズ オブ タイム シャルドネ Stag's Leap Hands of Time Chardonnay (Chardonnay, Napa, 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 - オレンジ - グレープフルーツ | コココーラ ¥1,200 コココーラ ZERO Coca-Cola Coca-Cola ZERO |
| Fresh juice - orange - grapefruit | ピーチジュース ¥1,300 Peach juice |
| ジンジャーエール ¥1,200 Ginger ale | パイナップルジュース ¥1,300 Pineapple juice |
| トマトジュース ¥1,300 Tomato juice | グアバジュース ¥1,300 Guava juice |
| クランベリージュース ¥1,300 Cranberry juice | ホットチョコレート ¥1,700 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 |
| シーバスリーガル 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、パンチオ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 リミテッドエディション Ichiro's Malt Malt & Grain Limited Edition | ¥4,600 |
| 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>Ichino-ichi-no-ichi</i> , yuzu liqueur, Lillet blanc, sakura liqueur) | ¥2,200 |

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」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。

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.