

*Royal*  
Bar

Opening Hours: 11:30a.m.-midnight

## Tapas / タパス

オシエトラ キヤヴィア 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
ホタルイカと芽キャベツのアヒージョ Ajillo: firefly squid and sprouts in garlic oil	¥1,200
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ 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ヴェルデ Vegetable sticks: green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)	¥1,600
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
パテ ドカンパーニュ: 仔牛、豚、鶏レバー、フォアグラ Country-style pâté: veal, pork, chicken liver, foie gras,	¥1,900
チーズ5種盛り合せ、ドライフルーツ 5 assorted cheese, dried fruit	¥2,500
真鯛とアサリのタジン蒸し: ブラックオリーブ、春野菜、タイム Sea bream and clam: black olive, spring vegetables, thyme	¥3,500
ハンガリー産鴨モモ肉のコンフィ: ひよこ豆と野菜のラグー Hungary duck leg confit: chickpea and vegetable ragout	¥3,500

### おすすめプレート Recommended plate

パルマ産プロシュート18か月熟成 / クレソンサラダ、グリシーニ  
Parma prosciutto aged 18 months / watercress salad, grissini

(40g) ¥1,200

(80g) ¥2,000

フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥2,500
ドライフルーツ Dried fruit	¥1,200
オリジナルショコラ5種 Original chocolates (5 pieces)	¥1,500
ラムレーズンバターのキャラメリゼ Caramelized butter and rum raisins	¥1,800

\*ラム酒とウイスキーを使用しております。Contains rum and whisky.

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.

## 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
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 and egg sandwich: mayonnaise, mixed leaves	¥1,700
ハム&エメンタルチーズサンドウィッチ: マヨネーズ、ミックスリーフ Ham and Emmental cheese sandwich: mayonnaise, mixed leaves	¥1,700
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
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
グリルドビーフサンドウィッチ: トマト、オニオン、レタス、フライドポテト Grilled beef tenderloin sandwich: tomato, onion, lettuce, crispy fries	¥2,900
ローストビーフサンドウィッチ: ピクルス、オニオン、トマトチリソース、フライドポテト Cold roast beef sandwich: pickles, onion, tomato chili sauce, crispy fries イギリスパン または ライ麦パンからお選びください With a choice of: English crusty style bread or rye bread	¥2,800
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
リゾット ヴェルデ: アスパラガス、グリーンピース、筍、パルミジャーノ Risotto Verde: asparagus, green peas, bamboo shoot, Parmigiano	¥2,600
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、タレッジオ Pizza quattro formaggi: Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Taleggio	¥2,500

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

## Drink / ドリンク

### Whisky / ウイスキー

#### Blended Scotch Selection

Ballantine's 17 Y	¥2,000	Cutty Sark 18 Y	¥2,100
Ballantine's 17 Y Tribute Release	¥2,300	Johnnie Walker Black Label	¥1,500
Ballantine's 30 Y	¥9,100	Johnnie Walker Blue Label	¥4,000
Chivas Regal 12 Y	¥1,500	Royal Household	¥4,400
Chivas Regal 18 Y	¥2,100	Old Parr 12 Y	¥1,600
Chivas Regal 25 Y	¥4,200	Old Parr Superior	¥2,400
Dewar's 12 Y	¥1,500		
Dewar's 25 Y	¥4,200		

#### Malt Whisky Selection

Cragganmore 12 Y	¥1,900	Clynelish 14 Y	¥2,000
Glenfarclas 17 Y	¥2,100	The Glenlivet 12 Y	¥1,600
Glenfarclas 25 Y	¥6,700	The Glenlivet 18 Y	¥2,100
Glenfiddich 12 Y	¥1,700	The Singleton Glen Ord 18 Y	¥2,100
The Balvenie 17 Y	¥3,300	Oban 14 Y	¥2,100
The Macallan 12 Y	¥2,200	Glenmorangie 18 Y	¥2,600
The Macallan 18 Y	¥4,800	Tomatin 12 Y	¥1,600
The Glendronach 18 Y	¥2,800	Caol Ila 12 Y	¥1,900
Bunnahabhain 12 Y	¥1,600	Lagavulin 16 Y	¥2,300
Bowmore 12 Y	¥1,800	Octomore 09.1	¥3,500
Bowmore 18 Y	¥2,500	Talisker 18 Y	¥2,900
Ardbeg Uigeadail	¥2,200	Highland Park 18 Y	¥2,300

#### Irish Whisky Selection

Jameson Black Barrel	¥1,500	Midleton Very Rare	¥5,000
Bushmills 16 Y	¥1,800		

#### Canadian Whisky Selection

Canadian Club 12 Y	¥1,500	Crown Royal	¥1,600
Canadian Club 20 Y	¥2,100		

#### American Whisky Selection

Knob Creek	¥1,500	Maker's Mark	¥1,600
I.W. Harper 12 Y	¥1,600	Four Roses Super Premium	¥1,600
Blanton's	¥1,600	Woodford Reserve	¥2,100
Wild Turkey 13 Y	¥1,700	Michter's Bourbon	¥2,100
Basil Hayden's	¥1,500	Michter's Straight Rye	¥2,100
Evan Williams 23 Y	¥5,900		

#### Japanese Whisky Selection

ニッカ 竹鶴17年ピュアマルト Nikka Taketsuru Pure Malt 17 Y	¥2,000	ニッカ 竹鶴21年ピュアマルト Nikka Taketsuru Pure Malt 21 Y	¥2,800
サントリー 山崎12年 Suntory Yamazaki 12 Y	¥2,400	サントリー 山崎18年 Suntory Yamazaki 18 Y	¥4,800
サントリーウイスキー響21年 Suntory Hibiki 21 Y	¥4,800	サントリー白州 18年 Suntory Hakushu 18 Y	¥4,800
イチローズモルト&グレーン リミテッドエディション Ichiro's Malt & Grain Limited Edition	¥2,500	サントリーウイスキー響30年 Suntory Hibiki 30 Y	¥25,000

ウイスキー、ブランデーは30mlにて提供しております  
All Whisky & Brandy servings are 30ml

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

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.

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

## ■ Brandy / ブランデー

Cognac		Marc	
Courvoisier V.S.O.P.	¥2,000	Vieux Marc de Bourgogne	¥1,900
Martell Cordon Bleu	¥3,700		
Hennessy X.O	¥3,800	Grappa	
Rémy Martin XO	¥3,700	Luce della Vite	¥1,900
Rémy Martin Louis XIII	¥26,000	Grappa di Sassicaia	¥2,200
		Grappa di Barolo la Garbassola	¥1,700
Calvados			
Boulard X.O.	¥2,000		
Cœur de Lion Hors d'Age	¥2,400		

ウイスキー、ブランデーは30mlにて提供しております  
All Whisky & Brandy servings are 30ml

Sherry		Vermouth	
Tio Pepe (Dry)	¥1,200	Noilly Prat Sweet	¥1,200
NPU Amontillado (Medium)	¥1,200	Carpano Antica Formula	¥1,600
González Byass Solera 1847 (Cream)	¥1,200		
El Candado Pedro Ximénez (Sweet)	¥1,200	Madeira	
		Old Reserve Boal 10 Y	¥1,600
Port Wine			
Graham's Tawny 20 Y	¥2,400	Graham's Tawny 40 Y	¥3,900
Taylor's Tawny 20 Y	¥2,400	Taylor's Tawny 40 Y	¥3,900
Fonseca Tawny 20 Y	¥2,400		

シェリー、ポートワイン、マデラは60mlにて提供しております  
All Sherry, Port Wine & Madeira servings are 60ml

## ■ Spirits / スピリッツ

Gin			
Bombay Sapphire	¥1,400	No.3 Gin	¥1,700
Tanqueray No.TEN	¥1,600	Monkey 47	¥2,400
The Botanist	¥1,600	Schlichte Steinhager	¥1,200
Hendrick's Gin	¥1,600	KI NO BI (季の美)	¥2,100
Star of Bombay	¥1,600	Nikka Coffey Gin	¥1,900
ROKU GIN The Japanese Craft Gin Suntory	¥1,900	HINATA	¥1,900
Vodka		Rum	
Grey Goose	¥1,500	Myers's Rum	¥1,200
Belvedere	¥1,500	Havana Club 7 Y	¥1,500
Ciroc	¥1,500	Pampero Aniversario	¥1,400
Ketel One	¥1,400	Ron Zacapa 23	¥1,600
Stolichnaya	¥1,200	Bacardi 8	¥1,500
Zubrówka	¥1,200		
Tequila		Other Spirits	
Don Julio Reposado	¥1,600	Linie (Aquavit)	¥1,200
Cuervo 1800	¥1,900		
Patrón Silver	¥1,500		
Patrón Añejo	¥2,400		
Liqueur			
Chartreuse Vert or Jaune	¥1,600	Baileys	¥1,200
Cointreau	¥1,200	Limoncello	¥1,400
Benedictine DOM	¥1,200	Patrón XO Café	¥1,200
Grand Marnier	¥1,200	Amaretto	¥1,200

スピリッツ、リキュールは45mlにて提供しております  
All Spirits & Liqueur servings are 45ml

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.

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

## Palace Original Cocktail

**Special Gin Fizz** ¥1,600  
Gordons dry gin, fresh lemon juice, milk, sugar syrup

歴史あるバーで現在まで受け継がれている、伝統のミルク入りジンフィズ

**Dry Martini** ¥1,500  
Gordons dry gin,  
Noilly Prat - dry vermouth, Noord's orange bitters

ミスターマティーニこと、今井清 初代チーフバーテンダーから受け継ぐカクテルの王様

**Rising Sun** ¥1,600  
Tequila, chartreuse jaune, cocktail lime, sloe gin  
snow style

1963年 厚生労働大臣賞受賞、朝雲を照らす太陽の光を表したカクテル

**Hermez** ¥1,600  
Tequila, anisette, plum liqueur, cocktail lime

1971年 国際カクテルコンペティションにて準優勝  
カクテル名「ヘルメス」とは旅人、商人の守護神

**Green Garden** ¥1,600  
Vodka, green tea liqueur, maraschino,  
fresh lemon, fresh 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

**2012 Palace Hotel Tokyo  
Original Cocktail 1・1・1** ¥1,600  
Vodka, yuzu liqueur, plum liqueur, cranberry juice

2012年 ホテルのリニューアルを祝した記念カクテル

## Cocktails

Old Fashioned ¥1,700  
whisky, bitters, sugar

Negroni ¥1,600  
gin, vermouth, campari

Daiquiri ¥1,600  
rum, lime, sugar

Margarita ¥1,600  
tequila, lime, cointreau

Manhattan ¥1,700  
whisky, vermouth, bitters

Moscow Mule ¥1,800  
vodka, lime, ginger beer

Espresso Martini ¥2,100  
vodka, espresso, sugar, etc.

Mojito ¥1,900  
rum, lime, mint

Aperol Spritz ¥2,100  
aperol, champagne

Boulevardier ¥1,700  
whisky, vermouth, campari

Sazerac ¥1,600  
whisky, pernod, bitters, etc.

Bloody Mary ¥1,600  
vodka, tomato juice

Penicillin ¥1,700  
whisky, lemon, honey, ginger

Gin Fizz ¥1,600  
gin, lemon, sugar, soda

Dark 'n' Stormy ¥1,800  
rum, ginger beer, lime

Amaretto Sour ¥1,600  
amaretto, lemon, orange,  
egg white

Sidecar ¥1,800  
brandy, cointreau, lemon

Tom Collins ¥1,600  
gin, lemon, sugar, soda

Cosmopolitan ¥1,600  
vodka, cointreau, lime, cranberry

Aviation ¥1,600  
gin, lemon, maraschino,  
parfait amour

French 75 ¥2,200  
champagne, gin, lemon

Champagne Cocktail ¥2,100  
champagne, bitters, sugar

Fresh Gimlet ¥1,700  
gin, lime

Hanky Panky ¥1,600  
gin, vermouth, fernet-branca

Singapore Sling ¥1,700  
gin, cherry brandy, DOM,  
pineapple, orange, etc

White Lady ¥1,600  
gin, lemon, cointreau

Balalaika ¥1,600  
vodka, lemon, cointreau

Black Russian ¥1,600  
vodka, kahlua

Salty Dog ¥1,700  
vodka, grapefruit, salt

Caipirinha ¥1,800  
rum, lime, sugar

Cuba Libre ¥1,600  
rum, cola, lime

Piña Colada ¥2,000  
rum, coconuts, almond milk, etc.

Paloma ¥1,700  
tequila, grapefruit, tonic

Tommy's Margarita ¥1,600  
tequila, lime, agave syrup, salt

Mint Julep ¥1,900  
whisky, mint, lemon

Rob Roy ¥1,700  
whisky, vermouth, bitters

Rusty Nail ¥1,700  
whisky, drambuie

Alexander ¥1,800  
brandy, cacao, cream

Jack Rose ¥1,800  
calvados, lime, grenadine

Grasshopper ¥1,600  
mint, cacao, cream

Valencia ¥1,600  
apricot brandy, orange

Bamboo ¥1,600  
sherry, vermouth

Bellini ¥2,100  
champagne, peach juice

Kir Royal ¥2,100  
champagne, cassis

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.

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

## Non Alcoholic Cocktails

Cinderella orange, lemon, pineapple	¥1,600	Shirley Temple grenadine syrup, 7UP	¥1,400
Saratoga Cooler lime, ginger ale	¥1,400	Florida orange, lemon, bitters	¥1,600

## Japanese Shochu / 焼酎

宜有千萬 / Yoroshiku senman arubeshi (米) Rice	¥1,500
吉四六 / Kicchomu (麦) Barley	¥1,200
百年の孤独 / Hyakunenno Kodoku (麦) Barley	¥3,900
森伊蔵 / Moriizou (芋) Sweet potato	¥3,900

## Plum Wine / 梅酒

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

焼酎、梅酒は60mlにて提供しております  
All Shochu & Plum Wine servings are 60ml

## Sake / 日本酒

壱ノ壱ノ壱 本醸造 / 1-1-1 (Hot or Cold)	¥1,600
壱ノ壱ノ壱 純米吟醸 / 1-1-1 Premium (Cold)	¥2,500
壱ノ壱ノ壱 大吟醸 / 1-1-1 Super Premium (Cold)	¥5,800

日本酒は180ml (一合) にて提供しております  
All Sake servings are 180ml

## Beers

### □Draft Beer

Premium Draft Beer 380ml (Suntory Master's Dream)	¥1,300
--	--------

### □Japanese Beer / Bottle (334ml)

Asahi Super Dry	¥1,100
Kirin Ichibanshibori	¥1,100
Sapporo Black Label	¥1,100
Yebisu	¥1,100

### □Imported Beer / Bottle

Heineken 330ml	¥1,100
Corona Extra 355ml	¥1,100
Guinness Extra Stout 330ml	¥1,100

### □Non Alcoholic Beer / Bottle Alc 0% (334ml)

Suntory All Free	¥1,000
------------------	--------

## Soft Drinks

Fresh Orange Juice	¥1,300	Ginger Ale	¥900
Fresh Grapefruit Juice	¥1,300	7UP	¥900
Lemon Squash	¥1,200	Tomato Juice	¥900
Coca Cola	¥900		

## Best Selection Wine / ベスト セレクション ワイン

### Champagne / シャンパーニュ

ローラン ペリエ ラキュベ Laurent-Perrier La Cuveé	Glass ¥2,700 Bottle ¥14,000
---	--------------------------------

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

ローラン ペリエ ロゼ Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	Glass ¥3,500 Bottle ¥17,000
--	--------------------------------

サーモンピンクの色調とフレッシュな赤いペリーの香り漂う辛口

ドンペリニヨン 2008 レガシー エディション Dom Pérignon Vintage 2008 Legacy Edition	Bottle ¥35,000
--	----------------

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

### White Wine / 白ワイン

クラウディ ベイ ソーヴィニオンブラン Cloudy Bay Sauvignon Blanc	Glass ¥1,800 Bottle ¥8,500
---	-------------------------------

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 ソーヴィニオンブラン (Sauvignon Blanc)

ボルゲリ ヴェルメンティーノ アンティノリ Bolgheri Vermentino 2017 Antinori	Glass ¥2,100 Bottle ¥10,000
--	--------------------------------

イタリアトスカーナ州の名門「アンティノリ」が造るトロピカルなアロマと華やかな味わい  
ブドウ品種 ヴェルメンティーノ (Vermentino)

カレラ マウントハーラン シャルドネ Calera Mt. Harlan Chardonnay	Glass ¥2,600 Bottle ¥12,500
--	--------------------------------

濃厚でトロピカルなアロマと豊かなコクをバランスよく併せ持つプレステージワイン  
ブドウ品種 シャルドネ (Chardonnay)

### Red Wine / 赤ワイン

マルケス デ カセレス レゼルヴァ Marqués de Cáceres Reserva 2012	Glass ¥1,800 Bottle ¥8,500
--	-------------------------------

スペイン リオハ原産の伝統的製法で造られた果実味に溶け込んだ渋味が魅力  
ブドウ品種 テンブラニーリョ (Tempranillo)

バスリヴァー ピノ ノワール Bass River Pinot Noir 2016	Glass ¥2,100 Bottle ¥10,000
--	--------------------------------

赤いベリー系の果実味溢れるジュエリーかつエレガントなミディアムボディ  
ブドウ品種 ピノ ノワール (Pinot Noir)

ベリンジャー カベルネ ソーヴィニヨン Beringer Cabernet Sauvignon	Glass ¥2,600 Bottle ¥12,500
--	--------------------------------

凝縮した黒い果実の甘味とほのかかなスパイスシーさを併せ持つフルボディタイプ  
ブドウ品種 カベルネ ソーヴィニヨン (Cabernet Sauvignon)

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.

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