



PALACE HOTEL TOKYO

特定原材料 8 品目：

えび (Shrimp) カニ (Crab) 小麦 (Wheat) そば (Buckwheat) 卵 (Egg) 乳 (Milk) 落花生 (Peanut) くるみ (Walnut)

Menu

【冷製料理】

ピンチョスヴァリエーション&小皿に盛ったタパス各種

Pintxos, tapas variation

ピンチョス：アオリイカと穴子の照り焼き風

Pintxos：Squid and conger eel, teriyaki-style

小麦 (Wheat)

ピンチョス：天使の海老とアナナス ミントの香り

Pintxos：shrimp and pineapple with mint

えび (Shrimp)

ピンチョス：サーモンフユメのキューブ 山葵風味の飛魚の卵 ライムの香り

Pintxos：smoked salmon with flying fish roe wasabi flavor

小麦 (Wheat)

ピンチョス：カラフルな野菜のマリネ

Pintxos：marinated vegetables (Vegetarian)

本鮪とリゾーニのタルタル ゴマ油風味のタブナード キャヴィア

Tuna and risoni tartare, tapenade sesame oil flavor, caviar

小麦 (Wheat)

真鯛のマリネ オレン

Marinated sea bream with orange

ビーフタリアータ ルッコラとバルサミコビネガー

Beef tagliata with rocket salad, balsamic glaze

乳 (Milk)

茸のマリネ、トマトとオリーブのサラダ

Vegetarian marinated mushrooms, tomato and olive salad (Vegetarian)

小麦 (Wheat)

【温製料理】

鱸とオマール海老のグランドマリニエール ベルガモットの香り

Poached lobster and seabass bergamot flavor

えび (Shrimp) 小麦 (Wheat) 乳 (Milk)

パレスホテル伝統の逸品 舌平目のボンヌファミ

Fillet of sole and mushroom gratin Bonne Femme, Palace Hotel traditional style

小麦 (Wheat) 卵 (Egg) 乳 (Milk)

ラムチョップのグリユ ブラックオリーブのソース

Grilled lamb chops, black olive sauce

ハニーマスタード風味の若鶏のロースト

Honey mustard roast chicken with rosemary potatoes

乳 (Milk)

豆腐のポワレ 季節の温野菜 和風マッシュルームソース

Pan fried 'Tofu', seasonal vegetables with mushroom sauce (Vegetarian)

小麦 (Wheat)



PALACE HOTEL TOKYO

【デザート】

アントルメ、プティガトー各種

Assorted cakes

小麦 (Wheat) 卵 (Egg) 乳 (Milk)

フルーツゼリー (Agar にて)

Fruit jelly (Vegetarian)

グラスに入ったフレッシュフルーツ

Fresh fruits in a glass

コーヒー、紅茶

Coffee, Tea

【日本料理】

鮪の焼き霜造り 香味野菜 塩昆布 白醤油

Seared tuna, condiment, soy sauce

小麦 (Wheat)

赤魚の西京漬け 出汁巻玉子 生姜甘酢漬け

Grilled red fish marinated with saikyo-miso, rolled Japanese-style omelet

小麦 (Wheat) 卵 (Egg)

治部煮 合鴨 生麩 金針菜

Duck meat simmered in soy and broth soup

小麦 (Wheat)

冷製 きつね蕎麦 桜海老 九条葱

Cold soba noodles topped with deep-fried tofu and sakura shrimp, Kujo green onion

えび (Shrimp) 小麦 (Wheat) そば (Buckwheat)

【アクション・ステーション】

国産牛のローストビーフ 西洋山葵のグレイビー

滑らかなトリュフ風味のジャガイモのピューレ

Roast beef with simple gravy and horseradish, mashed potatoes with truffle

乳 (Milk)

海老天麩羅と揚げ野菜 レモン 塩

Tempura: prawn, seasonal vegetables

えび (Shrimp) 小麦 (Wheat) 卵 (Egg)

【オプション・かねさか】おまかせ鮓

Assorted sushi

えび (Shrimp) 小麦 (Wheat) 卵 (Egg)

【オプション・琥珀宮】

大海老のマヨネーズソース

Fried prawns dressed with mayonnaise sauce

えび (Shrimp) 小麦 (Wheat) 卵 (Egg) 乳 (Milk)

梅肉黒酢風味のチンジャオロースー

Stir-fried shredded pork with salted plum and black vinegar sauce

小麦 (Wheat)

北京ダック (アクション・ステーション)

Peking duck

小麦 (Wheat) 卵 (Egg)