

THE PALACE *Lounge*

デイトタイム  
Day Time: 10:00-17:30

## Light Meals スナック

季節のグリーンサラダ Seasonal green salad	¥1,550	ツナメルト サンドウィッチ: スイートピクルス、チェダーチーズ、フライドポテト Tuna melt sandwich: sweet pickles, Cheddar cheese, crispy fries	¥1,700
炙りマグロを添えたニソワーズサラダ Niçoise salad with broiled tuna	¥1,950	ハム & エメンタール サンドウィッチ: マヨネーズ、ミックスリーフ Ham & Emmental cheese sandwich: mayonnaise, mixed leaves	¥1,700
シーザーサラダ: サンダニエーレのプロシュート Caesar salad: San Daniele prosciutto	¥1,950	ハム & エッグ サンドウィッチ: マヨネーズ、ミックスリーフ Ham & egg sandwich: mayonnaise, mixed leaves	¥1,700
フライドポテト トリュフ風味 French fried potatoes: truffle & truffle salt	¥1,400	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 Clubhouse sandwich: chicken, egg, bacon, tomato, crispy fries	¥2,100
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 Pizza margherita: tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano	¥2,400	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 Cold roast beef sandwich: pickles, onion, tomato, crispy fries	¥2,800
ピッツァ クワトロ フォルマッジ: ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、パルミジャーノ、タレッジオ Pizza quattro formaggi: Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano	¥2,600	グリルドビーフサンドウィッチ: フライドポテト Grilled beef tenderloin sandwich: crispy fries	¥2,900
シーフードピラフ シャトーソース Seafood pilaf: Château sauce	¥2,400	オリジナルビーフバーガー: フライドエッグ、チェダーチーズ、ベーコン、フライドポテト Signature hamburger: fried egg, Cheddar cheese, bacon, crispy fries	¥2,400

\* 食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申し付けください。  
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

\* 表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料10%を加算させていただきます。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.

## Sweets Selections スイーツ

ケーキ各種 Selection of cake	¥950
マダガスカル産ヴァニラビーンズを使ったクレームブリュレ Crème Brûlée: scorched custard cream	¥1,050
マロンシャンティイ: 栗のペースト、ホイップクリーム Marron Chantilly: chestnut paste, whipped cream	¥1,050
ティラミス: マスカルポーネ、マルサラワイン Tiramisù: Mascarpone cheese, Marsala wine	¥1,050
ピーカンナッツのアイスクリームとエスプレッソのアフォガート Affogato: pecan nut ice cream, espresso	¥1,050
柑橘類のテリーヌと柚子風味のソルベ Citrus fruit terrine: “Yuzu” sherbet	¥1,150
季節のフルーツを使ったタルト: アイスクリーム Seasonal fruit tart: ice cream	¥1,250
ヴァローナのグアナラを使ったテリーヌド ショコラ: フランボワーズソルベ Terrine de chocolat: bitter chocolate cake, raspberry sherbet	¥1,250
季節のお薦めデザート Our seasonal recommendation	
ミックスベリーのみルフィユ/ カスタードクリーム、ヴァニラアイスクリーム Mixed berries Millefeuille/ custard cream, vanilla ice cream	¥1,500
苺と白玉のあんみつ/ パンナコッタ、アイスクリーム、黒蜜、抹茶ソース Strawberry & rice flour dumplings/ panna cotta, ice cream, syrup, matcha sauce	¥1,600

### Sweet Set PALACE スイーツセット PALACE ¥2,100

お好きなケーキ又はスイーツとコーヒー、紅茶又はハーブティー  
Your choice of one cake or sweets from the menu. Coffee, tea or herbal tea.

ミックスベリーのみルフィユ、苺と白玉のあんみつは+200円を加算させていただきます。  
Mixed berries Millefeuille, Strawberry & rice flour dumplings for an additional 200 yen.

\* 食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申し付けください。  
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## Afternoon Tea PALACE

アフタヌーンティー PALACE

Available: 13:00-16:30 平日 (Weekdays)  
14:00-16:30 土・日・祝日 (Saturdays, Sundays & Holidays)

¥4,000

青菜の俵むすび  
オリーブ&セミドライトマト  
ベーコンとオニオンのキッシュ  
コールドビーフとレフォートマヨネーズのタルティーヌ  
シュリンプ、エッグ、トマトと竹炭パンのタルティーヌ

イチゴのロールケーキ、宇治抹茶のパウンドケーキ、フルーツジュレ  
和菓子、金平糖、季節のフルーツ

3種のオリジナルショコラ  
4種のスイーツピンチョス  
オリジナル・ティー・セレクション

Rice ball with green leaves  
Olive & Semi-dried tomato  
Quiche/bacon, onion  
Tartine/cold beef, horseradish mayonnaise  
Tartine/shrimp,egg, tomato

Strawberry roll cake, Matcha cake, Fruit jelly  
Japanese confectionery, “Konpeito” sugar candy, Seasonal fruit

Three kinds of original chocolate  
Four kinds of sweets pinchos

Original tea selection

グラスシャンパン付き ¥5,800 with a glass of Champagne



写真はイメージになります。

## Chocolate Set PALACE

ショコラセット PALACE

¥2,600

オリジナル・ショコラ5種とコーヒー、紅茶又はハーブティー  
A selection of 5 original chocolates. Coffee, tea or herbal tea

オリジナル・ショコラ5種 ¥1,550  
Original chocolates (5 pieces)

\* 表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料10%を加算させていただきます。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.

## Afternoon Tea Selection アフターヌーンティセレクション

### Classical Tea

クラシカル ティー

Assam Bari  
モカルバリエ (アッサムバリ)  
スパイシーでモルティーな味わいの自然農法のアッサム

English Breakfast  
イングリッシュブレックファースト  
豊かな香りと芳醇な味わいのセイロンティー

Light & Ceylon  
ライト & セイロン  
香味そのままの爽やかな味わいのカフェインレス

Darjeeling Lukull  
ルクール ダージリン  
世界三大銘茶のひとつ。しっかりとした味わい

### Herbal Infusion

ハーブ ティー

Lemon Grass  
レモングラス  
消化不良、夏バテに効果的なハーブ

Rosehip & Hibiscus  
ローズヒップ & ハイビスカスブレンド  
甘い優しい香りのフルーツハーブティー

Peppermint 季節のお薦め  
ペパーミント  
爽やかな香りと爽快感、花粉時期にはおすすめ

Chamomile  
カモミール  
「母なる薬草」甘い香り、リラクゼーション効果に期待

### Chinese Tea

チャイニーズ ティー

Fragrant Olive  
桂花茶  
金木犀の花の香り、疲労回復、眠気予防に最適

Tieguanyin  
鉄観音  
福建省の青茶、味わいも強く飲みごたえあり

Jasmine 季節のお薦め  
茉莉花茶  
ジャスミンの花弁の爽やかな香り、リラックス、瘦身効果を期待

Keemun  
キーマン  
世界3大紅茶の一つ、スモーキーな香り

### Aroma Tea

アロマ ティー

Special Earl Grey  
スペシャルアールグレイ  
良質のインドティーを使用したベーシックなアールグレイ

Irish Malt  
アイリッシュモルト  
アイルランドウイスキーのアロマとカカオが入った力強い味わい

Pommes Fannings  
ポム ファニングス  
爽やかな酸味のあるアップルティー

Holsteiner Gruetze  
ホルシュタインナーグリュツェ  
種無し葡萄、ハイビスカス、ドライフルーツのブレンドティー

Morgentau 季節のお薦め  
モルゲンタウ  
狐バラの花とマンゴーのアロマ、魅惑的な味わい

### Japanese Tea

ジャパニーズ ティー

Hachijyu-hachi-ya 季節のお薦め  
八十八夜  
茶摘みの季節、爽やかなレモングラスの香りが初夏を感じさせてくれる、ジャパニーズハーブティー

Genmaicha  
玄米茶  
狐色に炒った玄米が入った香ばしいお茶

Yuzu Matcha  
柚子抹茶  
柚子と抹茶のハーモニーが絶妙

Sencha  
百年の春  
早摘みの新芽から出るまろやかで気品高い味わい

Ice Mecha  
爽涼芽茶(冷茶)  
濃厚な味わいとキリッとした苦味が特徴。抹茶入り

### Coffee Selection

コーヒー セレクション

- ・コーヒー Coffee
- ・カフェラテ Caffè latte
- ・カプチーノ Cappuccino
- ・エスプレッソ Espresso

\*カフェインレスコーヒーのご用意もございます。

\* 食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申し付けください。  
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## The Palace Lounge Tea Selection ティー セレクション

### Classical Tea クラシカル ティー

Assam Bari ¥1,380  
モカルバリエ (アッサムバリ)

スパイシーでモルティーな味わいの自然農法のアッサム

Light & Ceylon ¥1,380  
ライト & セイロン

香味そのままの爽やかな味わいのカフェインレス

Mon Ami ¥1,550  
モナミ

ヌワエリヤ地区の高地で採れた紅茶

Vol de Nuit ¥1,830  
ウバ ボルドヌイ

ウバ地区高地のゆったりした気分になれる紅茶

English Breakfast ¥1,380  
イングリッシュブレックファースト

豊かな香りと芳醇な味わいのセイロンティー

Darjeeling Lukull ¥1,380  
ルクール ダージリン

世界三大銘茶のひとつ。しっかりとした味わい

Moon Valley ¥1,830  
ダーズリン ムーンバレー

最高茶園の夏摘み。マスカット風味の香り

### Aroma Tea アロマ ティー

Special Earl Grey ¥1,380  
スペシャルアールグレイ

良質のインドティーを使用したベーシックなアールグレイ

Morgentau 季節のお薦め ¥1,380  
モルゲンタウ

バラの花とマンゴーのアロマ、魅惑的な味わい

Eden Rose 季節のお薦め ¥1,850  
エデンローズ

ラベンダー、バニラ、ベルガモット、バラ、華やかな香り

Les Classiques ¥1,850  
レ・クラシック

ブルボンバニラ、キャラメルの上品な味わい パリで大人気

Irish Malt ¥1,380  
アイリッシュモルト

アイルランドウイスキーのアロマとカカオが入った力強い味わい

Holsteiner Gruetze ¥1,380  
ホルシュタイナーグリュツツェ

種無し葡萄、ハイビスカス、ドライフルーツのブレンドティー

Pommes Fannings ¥1,850  
ポム ファニングス

爽やかな酸味のあるアップルティー

Pommad ¥1,850  
ポマール

リンゴ・洋梨のブルゴーニュワインを感じさせる気品ある味わい

\* 食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申し付けください。  
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

\* 表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料10%を加算させていただきます。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.

## The Palace Lounge Tea Selection ティー セレクション

### Non Caffeine Tea ノン カフェイン ティー

### Herbal Infusion ハーブ ティー

Lemon Grass レモングラス	¥1,380	Rosehip & Hibiscus ローズヒップ & ハイビスカスブレンド	¥1,380
-----------------------	--------	---	--------

消化不良、夏バテに効果的なハーブ

甘く優しい香りのフルーツハーブティー

Chamomile カモミール	¥1,380	Peppermint 季節のお薦め ペパーミント	¥1,380
--------------------	--------	-----------------------------	--------

「母なる薬草」甘い香り、リラクゼーション効果に期待

爽やかな香りと爽快感、花粉時期にはおすすめ

### Rooibos Tea ルイボス ティー

Rooibos Machu Picchu ルイボス マチュピチュ	¥1,550	Gruener Roibosh グリーンルイボス	¥1,550
-------------------------------------	--------	-----------------------------	--------

自然の甘さとクッキーの香ばしさ、ノンカフェイン

ルイボスの先端のみを使用しクセのないサラリとした味わい

Rooibos Bora Bora ルイボス ボラボラ	¥1,850
--------------------------------	--------

パッションフルーツ、ストロベリー香り、リラックス効果期待

## Japanese Tea 日本茶

### Our seasonal recommendation 季節のお薦め バレスホテル オリジナル

Hachijyu-hachi-ya  
八十八夜

茶摘みの季節。爽やかな初夏を感じさせてくれる「ジャパニーズハーブティー」  
青茶のカテキンの渋みとレモングラスのシトラルールの絶妙でキリッとした清々しい  
香りが、心地よい時間にお誘いします。

¥1,380

Gyokuro 玉露 味匠	¥1,850	Matcha 抹茶 小倉山	¥1,850
------------------	--------	------------------	--------

新芽が出てきたところで覆いをかぶせて  
直射日光を遮断して育てられる上等なお茶

直射日光を遮断して育てたお茶を蒸し、風を当て、  
熱を加えて乾燥後、石臼でひいて粉状にしたお茶

Sencha 百年の春	¥1,380	Genmaicha 玄米茶	¥1,380
----------------	--------	------------------	--------

早摘みの新芽から出るまるやかで気品高い味わい

狐色に炒った玄米が入った香ばしいお茶

Yuzu Matcha 柚子抹茶	¥1,380	Hojicha ほうじ茶	¥1,380
---------------------	--------	-----------------	--------

柚子と抹茶のハーモニーが絶妙

独特の香ばしさが特徴、あっさりとした口当たり

### Japanese Tea & Dessert Set

日本茶と和菓子のセット

¥1,900

日本茶(煎茶、玄米茶 または ほうじ茶)と季節の和菓子

Japanese Tea (Sencha, Genmaicha or Hojicha) / Seasonal Japanese Dessert

\* 食材によるアレルギーなどございましたら予め係りへお申し付けください。  
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

\* 表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料10%を加算させていただきます。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.

## The Palace Lounge Tea Selection ティー セレクション

### Chinese Tea 特選中国茶

Fragrant Olive 桂花茶	¥1,380	Tieguanyin 鉄観音	¥1,380
<small>金木犀の花の香り、疲労回復、眠気予防に最適。</small>		<small>福建省の青茶、味わいも強く飲みごたえあり</small>	
Keemun キーマン	¥1,380	Pu Er プアール雲南	¥1,380
<small>世界3大紅茶の一つ、渋み少なくスモーキーな香り</small>		<small>中国黒茶、軽くまろやか</small>	
Jasmine 茉莉花茶	¥1,380	Oriental Beauty 東方美人	¥1,550
<small>ジャスミンの花弁の爽やかな香り、リラックス、瘦身効果を期待</small>		<small>台湾の高級青茶、紅茶に近く蜂蜜のような甘味</small>	
Dongding Oolong 凍頂ウーロン茶	¥1,550	Baihaoyinzhen 白毫銀針茶	¥1,550
<small>台湾凍頂山産、上品で清々しい香りとお味</small>		<small>福建省の高級白茶、穏やかな味と香り</small>	

\* 食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申し付けください。  
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## Coffee Selection コーヒー セレクション

Original Blended Coffee オリジナル ブレンドコーヒー	¥1,380	Espresso エスプレッソ	¥1,380
Cappuccino カプチーノ	¥1,450	Cafè Latte カフェ・ラテ	¥1,450
Non caffeinated Coffee ノン カフェイン コーヒー	¥1,380	Special Premium Blended Coffee スペシャル プレミアムブレンドコーヒー	¥2,060

## Liqueur Coffee (Alcoholic coffee) コーヒーカクテル(アルコールを含むコーヒー)

Irish Coffee アイリッシュ コーヒー	¥1,650	Cafè Royal カフェ ロワイヤル	¥1,650
<small>(Whiskey, Whipped cream, Coffee)</small>		<small>(Brandy, Coffee)</small>	

## Mineral Water Selection ミネラルウォーター セレクション

Evian (Still 750ml) エビアン	¥1,080	Acqua Panna (Still 500ml) アクア パンナ	¥930
Perrier (Sparkling 330ml) ペリエ	¥880	San Pellegrino (Sparkling 500ml) サン・ペレグリーノ	¥930

\* 表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料10%を加算させていただきます。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.

## Soft Drink Selection ソフトドリンク セレクション

Fresh Orange Juice フレッシュ オレンジジュース	¥1,380	Fresh Grapefruit Juice フレッシュ グレープフルーツジュース	¥1,380
Fresh Lemon Squash フレッシュ レモンスカッシュ	¥1,200	Guava Juice グアバジュース	¥900
Grape Juice グレープジュース	¥900	Apple Juice アップルジュース	¥900
Pineapple Juice パイナップルジュース	¥900	Cranberry Juice クランベリージュース	¥900
Tomato Juice トマトジュース	¥900	Vegetable Juice 野菜ジュース	¥900
Coca-Cola or Coca-Cola ZERO コココーラ or コカコーラ ZERO	¥900	Chocolate Drink (Hot or Cold) ホットチョコレート or アイスチョコレート	¥1,450
Ginger Ale ジンジャーエール	¥900		

\* 食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申し付けください。  
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## The Palace Lounge Wine Selection ワイン セレクション

### Champagne シャンパーニュ

Laurent Perrier Brut L.P. ローラン ペリエ プリュット L.P. フレッシュでエレガント。バランス良い味わいはアペリティフに最適	Glass ¥2,000 Bottle ¥13,000
Perrier-Jouët Brason Rose ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ ペリーの甘く豊かな香りと、バラのようなアロマが特徴的。	Glass ¥2,600 Bottle ¥15,000
Krug Grande Cuvée クリュッグ グランド キュヴェ 表現しきれない豊かな味わいと、独特のアロマが特徴の洗練されたシャンパーニュ	Bottle ¥28,000

### White Wine 白ワイン

Cloudy Bay Sauvignon Blanc クラウディ ベイソーヴィニヨンブラン 世界が認めた白ワイン。パッションフルーツの香りと凝縮感ある味わい ブドウ品種 ソーヴィニヨンブラン (Sauvignon Blanc)	Glass ¥1,700 Bottle ¥8,500
Vinnae Jermann ヴィナーエ イエルマン 白桃を想わせる上品な香りとスマートな酸味が印象的な中辛口 ブドウ品種 リボッラ ジャッラ (Ribolla Gialla)	Glass ¥2,000 Bottle ¥10,000
Au Bon Climat “Nuit Blanches Relevant” オー ボン クリマ “ニューイ ブランシュ レルヴァント” 濃厚なトロピカルなアロマと豊かなコクをバランスよく合わせ持つプレステージワイン ブドウ品種 シャルドネ (Chardonnay)	Glass ¥2,500 Bottle ¥12,500

### Red Wine 赤ワイン

Privada Norton プリヴァーダ ノートン 濃厚なブラックチェリーの香りと仄かなスパイスが調和したフルボディタイプ ブドウ品種 マルベック (Malbec)	Glass ¥1,700 Bottle ¥8,500
“Hess” Collection Allomi “ヘス” コレクション アローミ プレステージクラスの濃厚なブラックベリーを想わせる香りと厳格なフルボディタイプ ブドウ品種 カベルネ ソーヴィニヨン (Cabernet Sauvignon)	Glass ¥2,000 Bottle ¥10,000
Clos Henri クロ アンリ 赤ブドウ系の果実溢れるジュワーシー且つエレガントなボディタイプ ブドウ品種 ピノノワール (Pinot Noir)	Glass ¥2,500 Bottle ¥12,500

\* 表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料10%を加算させていただきます。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.



## Beer ビール

Asahi (Bottle 334ml) アサヒ	¥1,200	Sapporo (Bottle 334ml) サッポロ	¥1,200
Kirin (Bottle 334ml) キリン	¥1,200	Yebisu (Bottle 334ml) エビス	¥1,200
Heineken (Bottle 330ml) ハイネケン	¥1,200	Löwenbräu (Bottle 334ml) レーベンブロイ	¥1,200
Corona (Bottle 355ml) コロナ	¥1,200	Guinness (Bottle 330ml) ギネス	¥1,200

## Draft Beer 生ビール

<b>Super Premium Draft Beer</b> by the glass 380ml サントリープレミアムモルツ	by the glass 380ml	Suntory Master's Dream マスターズドリーム	¥1,500
<b>Premium Draft Beer</b> by the glass 410ml サントリープレミアムモルツ	by the glass 410ml	Suntory Premium Malt's	¥1,300

## Non Alcoholic Cocktails ノンアルコール カクテル

Cinderella シンデレラ (Fresh orange, Fresh lemon, Pineapple)	¥1,600	Saratoga Cooler サラトガクーラー (Fresh lime, Ginger ale)	¥1,390
Shirley Temple シャーリーテンプル (Grenadine syrup, 7up)	¥1,390	Café de Marunouchi カフェド丸の内 (Iced coffee, Caramel syrup, Cream)	¥1,550

\* 食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申し付けください。  
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

## Special Martini Selection スペシャル マティーニ セレクション

Breakfast Martini ブレックファースト マティーニ (Gin, Marmalade jam, Fresh orange)	¥2,200	Sake Martini 酒 マティーニ (Kyoto gin, Sake, Dry vermouth)	¥2,200
Lychee Martini ライチ マティーニ (Vodka, Lychee liqueur, Fresh lemon)	¥2,200	Espresso Martini エスプレッソ マティーニ (Vodka, Café liqueur, Espresso, Chocolat bitters)	¥2,200

## Palace Original Cocktail パレス オリジナル カクテル

Green Garden グリーンガーデン (Vodka, Green tea liqueur, Maraschino, Fresh lemon, Egg white) 1961年 パレスホテル開業時、目の前に広がる鮮やかな緑をイメージしたカクテル	¥1,600
Rising Sun ライジング サン (Tequila, Chartreuse jaune, Cocktail lime, Sloe gin) 1963年 厚生大臣賞受賞、朝雲を照らす太陽の光を表したカクテル	¥1,600
Hermez ヘルメス (Tequila, Anisette, Plum liqueur, Cocktail lime) 1971年 国際カクテルコンペティション準優勝。カクテル名「ヘルメス」とは旅人、客人の守護神	¥1,600

\* 表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料10%を加算させていただきます。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.

## Traditional Cocktail トラディショナルカクテル

Martini  
マティーニ  
(Gin, Vermouth, Orange bitter)

¥1,600

White Lady  
ホワイトレディ  
(Gin, Cointreau, Fresh lemon)

¥1,600

Balalaika  
バラライカ  
(Vodka, Cointreau, Fresh lemon)

¥1,600

Margarita  
マルガリータ  
(Tequila, Cointreau, Fresh lemon)

¥1,600

Side Car  
サイドカー  
(Cognac, Cointreau, Fresh lemon)

¥1,800

Mojito  
モヒート  
(Rum, Fresh lime, Mint, Soda)

¥2,000

Singapore Sling  
シンガポール スリング  
(Gin, Benedictine DOM, Cherry brandy, Fresh lemon, Pineapple)

¥1,700

Fresh Gimlet  
フレッシュ ギムレット  
(Gin, Fresh lime)

¥1,700

Cosmopolitan  
コスモポリタン  
(Vodka, Cointreau, Fresh lime, Cranberry)

¥1,600

Daiquiri  
ダイキリ  
(Rum, Fresh lemon, Sugar)

¥1,600

Manhattan  
マンハッタン  
(Whisky, Sweet vermouth, Bitters)

¥1,700

Valencia  
バレンシア  
(Apricot brandy, Fresh orange)

¥1,600

Moscow Mule  
モスクーミュール  
(Vodka, Fresh lime, Ginger ale)

¥1,600

Salty Dog  
ソルティ ドッグ  
(Vodka, Fresh grapefruit)

¥1,800

## Scotch Whisky スコッチウイスキー

Chivas Regal 12y  
シーバス リーガル  
¥1,570

Ballantine's 17y  
バラントイン  
¥2,110

Old Parr Superior  
オールド パー・スーパーリア  
¥2,520

Johnnie Walker Blue Label  
ジョニーウォーカー・ブルーラベル  
¥3,800

## Malt Whisky モルトウイスキー

The Glenlivet 12y  
ザ・グレンリヴェット  
¥1,600

Glenmorangie 18y  
グレンモーレンジ  
¥2,620

Laphroaig 10y  
ラフロイグ  
¥1,900

Talisker 18y  
タリスカ  
¥2,800

## American, Canadian & Irish Whisky アメリカン・カナディアン・アイリッシュウイスキー

Jack Daniel's  
ジャック ダニエル  
¥1,500

Wild Turkey 13y  
ワイルド ターキー  
¥1,800

Canadian Club 12y  
カナディアン クラブ  
¥1,570

Jameson Gold Reserve  
ジェムソン ゴールドリザーブ  
¥2,010

All whisky & brandy servings are 30ml  
ウイスキー、ブランデーは30mlにて販売しております

\* 食材によるアレルギーなどございましたら予め係りへお申し付けください。  
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

\* 表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料10%を加算させていただきます。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.

## Cognac コニャック

Hennessy V.S.O.P. ヘネシー	¥2,160	Hennessy XO ヘネシー	¥3,910
Remy Martin XO レミーマルタン	¥3,910		

## Japanese Whisky 日本のウイスキー

Nikka Taketsuru 17y ニッカ 竹鶴	¥1,900	Nikka Taketsuru 21y ニッカ 竹鶴	¥2,800
Suntory Hibiki 21y サントリー 響	¥3,760	Fuji Sanroku 18y 富士山麓	¥2,620
Suntory Yamazaki 18y サントリー 山崎	¥3,760		

## Japanese Spirits 焼酎

Yoroshiku Senman Arubeshi (Rice) 宜有千萬(米)	¥1,630	Kicchoyomu (Malt) 吉四六(麦)	¥1,300
---	--------	-----------------------------	--------

## Palace Original Rice Wine (Sake) 日本酒 (180ml)

1-1-1 Premium 老の老の老 純米吟醸	¥2,680	1-1-1 Super Premium 老の老の老 大吟醸	¥6,170
-----------------------------	--------	----------------------------------	--------

## Gin ジン

Bombay Sapphire ボンベイ サファイア	¥1,290	Tanqueray No.TEN タンカレー テン	¥1,600
-------------------------------	--------	------------------------------	--------

## Vodka ウォッカ

Absolut アブソルート	¥1,290	Grey Goose グレイ グース	¥1,600
-------------------	--------	-----------------------	--------

## Tequila テキーラ

Patron Silver パトロン シルバー	¥1,600	Jose Cuervo 1800 クエルボ	¥1,900
Don Julio 1942 ドン フリオ	¥2,800		

All Spirits & Liqueur servings are 45ml  
スピリッツ リキュールは45mlにて販売しております

\* 食材によるアレルギーなどございましたら予め係りへお申し付けください。  
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

\* 表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料10%を加算させていただきます。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.

## Rum ラム

Ron Zacapa 23 ロン サカパ	¥1,700	Pampero Aniversario パンペロ アニベルサリオ	¥1,390
-------------------------	--------	-------------------------------------	--------

## Liqueur リキュール

Cointreau コアントロー	¥1,290	Baileys Irish Cream ベイリーズ	¥1,240
---------------------	--------	------------------------------	--------

## Port Wine, Sherry, Vermouth ポートワイン ・ シェリー ・ ベルモット

Taylor's Tawny 20y テイラーズ トウニー	¥2,570	Tio Pepe ティオ ペペ	¥1,240
----------------------------------	--------	--------------------	--------

Cinzano Rosso チンザノ ロッソ	¥1,240		
---------------------------	--------	--	--

All sherry, port & madeira servings are 60ml

シェリー ポート マデラ等は60mlにて販売しております

\*表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.

\*食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申し付けください。

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.