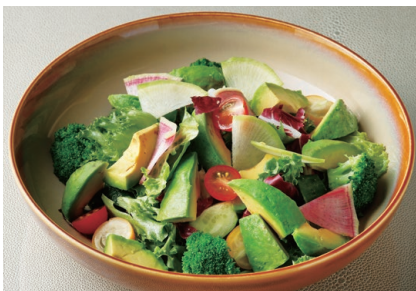


オールデイダイニング グランド キッチン

前菜	トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト	¥2,200
	鶏白レバーのムース	¥2,700
	ポルトガル産生ハム / 九条ねぎとジャワペッパー	¥3,000
	ストラッチャテッラ / 季節のフルーツ	¥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	¥3,300
	前菜の盛り合わせ	¥4,800
	オシェトラキャヴィア (25g)	¥21,000
サラダ & スープ	季節野菜の彩りサラダ	¥2,400
	シーザーサラダ / グリルチキン、ロメインレタス、パルミジャーノ	¥3,000
	アヴォカドサラダ / アヴォカド、トマト、ブロッコリー、胡瓜、紅芯大根	¥3,300
	ミネストローネ または コーンクリームスープ	各 ¥2,200
	フレンチオニオングラタンスープ	¥2,500
パスタ & ナポリ風ピッツァ	ペンネ アラビアータ / トマトソース、季節の野菜	¥3,100
	スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蛸、ムール貝	¥3,500
	スパゲティ ボロネーゼ / トマト、マッシュルーム、パルミジャーノ	¥3,500
	スパゲティ ナポリタン パレススタイル / パルミジャーノ	¥3,600
	和風スパゲティ / ズワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉	¥3,600
	ピッツァ マルゲリータ クラシカ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ	¥3,800
	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、モッツアレラ、パルミジャーノ	¥3,900
魚 & 肉料理	蟹クリームコロッケ / シャトーソース	¥4,600
	海老フライ / タルタルソース、レモン	¥4,700
	ノルウェーサーモンのポワレ / トマトソース、温野菜	¥4,900
	本日の魚料理	¥5,300
	大山鶏もも肉のグリル	¥5,300
	国産牛フィレ肉のグリル (120g)	¥8,400
	国産牛ハンバーグステーキ (260g) / 温野菜、フライドポテト	¥6,000
	松阪牛ランプ肉のステーキフリット (150g) / フライドポテト	¥11,000
	パン または ライス	各 ¥900



アヴォカドサラダ



スパゲティ ナポリタン パレススタイル



オシェトラキャヴィア (25g)

オールデイダイニング グランド キッチン

ライトディッシュ
& フェイヴァリット

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	¥2,300
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	¥3,400
カレー (ビーフ、チキン、シュリンプ & 帆立貝 または ベジタブル) / ライス、プティサラダ	各 ¥3,700
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	¥3,900
シーフードピラフ / シャトーソース	¥3,600
国産牛リブブロス肉のハヤシライス	¥4,200
国産牛リブブロス肉のステーキ重 / 照り焼きソース、味噌汁、香物	¥5,800
Nick's 国産牛フィレスステーキ サンドウィッチ / フライドポテト	¥8,200

ヴィーガン
セレクション

*肉と魚介類、卵、
蜂蜜を使用して
おりません。

季節野菜のブイヨンスープ	¥1,800
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩	¥3,200
スパイシーベジタブルカレー / ライス、プティサラダ	¥3,400
スパゲティトマトソース / 季節野菜	¥3,100
黄エンドウ豆パスタのアラビアータ	¥3,100
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	¥3,100
100% 植物由来原料を使用。 低カロリーだけではなく、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。	

デザート & チーズ

アイスクリーム & ソルベ (3 種お選びください) アイスクリーム: ヴァニラ、ストロベリー、チョコレート、抹茶 ソルベ: マンゴ、柚子	¥1,800
クラシックプリン	¥1,800
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン	¥1,800
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム	¥1,800
季節のフルーツタルト	¥2,700
フルーツ盛り合わせ	¥4,600
チーズ盛り合わせ / ドライフルーツ	¥3,600

キッズメニュー

コーンクリームスープ	¥1,300
スパゲティ ボロネーゼ / トマト、マッシュルーム、パルミジャーノ	¥1,900
国産牛のキッズハンバーグステーキ (130g) / 温野菜、フライドポテト	¥3,000



ビーフカレー



Nick's 国産牛フィレスステーキ サンドウィッチ



国産牛オリジナルハンバーガー

おすすめの日本酒

壺ノ壺 純米大吟醸（八海山によるパレスホテル東京プライベートブランド）	180ml	¥4,400 / 720ml	¥17,600
瀬祭 純米大吟醸 にごりスパークリング 45	360ml	¥6,600 / 720ml	¥13,200
八海山 純米大吟醸 雪室貯蔵三年	280ml		¥8,000

日本料理 和田倉

四季彩々 / 先附、お造り、口取り、焚合、蒸物、強肴、止椀、香物、水菓子 ¥16,000

* ディナータイムのみのご提供です。

麺類	紫蘇切り蕎麦 または 氷見うどん（冷製 または 温製）	各 ¥3,000
	鍋焼きうどん	¥5,000
御飯もの	お食事セット / 小鉢、季節の御飯 または 御飯、味噌汁、香物	¥2,900
	季節御飯のおにぎり（3 個） / 小鉢、味噌汁、香物	¥3,100
	本鮪の鉄火重 / 味噌汁、香物	¥7,000
	海鮮重 / 味噌汁、香物	¥12,000
	松阪牛のすき焼き重 / 味噌汁、香物	¥15,000
単品	京都伏見の名水 冷奴	¥1,500
	香の物盛り合わせ	¥1,700
	柿の葉明太子	¥2,100
	自家製唐墨大根	¥3,300
	出汁巻玉子	¥2,400
	本日の海鮮 和風カルパッチョ	¥4,500
	お造り盛り合わせ	¥6,200
	焼き魚 西京漬け	¥2,700
	鶏竜田揚げ	¥3,000
	黒毛和牛のひとくちコロッケ	¥3,600
	松阪牛のすき煮 ココット仕立て	¥13,200

天麩羅 異

天重 / 味噌汁、香物

7 品 ¥7,000 / 9 品 ¥9,000

鉄板焼 濠

黒毛和牛ステーキ重 / 味噌汁、香物

¥9,000

松阪牛ステーキ重 / 味噌汁、香物

¥14,000



松阪牛のすき焼き重



海鮮重



お造り盛り合わせ

ランチ & ディナー

鰯 かねさか 11:30 am - 2:00 pm / 5:00 pm - 9:00 pm
中国飯店 琥珀宮 11:30 am - 2:30 pm / 5:30 pm - 10:00 pm

鰯 鰯かねさか

* 鰯は盛り合わせのみでのご提供となります。単品でのにぎりのご注文は承っておりません。

鰯にぎり盛り合わせ「かねさか」 / 15 貫、味噌汁、焼魚、小鉢 2 種	¥34,100
鰯にぎり盛り合わせ「極」 / 15 貫、味噌汁、小鉢	¥23,100
鰯にぎり盛り合わせ「九谷」 / 12 貫、味噌汁	¥16,500
太巻き / 椎茸、玉子焼、穴子、車海老、胡瓜、味噌汁	¥6,600

中国料理 中国飯店 琥珀宮

琥珀 / 前菜盛り合わせ、鮑と白キクラゲのスープ、点心 3 種、大海老の XO 醬炒め、和牛と野菜のオイスターソース炒め、五目チャーハン、杏仁豆腐 * ディナータイムのみのご提供です。	¥19,800
黄ニラともやし入り広東風焼きそば	¥2,700
細切り豚肉のあんかけ焼きそば	¥3,200
楊州風五目チャーハン	¥3,000
鮑、トリュフ、干し貝柱の煮込みチャーハン土鍋仕立て	¥5,700
チャーシュー (6 片) または 蒸し鶏 葱ソース	各 ¥2,600
焼き物入り前菜盛り合わせ	¥5,900
蟹肉入りコーンスープ	¥2,600
鮑入り酸辣スープ	¥3,600
麻辣香鍋 (マーラーシャングオ) / 鶏肉、海鮮、野菜の四川風煮込み、卵チャーハン、ザーサイ	¥6,200
シュウマイ (5 個)、海老蒸し餃子 (5 個) または 海老春巻き (4 本) ♠	各 ¥2,600
広東式点心 5 種盛り合わせ ♠	¥2,900
麻婆豆腐	¥3,300
鎮江産 黒酢の酢豚	¥4,000
海老のチリソース	¥3,900
和牛と野菜のオイスターソース炒め	¥6,900
タピオカ入りココナッツミルク または 杏仁豆腐	各 ¥1,400
マンゴプリン	¥1,700
ベジタブル セレクション 豆腐と野菜の醤油煮込み	¥3,300
旬野菜の生姜風味	¥3,300
野菜春巻き (4 本) ♠	¥2,600

♠…点心料理は提供数に限りがございます。



鰯にぎり盛り合わせ「かねさか」



麻辣香鍋 (マーラーシャングオ)



琥珀

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きましては、係にお尋ねください。