

THE PALACE *Lounge*

イザニング

Evening Time: 5:30p.m.-midnight

Tapas タパス

オシエトラ キャビア Oscietra Caviar	¥16,000
2色のオリーブとセミドライトマトのマリネ Marinated green and black olives: semi-dried tomato	¥800
彩り野菜のピクルス Multi-colored vegetable pickles	¥800
鶏白レバーのムース Chicken liver mousse	¥1,000
三元豚のリエット Pork rillettes	¥1,000
シュリンプと茸のアヒージョ Ajillo: shrimp and mushroom in garlic oil	¥1,200
フライドポテトトリュフ風味 French fried potatoes: truffle & truffle salt	¥1,400
スティック野菜: 春菊とカシューナッツのサルサベルデ Vegetable sticks: green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nut)	¥1,600
仔牛、豚、鴨のフォアグラを使ったパテ・ド・カンパーニュ: ピクルスとクレソンサラダ Country-style pâté: pickles and watercress salad	¥1,700
エスカルゴ (6 pieces) のブルギニオン: ガーリックとパセリ風味のバター Escargots (6 pieces): garlic and herb butter	¥1,700

タパス プレート (2名様用) Assorted Tapas plate (for 2 persons) ¥2,600

サンダニエーレのプロシュートとブラックペッパー風味のグリッシーニ
鶏白レバームース、イベリコ豚のチョリソ
モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ、2色のオリーブとセミドライトマトのマリネ
San Daniele prosciutto with grissini
Chicken liver mousse, Iberico chorizo
Caprese: mozzarella and tomato, marinated olives and semi-dried tomato

* 食材によるアレルギーなどございましたら予め係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.

フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥2,500
チーズ5種盛り合せ/ドライフルーツ Assorted 5 assorted cheese, dried fruits	¥2,500
ドライフルーツ Dried fruits	¥1,200
ミックスナッツ トリュフ風味 Mixed nuts: truffle salt	¥1,300

Precious Palace プレシャス パレス

¥2,600

シャンパン1杯とタパス1種をお楽しみいただけます。
Please choose one glass of Champagne and one tapas from the following menu.

グラスシャンパーニュ A glass of Champagne

タパス Tapas

シュリンプと茸のアヒージョ Ajillo: shrimp and mushroom in garlic oil	彩り野菜のピクルス Multi-colored vegetable pickles
ドライフルーツ Dried fruits	三元豚のリエット Pork rillettes
	鶏白レバーのムース Chicken liver mousse



※画像はイメージです

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

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

Meals お食事

季節のグリーンサラダ Seasonal green salad	¥1,400
炙りマグロを添えたニソワーズサラダ Niçoise salad with broiled tuna	¥1,800
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	¥1,600
サンドウィッチ各種: ツナメルト、ハム & エメンタール、ハム & エッグ (1種類お選びください) Sandwich variation: choose one from - tuna melt / ham & Emmental cheese / ham & egg	¥1,700
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
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
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 ※ サンドウィッチはイギリスパン又はライ麦パンからお選びください。 With a choice of: White bread or rye bread	¥2,900
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
ペンネ アラビアータ Penne all'Arrabbiata/ tomato sauce, seasonal vegetables	¥2,300
シーフードピラフ シャトーソース Seafood pilaf: Château sauce	¥2,500
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
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、タレグジオ Pizza quattro formaggi: Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Taleggio	¥2,500

* 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。

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

Sweets Selections スイーツ

ケーキ各種 Selection of cake	¥900
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	¥1,000
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	¥1,000
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	¥1,100
ティラミス: マスカルポーネ、マルサラワイン Tiramisù: Mascarpone cheese, Marsala wine	¥1,100
柑橘類のテリーヌと柚子風味のソルベ Citrus fruit terrine: “Yuzu” sherbet	¥1,100
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	¥1,200
宇治抹茶のフォンダンショコラ: バニラアイスクリーム、カシスソース Uji-matcha flavored chocolate fondant: vanilla ice cream, cassis sauce	¥1,400
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	¥1,200
みかんと白玉のあんみつ: きなこアイスクリーム、パンナコッタ、黒蜜 Mandarin orange & rice flour dumplings: KINAKO ice cream, panna cotta, brown sugar syrup	¥1,400
オリジナルショコラ 5種 Original chocolates (5 pieces)	¥1,500

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

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

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	¥1,300	Espresso エスプレッソ	¥1,300
Cappuccino カプチーノ	¥1,400	Cafè Latte カフェ ラテ	¥1,400
Decaffeinated Coffee カフェインレス コーヒー	¥1,300		

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 (Whiskey, Whipped Cream, Coffee)	¥1,600	Café Royal カフェ ロワイヤル (Brandy, Coffee)	¥1,600
---	--------	---	--------

Tea Selection ティー セレクション

Assam Bari モカル バリエ (アッサムバリ) スパイスでモルティーな味わいの自然農法のアッサム	¥1,300	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	¥1,300
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	¥1,300	Moon Valley 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	¥1,600
Irish Malt 季節のおすすめ 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	¥1,300	Pomme D'amour ポム ダムール セイロンの芳醇な香りに甘い焼きりんごフレーバーがベストマッチ	¥1,700

* 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。

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

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	¥1,000	Acqua Panna (Still 500ml) アクアパナ	¥900
Perrier (Sparkling 330ml) ペリエ	¥900	San Pellegrino (Sparkling 500ml) サンペレグリーノ	¥1,000

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	¥1,300	Fresh Grapefruit Juice フレッシュ グレープフルーツジュース	¥1,300
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 コカコーラ 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	¥1,400
Ginger Ale ジンジャーエール	¥900		

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

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

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 ブリュット 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 ¥2,100
Bottle ¥13,000

Dom Pérignon 2009 ドンペリニヨン 2009
リンゴや柑橘類を思わせる豊富な果実香と熟成感が特徴の比類ないシャンパーニュ

Glass ¥4,200
Bottle ¥28,000

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 ¥30,600

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 ¥8,400

Langhe Arneis “Blange” Ceretto 2015 ランゲ アルネイス “ブランジェ”
白桃を思わせる上品な香りとスマートな酸味が調和した微炭酸且つフレッシュな辛口
ブドウ品種 アルネイス (Arneis)

Glass ¥2,000
Bottle ¥9,800

Au Bon Climat “Nuit Blanches Relevant” オー ボン クリマ “ニュイブランシュ 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 ¥2,400
Bottle ¥12,000

Red Wine 赤ワイン

Paul Conti Pinot Noir 2014 ポール コンティ
ブラックベリー系の熟した果実味溢れるジュシー且つエレガントな味わい
ブドウ品種 ピノ ノワール (Pinot Noir)

Glass ¥1,700
Bottle ¥8,400

Amarone della Valpolicella Tedeschi 2013 アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ
陰干しブドウから造られた凝縮した果実の甘味を持つ濃厚な味わい
ブドウ品種 コルビーナ (Corvina)

Glass ¥2,000
Bottle ¥9,800

“Hess” Collection Allomi 2014 “ヘス”コレクション アローミ
濃厚なブラックベリーを思わせる香りと厳格なフルボディな味わい
ブドウ品種 カベルネ ソーヴィニヨン (Cabernet Sauvignon)

Glass ¥2,400
Bottle ¥12,000

* 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。

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

Bottle Wine Selection ボトル ワイン セレクション

White Wine 白ワイン

Schloss Vollrads Kabinett 2011 シュロス フォルラーツ カビネット
リースリング/ドイツ (Riesling/Germany) *Medium Sweet

Bottle ¥8,400

Spanish White Guerilla Riesling 2012 スペニッシュ ホホワイト ゲリラ リースリング
リースリング/スペイン (Riesling/Spain)

Bottle ¥8,400

Calera Chardonnay 2013 カレラ シャルドネ
シャルドネ/アメリカ (Chardonnay/USA)

Bottle ¥9,800

Soave Classico “La Rocca” Pieropan 2014 ソアヴェ クラッシコ “ラ ロッカ” ピエロパン
ガルガーネガ/イタリア (Garganega/Italy)

Bottle ¥9,800

Leeuw Estate Prelude Vineyards 2014 ルーウィン エステート プレリュード ヴィンヤード
シャルドネ/オーストラリア (Chardonnay/Australia)

Bottle ¥9,800

Red Wine 赤ワイン

Domaine de Valmoissine Pinot Noir 2011 ドメーヌ ド ヴァルモワシン
ピノ ノワール/フランス (Pinot Noir/France)

Bottle ¥8,400

Ch.Saint-Dominique 2009 シヤトー・サン・ドミニク
メルロー/フランス (Merlot/France)

Bottle ¥8,400

Privada Norton 2013 プリヴァーダ ノートン
マルベック/アルゼンチン (Malbec/Argentina)

Bottle ¥8,400

Taurasi 2011 Feudi di Sangregorio タウラージ フェウディ デイ サングレゴリオ
アリアーニコ/イタリア (Aglanico/Italy)

Bottle ¥9,800

Calera Pinot Noir 2014 カレラ ピノノワール
ピノ ノワール/アメリカ (Pinot Noir/USA)

Bottle ¥12,000

Clos Henri 2013 クロ・アンリ
ピノ ノワール/ニュージーランド (Pinot Noir/New Zealand)

Bottle ¥12,000

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

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

Palace Original Rice Wine (Sake) 日本酒

1-1-1 Premium 壺ノ壺ノ壺 純米吟醸	¥2,500	1-1-1 Super Premium 壺ノ壺ノ壺 大吟醸	¥5,800
-----------------------------	--------	----------------------------------	--------

All Sake servings are 180ml
日本酒は180ml(一合)にて販売しております

Japanese Special Spirits (Shochu) 焼酎

Mori Izou (Sweet Potato) 森 伊蔵	¥3,900	Hyakunen no Kodoku (Malt) 百年の孤独(麦)	¥3,900
----------------------------------	--------	---------------------------------------	--------

Plum Wine 梅酒

Sento no Umeshu 仙頭の梅酒	¥1,400
--------------------------	--------

All Sho-Chu & Plum Wine servings are 60ml
焼酎、梅酒は60mlにて販売しております

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	¥2,400	Tio Pepe ティオ ペペ	¥1,200
----------------------------------	--------	--------------------	--------

Noilly Prat Sweet ノイリー プラット スイート	¥1,200
-------------------------------------	--------

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

* 食材によるアレルギーなどございましたら予め係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.

Beer ビール

Asahi (Bottle 334ml) アサヒ	¥1,100	Sapporo (Bottle 334ml) サッポロ	¥1,100
Kirin (Bottle 334ml) キリン	¥1,100	Yebisu (Bottle 334ml) エビス	¥1,100

Heineken (Bottle 330ml) ハイネケン	¥1,100	Löwenbräu (Bottle 334ml) レーベンブロイ	¥1,100
Corona (Bottle 355ml) コロナ	¥1,100	Guinness (Bottle 330ml) ギネス	¥1,100

Draft Beer 生ビール

Super Premium Draft Beer サントリープレミアムモルツ	by the glass 380ml マスターズドリーム	Suntory Master's Dream	¥1,300
Premium Draft Beer サントリープレミアムモルツ	by the glass 410ml	Suntory Premium Malt's	¥1,200

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)	¥1,400
---	--------	---	--------

Shirley Temple シャリーテンブル (Grenadine syrup, 7 Up)	¥1,400	Virgin Mojito バージンモヒート (Fresh lime, Mint, Soda)	¥1,600
---	--------	---	--------

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。
All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.

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)	¥2,100	Sake Martini 酒 マティーニ (Kyoto gin, Sake, Dry vermouth)	¥2,100
Lychee Martini ライチ マティーニ (Vodka, Lychee liqueur, Fresh lemon)	¥2,100	Espresso Martini エスプレッソ マティーニ (Vodka, Café liqueur, Espresso, Chocolate bitters)	¥2,100

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

Traditional Cocktail トラディショナルカクテル

Martini マティーニ (Gin, Vermouth, Orange bitter)	¥1,500	Fresh Gimlet フレッシュ ギムレット (Gin, Fresh lime)	¥1,700
White Lady ホワイトレディ (Gin, Cointreau, Fresh lemon)	¥1,600	Cosmopolitan コスモポリタン (Vodka, Cointreau, Fresh lime, Cranberry)	¥1,600
Balalaika バラライカ (Vodka, Cointreau, Fresh lemon)	¥1,600	Daiquiri ダイキリ (Rum, Fresh lemon, Sugar)	¥1,600
Margarita マルガリータ (Tequila, Cointreau, Fresh lemon)	¥1,600	Manhattan マンハッタン (Whisky, Sweet vermouth, Bitters)	¥1,700
Sidecar サイドカー (Cognac, Cointreau, Fresh lemon)	¥1,800	Valencia バレンシア (Apricot brandy, Fresh orange)	¥1,600
Mojito モヒート (Rum, Fresh lime, Mint, Soda)	¥1,900	Moscow Mule モスクーミュール (Vodka, Fresh lime, Ginger ale)	¥1,600
Singapore Sling シンガポール スリング (Gin, Benedictine DOM, Cherry brandy, Fresh lemon, Pineapple)	¥1,700	Salty Dog ソルティ ドッグ (Vodka, Fresh grapefruit)	¥1,700

* 食材によるアレルギーなどございましたら予め係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.

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

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

Japanese Whisky 日本のウイスキー

Nikka Taketsuru 17y ニッカ 竹鶴	¥2,000	Nikka Taketsuru 21y ニッカ 竹鶴	¥2,800
-------------------------------	--------	-------------------------------	--------

Suntory Hibiki 21y サントリー 響	¥4,400	Suntory Yamazaki 18y サントリー 山崎	¥4,400
-------------------------------	--------	----------------------------------	--------

Palace Original Owner's Cask Hakushu 2000 パレス オリジナル オーナーズ カスク 白州	¥3,700
---	--------

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	¥2,600
---------------------------------	--------	------------------------------	--------

Laphroaig 10y ラフロイグ	¥2,000	Talisker 18y タリスカ	¥2,800
------------------------	--------	----------------------	--------

The Macallan 18y マッカラン	¥4,400	Glenfarclas 25y グレンファークラス	¥6,700
---------------------------	--------	------------------------------	--------

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.

Scotch Whisky スコッチウイスキー

Chivas Regal 12y シーバスリーガル	¥1,500	Ballantine's 17y バラントイン	¥2,000
------------------------------	--------	----------------------------	--------

Old Parr Superior オールド パー・スーペリア	¥2,400	Johnnie Walker Blue Label ジョニーウォーカー・ブルーラベル	¥3,600
------------------------------------	--------	---	--------

Royal Household ロイヤルハウスホールド	¥4,200	Ballantine's 30y バラントイン	¥9,100
--------------------------------	--------	----------------------------	--------

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	¥1,700
----------------------------	--------	------------------------------	--------

Canadian Club 12y カナディアン クラブ	¥1,500	Jameson Gold Reserve ジェムソン ゴールド リザーブ	¥2,000
---------------------------------	--------	---	--------

Cognac コニャック

Remy Martin XO レミーマルタン	¥3,700	Hennessy XO ヘネシー	¥3,700
---------------------------	--------	---------------------	--------

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。
All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.

Gin ジン

Bombay Sapphire ボンベイ サファイア	¥1,400	Monkey 47 モンキー47	¥2,400
Tanqueray No. TEN タンカレー テン	¥1,600	Hendricks ヘンドリックス	¥1,600

Vodka ウォッカ

Ketel One ケテルワン	¥1,400	Grey Goose グレイ グース	¥1,500
Ciroc シロック	¥1,500	Belvedere ベルヴェデーレ	¥1,500

Tequila テキーラ

Patron Silver パトロン シルバー	¥1,500	Jose Cuervo 1800 クエルボ	¥1,900
Patron Anejo パトロン アネホ	¥2,400	Don Julio 1942 ドン フリオ	¥2,700

Rum ラム

Ron Zacapa 23 ロン サカパ	¥1,600	Havana Club 7y ハバナ クラブ	¥1,500
Myers's マイヤーズ	¥1,200	Pampero Aniversario パンペロ アニヴェルサリオ	¥1,400

Liqueur リキュール

Cointreau コアントロー	¥1,200	Baileys Irish Cream ベイリーズ	¥1,200
Grand Marnier グランマニエ	¥1,200	Limoncello di Capri リモンチェッロ	¥1,200

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.

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。
All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.