

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	¥2,100
	ハモンセラーノ 12 か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー	¥3,000
	ブッラータのカプレーゼ / 季節のフルーツ、ハモンセラーノ	¥4,400
	本日の前菜 ◆	¥4,400
	前菜の盛り合わせ	¥4,600
	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	¥2,200
	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	¥2,900
	ニソワーズサラダ / 炙りまぐろ、温度玉子、オリーブ、ポテト	¥2,900
	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	¥3,200
	クラムチャウダー、ミネストローネ または コーンクリームスープ	各 ¥2,000
	オニオングラタンスープ 〈ストウブココットサービス〉	¥2,300
パスタ、リゾット & ナポリ風ピッツァ	本日のリゾット	¥3,000
	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	¥3,400
	スパゲティ ボロネーゼ / パルミジャーノ	¥3,400
	スパゲティ ナポリタン パレススタイル / パルミジャーノ	¥3,400
	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	¥3,500
魚 & 肉料理	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	¥3,600
	ノルウェーサーモンのボワレ / トマトソース、温野菜	¥4,900
	本日の魚料理 または 本日の鶏肉料理 ◆	各 ¥5,300
	本日の豚肉料理 ◆	¥5,600
	本日の牛肉料理 ◆	¥7,600
	国産牛ハンバーグステーキ (260g) / 温野菜	¥5,800
	黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g) / 3 種のコンディメント	¥17,000
	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〉	¥22,000
	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



国産牛リブロースのグリル (600g)

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	¥3,200
カレー (ビーフ、チキン または シュリンプ & 帆立貝) / ライス、プティサラダ	各 ¥3,600
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	¥3,800
シーフードピラフ / シャトーソース	¥3,600
国産牛リブロースのステーキ重 / 照り焼きソース、味噌汁、香物	¥5,500

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
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	¥2,700
季節の温野菜 / マスタード、レモン、炭塩	¥3,000
スパイシーベジタブルカレー / ライス、プティサラダ	¥3,200
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
プラントベースドミート スパゲティ ボロネーズ	¥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)	¥1,800
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	
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
フルーツ盛り合わせ	¥4,000
チーズ 3 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥3,000
チーズ 5 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥4,000

キッズメニュー

コーンクリームスープ	¥1,200
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	¥1,800
国産牛のキッズハンバーグステーキ (130g) / 温野菜	¥2,900



ビーフカレー



オシェトラキャヴィア (25g)



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、止碗、香物、水菓子	¥16,000
* デイナータイムのみのご提供となります。	

麺類	紫蘇切り蕎麦（冷製 または 温製）または 氷見うどん（冷製 または 温製）	各 ¥2,800
	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	出汁巻玉子	¥2,400
	季節の真丈の椀	¥3,300
	本日の海鮮 和風カルパッチョ	¥4,500
	お造り盛り合わせ	¥5,800
	焼き魚 西京漬け	¥2,600
	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	¥12,500

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
特撰銘柄牛ステーキ重 / 味噌汁、香物	¥14,000
黒毛和牛フィレカツサンドウィッチ	¥9,000



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

鰯にぎり盛り合わせ「かねさか」 / 15 貫、味噌汁、焼魚、小鉢 2 種	¥33,000
鰯にぎり盛り合わせ「極」 / 15 貫、味噌汁、小鉢	¥22,000
鰯にぎり盛り合わせ「九谷」 / 12 貫、味噌汁	¥15,400
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

黄ニラともやし入り広東風焼きそば	¥2,700
楊州風五目チャーハン	¥3,000
あわび、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)	¥2,600
蒸し鶏葱ソース	¥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
あわび入り酸辣スープ	¥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 ¥2,400
広東式 5 種点心盛り合わせ ♠	¥2,900
麻婆豆腐	¥3,300
鎮江産黒酢の酢豚	¥3,300
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	¥1,400
杏仁豆腐	¥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) ♠	¥2,400
	野菜あんかけ御飯	¥3,900

♠…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」



あわび、トリュフ、干し貝柱の煮込みチャーハン



麻辣香鍋 (マーラーシャングオ)

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。