

THE  
**GRAND**  
LOUNGE

THE  
**GRAND** × Jose Cuervo®  
GINZA JAPAN

2/1 ▶ 4/30  
[THU] [MON]

期間限定

DISCOVER MEXICO THROUGH JOSE CUERVO TEQUILA

- A** カラフルな「ワカモーレ」 米粉のもっちりトルティーヤ サルサ・メヒカーナ添え ￥1,200  
メキシコ料理の「ワカモーレ」にカラフルな野菜のチップスをさし、テキーラの原材料「アガベ」から着想した盛り付けとなっており、日本の米粉を使用したトルティーヤはもっちりとした食感に仕上がっています。
- B** セビーチェのガトー仕立て トルティーヤチップス添え メキシコカラーのイメージ ￥1,200  
緑、白、赤のカラーリングでメキシコを表現しました。メキシコ風魚介のマリネをガトー仕立てに、さっぱりとしたライムの香りでさわやかに仕上げられています。
- C** 聖なる泉「セノーテ」に見立てたジュレ・スイーツ 季節のフルーツ添え ￥1,200  
透明なガラスの器にメキシコの美しい泉を再現し、ブルーのジュレの周りには季節のフルーツで彩るなど、視覚で楽しめるデザートです。さっぱりとした味になっています。
- D** ヴァニラ風味の「アロス・デ・クレマ」 カンクンビーチのイメージ ￥1,200  
カリブ海のリゾート「カンクン」のビーチをイメージしています。  
お米を使ったデザート「アロス・デ・クレマ」はヴァニラの優しい香りで、女性らしい華やかなデザートです。

# Jose Cuervo®

## JOSÉ CUERVO'S COCKTAILS

クエルボカクテル

[世界大会優勝カクテル]

### DONS OF SOUL

クエルボエスペシャル シルバー

レモンジュース/ライムジュース/アガベシロップ/トマトジュース/パプリカ(赤)/パプリカ(黄)/赤唐辛子/ピンクペッパー

¥1,800

[日本大会優勝カクテル]

### LA ESPERANZA

クエルボエスペシャル シルバー

ボルス コーヒー/あんこ/卵白/きび砂糖/シナモンスティック

¥1,800

### ジャパニーズ・スパークリング・フローズン・マルガリータ

クエルボトラディショナル レポサド

レモンジュース/ゆず茶/大葉/炭酸水

¥1,500

# FOOD

フードメニュー

THE GRAND BURGER

¥1,800

GINZA プレミアム 和牛カツサンド

¥6,000

(金箔付き +¥2,000)

本日のパイ包み焼き (魚又は肉)

[サラダ・パン付き]

¥2,800



THE GRAND BURGER



GINZA プレミアム 和牛カツサンド



金箔付き



本日のパイ包み焼き  
※写真は魚です

本日のポタージュ	¥800
根セロリのピューレと温泉卵のサラディエール ～雪原と芽生え～	¥1,000
シェフの気まぐれサラダ	¥1,200
ミックスサンド	¥1,200
白身魚のブイヤベース 季節野菜 ガーリックトースト添え	¥2,400
国産牛ロースのグリル ジャガイモのグラタン添え 生姜風味のエスニックソース [サラダ・パン付き]	¥4,000
国産牛フィレ肉のロッシーニ 季節の温野菜添え トリュフソース [サラダ・パン付き]	¥5,000

上記メニュー + ¥300でスープ付き

本日のチーズ盛り合わせ	3種	¥2,000
	5種	¥3,000
キャビア (10gよりご用意できます)	10g	¥5,000

# DESSERT

パティシエ特製デザート

ピスタチオとイチゴのガトー仕立て  
ヨーグルトソルベ添え ¥1,000

フランボワーズと  
ショコラのタルト ¥1,000

チェリーパイの再構築  
バニラアイス添え ¥1,000

ドリンクセット ¥1,800  
コーヒー又は紅茶よりお選びいただけます



ピスタチオと  
イチゴのガトー仕立て



フランボワーズとショコラのタルト



チェリーパイの再構築  
バニラアイス添え

\*消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします \*食材の仕入れ状況によりメニューは予告なく変更する場合がございます



# VALENTINE'S DAY & WHITE DAY SPECIAL DESSERTS

期間限定

2/1 [MON] ▶ 2/14 [THU]

オレンジと花の香る「マンジャリ」のガナッシュ  
深紅のベリーソース ナッツのアクセント

¥1,200

2/15 [THU] ▶ 3/31 [SAT]

イチゴと蜂蜜のパルフェ  
ホワイトチョコとのマリアージュ

¥1,200



オレンジと花の香る「マンジャリ」のガナッシュ  
深紅のベリーソース ナッツのアクセント



イチゴと蜂蜜のパルフェ ホワイトチョコとのマリアージュ

\*消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします \*食材の仕入れ状況によりメニューは予告なく変更する場合がございます





# AFTERNOON TEA

アフタヌーンティー

<ご利用時間は11:00~22:30の内、3時間となります>

アミューズ + 軽食・スイーツ 14種 + 苺のミルフィーユ (ハーフサイズ)

ドリンクはおかわり自由で、フランス生まれの紅茶ブランド「クスマティー (KUSMI TEA)」より厳選した5種の紅茶を含む紅茶各種やハーブティー、コーヒー等15種以上からお選びいただけます。

---

アフタヌーンティーセット ￥3,800

グラスシャンパン付き  
アフタヌーンティーセット ￥4,800

---



# SET DRINK

セットドリンクは下記からお選びいただけます。

- コーヒー (ホット/アイス)
- カフェラテ (ホット/アイス)
- カプチーノ
- エスプレッソ
- アッサムブレンド
- アイスティー
- ハーブティー
- フルーツティー
- クスミティー (KUSMI TEA) ●-----  
右記5種よりお選びください

## KUSMI TEA

### 1. ヴェール・ジンジャーシトロン

中国茶をベースに、ジンジャーとレモンのエッセンスを加えた飲みやすい味わい。  
柑橘系のさわやかな香りがリラックスタイムにおすすめです。

### 2. ブケドフルール

フランス語「花束」という名のフローラルの香り高いお茶です。  
セイロン、インドと中国のブレンド紅茶をベースにレモン、ベルガモット、オレンジ、ライム、  
マンダリン・オレンジの香りを天然香料で着けた紅茶です。

### 3. 夜の紅茶

カフェイン控えめな中国紅茶とインドの茶葉を厳選しノンフレーバーのブレンドティー。  
「ナイトキャップティ」と呼ばれ、夜のティータイムに選ばれています。  
柔らかな香味が特徴です。

### 4. 4レッドフルーツ

さくらんぼ、イチゴ、木苺、赤すぐりの4種類の赤いフルーツのミックスフレーバーティー。  
4つの夏の果物の甘い味と香りが絶妙なバランスです。

### 5. プリンズ・ウラディミル

ロシアンティーを代表する香りのお茶です。  
シトラスフルーツがベースで甘さも、肉桂と丁子がアクセントに。

# Mille feuille aux fraises

銀座 マキシム・ド・パリの復活メニュー

## 苺のミルフィーユ

## 香ばしいナッツの香り

銀座のケーキの王様として、また、伝説の一品として語り継がれる銀座マキシムの“苺のミルフィーユ”。オレンジリキュール「コアントロー」の香り高いカスタードクリームとたっぷりの苺をサクとした厚みのあるパイ生地でサンド。表面には大粒の苺とバナナビーンズを加えた生クリームでデコレーションしました。

「THE GRAND GINZA」では、銀座マキシムの初代シェフパティシエ植村 翁氏に直接レクチャーを受け、長年マキシムのサービスを担ってきた田中 保範氏監修のもと、このたび“苺のミルフィーユ”を再現させていただきます運びになりました。

単品 ¥1,200

ドリンクセット ¥2,000

コーヒー又は紅茶よりお選びいただけます

シャンパンセット ¥2,500



TAKE-AWAY

¥6,480 (税込)

サイズ：約16cm×11cm×12cm

1日20食  
限定

当店の“苺のミルフィーユ”は、パイのさくとした触感をご家庭でもお楽しみいただくため、ご予約のお客様は当日お引き取りにいらっしゃる時間に出来上がるようにパティシエがお作りいたします。また、当日ご希望のお客様にはご注文を受けてよりご用意するため30分から1時間ほどお時間をいただいております。

\*消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします \*食材の仕入れ状況によりメニューは予告なく変更する場合がございます

# DRINK

## CHAMPAGNE / GLASS

シャンパン (グラス)

モエ・エ・シャンドン アンペリアル マグナム (NV / フランス)	¥1,350
ルイナール ブラン・ド・ブラン (NV / フランス)	¥2,500

---

## VIN BLANC / GLASS

グラスワイン (白)

本日のグラスワイン	¥1,200
-----------	--------

---

## VIN ROUGE / GLASS

グラスワイン (赤)

本日のグラスワイン	¥1,200
-----------	--------

---

## DRAFT BEER

生ビール

ステラ・アルトワ	330ml	¥1,200
----------	-------	--------

## BOTTLE BEER

瓶ビール

アサヒプレミアム 熟撰	334ml	¥800
アサヒスーパードライ	334ml	¥800
バスペールエール	355ml	¥1,000
レフ ブロンド	330ml	¥1,200
ヒューガルデン (ホワイト)	330ml	¥1,200
ノンアルコールビール (ドライゼロ)	334ml	¥800

## MINERAL WATER

ミネラルウォーター

SPARKLING WATER	スパークリングウォーター		
ペリエ	750ml	¥1,200	
シャテルドン	750ml	¥1,800	
STILL WATER	スティルウォーター		
エビアン	750ml	¥1,000	
ヴォス	375ml	¥1,500	

## SOFT DRINK

ソフトドリンク

ザクロジュース	¥900
ブルーベリージュース	¥900
三ヶ日みかんジュース	¥900
巨峰ジュース	¥900
ユカ・コーラ	¥700
ジンジャーエール	¥700

## COFFEE & TEA

コーヒー・紅茶

コーヒー	¥800
プレミアムコーヒー	¥1,200
アイスコーヒー	¥800
カプチーノ	¥1,000
カフェラテ	¥900
エスプレッソ	¥900
アッサムブレンド	¥800
プレミアムティー	¥1,200
アイスティー	¥800
ハーブティー	¥1,000
フルーツティー	¥1,000

\*消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

THE  
**GRAND** × Jose Cuervo®  
GINZA JAPAN

2/1 ▶ 4/30  
[THU] [MON]

**DISCOVER MEXICO THROUGH JOSE CUERVO TEQUILA**

- A** Rice flour tortillas  
with guacamole (avocado salsa) and salsa Mexicana ¥1,200
- B** Mexican Ceviche (fresh seafood marinated in lime juice)  
with tortilla chips ¥1,200
- C** Blue jelly with seasonal fruits,  
in the image of cenotes in the Riviera Maya ¥1,200
- D** Vanilla-flavored Arroz con Leche (Mexican rice pudding),  
in the image of Cancun beach ¥1,200

---

# Jose Cuervo®

---

## JOSÉ CUERVO'S COCKTAILS

[ Winner Cocktail at the World Cocktail Championship ]

### DONS OF SOUL

¥1,800

Jose Cuervo Especial Silver Tequila

lemon juice/ lime juice/ agave syrup/ tomato juice/ yellow and red bell pepper/ red pepper/ pink peppercorn

[ Winner Cocktail at the Japan Cocktail Championship ]

### LA ESPERANZA

¥1,800

Jose Cuervo Especial Silver Tequila

Bols Coffee/ black bean paste/ egg white/ brown sugar/ cinnamon stick

### JAPANESE SPARKLING FROZEN MARGARITA

¥1,500

Jose Cuervo Tradicional Reposado Tequila

lemon juice/ Yuzu tea/ green shiso/ sparkling water

\* All prices are excluding government tax (8%) and service charge (10%).

---

# FOOD

The Grand Burger      ¥1,800

---

GINZA Premium Beef Cutlet  
Sandwich      ¥6,000

(with edible gold leaf +¥2,000)

---

Today's Pie Baked Fish or Meat  
[ with Salad and Bread ]      ¥2,800



The Grand Burger



GINZA Premium Beef Cutlet Sandwich



with edible gold leaf



Today's Pie Baked Fish or Meat  
\* image of pie baked fish



Today's soup	¥800
Vegetable salad with celery-root purée and onsen eggs	¥1,000
Chef's Choice Salad	¥1,200
Assorted Sandwiches	¥1,200
Whitefish Bouillabaisse with Seasonal Vegetables and Garlic Toasts	¥2,400
Grill of Domestic Beef Loin with Gratin of Potatoes and Ethnic Sauce of Ginger Flavor [ with Salad and Bread ]	¥4,000
Rossini of Domestic Beef Fillet with Seasonal Vegetables and Truffle Source [ with Salad and Bread ]	¥5,000

add soup +¥300

Assorted Cheese	3 kinds	¥2,000
	5 kinds	¥3,000
Caviar	10g	¥5,000

# DESSERT

Pistachio and strawberry gateau  
with yogurt sherbet ¥1,000

---

Raspberry  
and chocolate tart ¥1,000

---

Cherry pie  
with vanilla ice-cream ¥1,000

---

Coffee/Tea Set ¥1,800  
Choose a Drink from Coffee/Tea



Pistachio and strawberry gateau  
with yogurt sherbet



Raspberry and chocolate tart



Cherry pie  
with vanilla ice-cream

\* All prices are excluding government tax (8%) and service charge (10%).



## VALENTINE'S DAY & WHITE DAY SPECIAL DESSERTS

2/1 [MON] ▶ 2/14 [THU]

Fruity Manjari chocolate ganache  
with berry sauce and crunchy nuts

¥1,200

2/15 [THU] ▶ 3/31 [SAT]

Honey parfait with strawberries and white chocolate ¥1,200



Fruity Manjari chocolate ganache with berry sauce and crunchy nuts



Honey parfait with strawberries and white chocolate

\* All prices are excluding government tax (8%) and service charge (10%).



## AFTERNOON TEA

< Available 11:00 - 22:30, 3 hour time limit >

Amuse

+

Food & Sweets  
(14 kinds)

+

Strawberry Millefeuille  
with Savory Chestnuts  
(half-size)

---

---

Afternoon tea set                      ¥3,800

Afternoon tea set  
with a glass of champagne            ¥4,800

---

---

## SET DRINK

Please choose any ONE type of drink from the list below.

Free refill of the SAME drink is OK.

- Coffee (HOT / ICED)
- Cafe Latte (HOT / ICED)
- Cappuccino
- Espresso
- Assam Blend Tea
- Iced Tea
- Herb Tea
- Fruit Tea

- **KUSMI TEA** Please choose one from the following.

**1. THÉ VERT GINGEMBRE-CITRON**

lemon and ginger-flavoured green tea

**2. BOUQUET DE FLEURS N° 108**

citrus fruits and flower-flavoured black tea

**3. THÉ DU SOIR N° 50**

black teas from China and India

(low in caffeine, ideal for enjoying in the evening)

**4. QUATRE FRUITS ROUGES**

red berry-flavoured black tea

**5. PRINCE WLADIMIR**

citrus fruits, vanilla and spices-flavoured black tea



## Mille feuille aux fraises

The special dessert of  
Maxim de Paris in Ginza has come back!

### Strawberry Millefeuille with savory chestnuts

---

---

Dessert ONLY                      ¥1,200

Coffee/Tea Set                      ¥2,000  
Choose a Drink from Coffee/Tea

Champagne Set                      ¥2,500

---

---



\* All prices are excluding government tax (8%) and service charge (10%).

---

---

# DRINK

## CHAMPAGNE / GLASS

Moët & Chandon Imperial (NV/France) ¥1,350

Ruinart Blanc de Blanc (NV/France) ¥2,500

---

## VIN BLANC / GLASS

Today's Glass Wine ¥1,200

---

## VIN ROUGE / GLASS

Today's Glass Wine ¥1,200

---

## DRAFT BEER

Stella Artois Draft 330ml ¥1,200

## BOTTLE BEER

Asahi Premium Beer Jukusen 334ml ¥800

Asahi Super Dry 334ml ¥800

Bass Pale Ale 355ml ¥1,000

Leffe 330ml ¥1,200

Hoegaarden (white) 330ml ¥1,200

Non Alcoholic Beer (Dry Zero) 334ml ¥800



---

---

## MINERAL WATER

[ SPARKLING WATER ]

Perrier 750ml ¥1,200

Chateldon 750ml ¥1,800

[ STILL WATER ]

Evian 750ml ¥1,000

Voss 375ml ¥1,500

---

## SOFT DRINK

Pomegranate Juice ¥900

Blueberry Juice ¥900

Mikkabi Mikan Juice ¥900

Kyoho Grape Juice ¥900

Coca-Cola ¥700

Ginger Ale ¥700

## COFFEE & TEA

Coffee ¥800

Premium Coffee ¥1,200

Iced Coffee ¥800

Cappuccino ¥1,000

Cafe latte ¥900

Espresso Coffee ¥900

Assam Blend Tea ¥800

Premium Tea ¥1,200

Iced Tea ¥800

Herb Tea ¥1,000

Fruit Tea ¥1,000