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 / Appetizers

トマトとバジルのブルスケッタ	¥1,600	Bruschetta / tomato and basil
トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト	¥1,800	French fried potatoes / truffle & truffle salt
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ	¥2,000	Shrimp and mushroom ajillo
ハモンセラーノ 12 か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー	¥2,300	Spanish serrano ham aged 12 months / *kujo* leek and cubeb pepper
カプレーゼ / 小布施牧場ジャージー牛のモッツァレラ、トマト、バジル	¥2,600	Caprese / Jersey cow milk Mozzarella from *Obuse* Dairy Farm, tomato, basil
パテ ド カンパーニュ / ピクルス、クレソンサラダ	¥2,200	Country-style pâté / pickles, watercress salad
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	¥2,500	Escargots / garlic and herb butter
ズワイ蟹と根セロリのレムラード / カリフラワーのピューレ、コンソメのジュレ	¥3,500	*Zuwai* crab and celeriac remoulade / cauliflower purée, consommé gelée
寒鰤と聖護院蕪のカネロニ仕立て / 燻製の香るクリームと柚子	¥3,500	Cannelloni with yellowtail and turnip / smoke-scented cream and yuzu
オシェトラキャヴィア (25g)	¥19,000	Oscietra caviar (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、セルフイユ	¥3,300	Blue mussels (200g) / Italian parsley, tarragon, chervil

スープ & サラダ / Soups & Salads

クラムチャウダースープ / ガーリックトースト	¥1,600	Clam chowder soup / garlic toast
オニオングラタンスープ / ストーブココットサービス	¥1,900	Onion gratin soup / cocotte STAUB
ニソワーズサラダ / 炙りまぐろ、温度玉子、オリーブ、ポテト	¥2,300	Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato
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	¥2,300	Caesar salad / Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano

パスタ、リゾット&ナポリ風ピッツァ / Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蜊、ムール貝	¥2,900	Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel
本日のリゾット	¥2,500	Risotto of the day
スパゲティ 瀬戸内レモンのクリーム / 生ハムとルッコラ、アーモンドスライス、黒胡椒	¥3,100	*Setouchi* lemon cream spaghetti / uncured ham, rocket, almonds and black pepper
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	¥3,100	Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
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	¥3,300	Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

魚料理 / Fish Dishes

帆立貝のポワレ / トリュフの香るエミュルション	¥4,500	Pan-fried scallops / truffle-scented emulsion
真鯛のポワレ / スープ ド ポワソン、ジャガイモのピューレ	¥4,000	Pan-fried sea bream / soup de poisson, potato purée
舌平目のボンヌファム　◆	¥4,000	Sole Bonne-Femme　◆
ノルウェーサーモンのポワレ / 茸のラグーとベアルネーズのエスプーマ	¥3,900	Pan-seared Norwegian salmon / mushroom ragoût and béarnaise espuma

肉料理 / Meat Dishes

日南鶏もも肉のソテー / くわいのブレゼと鶏肝のタルトレット	¥4,600	Sautéed *Nichinan* chicken leg / braisé of mullet and tartlet of chicken liver
西オーストラリア産骨付き仔羊のロティ / ジェノヴェーゼ、トマトのクリスプ	¥5,800	Roasted West Australian rack of lamb / genovese, tomato crisps
香川産オリーブ豚ロース肉のプランチャ / 白菜と生ハムのグラチネ	¥5,000	Olive-fed Kagawa pork loin / gratiné of Chinese cabbage and prosciutto ham
国産牛フィレ肉のグリル / 白人参のピューレとグランメール マデラ酒のソース	¥6,800	Grilled Japanese beef tenderloin / parsnip purée and grand-mère, Madeira sauce
国産牛のローストビーフ / ヨークシャープディング、グレイビー　◆	¥6,400	Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy　◆
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)	¥15,000	Grilled Japanese beef short rib (600g) / three kinds of condiments (available to share)

🌿 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 / Light Dishes & Favorites

ハム&エッグ サンドウィッチ / マヨネーズ、ミックスリーフ	¥1,900	Ham and egg sandwich / mayonnaise, mixed leaves
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	¥1,900	Ham and Gruyère sandwich / mayonnaise, mixed leaves
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	¥1,800	Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, French fried potatoes
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	¥2,600	Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes
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	¥3,400	Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, French fried potatoes
* イギリスパン または ライ麦パンからお選びください		* with a choice of : white bread or rye bread
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	¥3,200	Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes
カレー各種 ライス&プティサラダ /	¥2,900	Curry, steamed rice, small salad /
* ビーフ、チキン、シュリンプ&帆立貝 からお選びください		* with a choice of : beef, chicken or shrimp & scallop
シーフードピラフ / シャトーソース　◆	¥3,000	Seafood pilaf / château sauce　◆

ヴィーガン セレクション / Vegan Dishes

* 肉と魚介類、卵、蜂蜜を使用しておりません。

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

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	¥2,100	Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プティサラダ	¥2,700	Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad
季節の温野菜 / マスタード、レモンと炭塩	¥2,600	Seasonal vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt
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	¥1,500	Seasonal vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt　* half-portion
季節野菜のブイヨンスープ	¥1,500	Seasonal vegetable soup
季節野菜の彩りサラダ	¥1,800	Seasonal mixed salad
スパゲティ トマトソース / 季節野菜	¥2,200	Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables
フルーツ盛り合わせ	¥3,500	Assorted fruit
🌿 黄エンドウ豆パスタのアラビアータ	¥2,200	🌿 Yellow pea pasta all'Arrabbiata
🌿 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	¥2,400	🌿 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soy milk cheese, fried potatoes
🌿 プラントベースドミート スパゲティ ボロネーズ	¥2,400	🌿 Plant-based spaghetti Bolognese

🌿 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はなく、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。

🌿 Made with 100% plant-based products.
Not only low in calories, but also sustainable menus that have less impact on the environment

デザート＆チーズ / Desserts & Cheese

アイスクリーム&ソルベ / 6 種より 3 種お選びください	¥1,300	Selection of ice cream & sorbet / with a choice of 3 from 6 flavors
クレームブリュレ	¥1,300	Crème brûlée / scorched custard cream
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン　◆	¥1,400	Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine　◆
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム　◆	¥1,400	Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream　◆
栗のエスプーマ / マサラチャイのアイスクリーム、柑橘のジュレ	¥1,900	Chestnut espuma / masala chai ice cream, mandarin orange gelée
テリーヌショコラ / 柚子のアイスクリーム	¥1,900	Chocolate terrine / yuzu ice cream
プリン ア ラ モード	¥3,500	Pudding à la Mode
チーズ 3 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥1,900	Three cheese selection / dried fruit
チーズ 5 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥2,900	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.