

## 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、CHEDDAR、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

<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>	¥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.	
<b>黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g)</b> <b>3種のコンディメント</b> <b>Grilled Wagyu beef tenderloin (150g)</b> <b>three kinds of condiments</b>	¥13,000
	<b>* L.O. 9:30 pm</b>



\* 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	リッチモンブラン Rich Mont Blanc
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	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	モルゲンタウ Morgentau
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	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	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	パンプキンパイ Pumpkin Pie
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、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)
--------------------------------	-------------------------------------

**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
イタリア産栗のプレミアム マロンシャンティイ <数量限定> Premium Marron Chantilly < Limited availability >	¥2,200 (Set) ¥3,600



< ケーキ / Cakes >

* プレミアム ショートケーキ Gâteau aux Fraises	¥1,500 (Set) ¥2,900
クラシックプリン Crème Caramel	¥1,400 (Set) ¥2,800
ティラミス: マスカルポーネ、マルサラワイン Tiramisu: Mascarpone, Marsala wine	¥1,400 (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 Marron Glacé: blackcurrant espuma, vanilla ice cream	¥2,000 (Set) ¥3,400
タルトタタン: ヴァニラアイス Tarte Tatin: vanilla ice cream	¥2,000 (Set) ¥3,400
* ケーキ各種 Selection of cakes	¥1,300 (Set) ¥2,700

**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.

**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

ルーウィン エステート アートシリーズ リースリング Leeuwin Estate Art Series Riesling (Riesling, Margaret River, Australia)	Glass ¥2,200 Bottle ¥11,000
クラウドデー バイソーヴィニオン 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オン 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	アップルジュース ¥1,300 Apple 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 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
アペローレ 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 Vir-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.