

THE PALACE *Lounge*

イザニング
Evening: 5:30p.m.-midnight

The Palace Lounge Selection Menu

ザ パレスラウンジ おすすめメニュー

プレシャス パレス Precious Palace ¥2,600



画像はイメージです

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 enjoy a glass of champagne with your choice of one tapas from the following.

グラスシャンパーニュ A glass of Champagne

タパス Tapas

アヒージョ (ホタルイカまたはシュリンプ)
Ajillo: firefly squid or shrimp
in garlic oil

彩り野菜のピクルス
Multi-colored vegetable
pickles

ドライフルーツ
Dried fruit

三元豚のリエット
Pork rillettes

鶏白レバーのムース
Chicken liver
mousse

おすすめプレート Recommended plate



画像はイメージ (80g) です

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

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.



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 nut)

¥1,600



炙りマグロを添えたニソワーズサラダ
Niçoise salad with broiled tuna

¥1,800



フライドポテトトリュフ風味
French fried potatoes: truffle & truffle salt

¥1,400



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

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 8% consumption tax and 10% service charge.

Tapas タパス

オシエトラ キャヴィア Oscietra Caviar	¥16,000	フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥2,500
鶏白レバーのムース Chicken liver mousse	¥1,000	チーズ5種盛り合せ / ドライフルーツ 5 assorted cheese, dried fruit	¥2,500
三元豚のリエット Pork rillettes	¥1,000	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
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	彩り野菜のピクルス Multi-colored vegetable pickles	¥800
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	ドライフルーツ Dried fruit	¥1,200
フライドポテトトリュフ風味 French fried potatoes: truffle & truffle salt	¥1,400	ミックスナッツトリュフ風味 Mixed nuts: truffle salt	¥1,300
スティック野菜: 春菊とカシューナッツのサルサヴェレデ Vegetable sticks: green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nut)	¥1,600	オリジナルショコラ 5種 Original chocolates (5 pieces)	¥1,500
エスカルゴ (6 pieces) のブルギニヨン: ガーリックとパセリ風味のバター Escargots (6 pieces): garlic and herb butter	¥1,700	ラムレーズンバターのキャラメリゼ Caramelized butter and rum raisins	¥1,800
パテドカンパーニュ: 仔牛、豚、鶏レバー、フォアグラ、クレソンサラダ Country-style pâté: veal, pork, chicken liver, foie gras, watercress salad	¥1,900	* ラム酒とウイスキーを使用しております。Contains rum and whisky.	
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ユート Caesar salad: San Daniele prosciutto	¥1,600		

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 8% consumption tax and 10% service charge.

Meals お食事

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) ¥1,700
Sandwich variation: choose one from - tuna melt / ham & Emmental cheese / ham & egg

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 ¥2,100
Clubhouse sandwich: chicken, egg, bacon, tomato, crispy fries

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 ¥2,800
Cold roast beef sandwich: pickles, onion, tomato, crispy fries

グリルドビーフサンドウィッチ: オニオン、トマト、レタス、フライドポテト ¥2,900
Grilled beef tenderloin sandwich: onion, tomato, lettuce, crispy fries

* サンドウィッチは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 : White bread or rye bread

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 ¥2,400
Signature hamburger: fried egg, Cheddar cheese, bacon, crispy fries

ペンネ アラビアータ ¥2,300
Penne all'Arrabbiata / tomato sauce, seasonal vegetables

シーフードピラフシャトーソース ¥2,500
Seafood pilaf: Château sauce

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 ¥2,600
Risotto Verde: asparagus, green peas, bamboo shoot, Parmigiano

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 ¥2,400
Pizza margherita: tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano

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 ¥2,500
Pizza quattro formaggi: Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Taleggio

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 ¥3,500
Sea bream and clam: black olive, spring vegetables, thyme

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 ¥3,500
Hungarian duck leg confit / chickpea and vegetable ragout

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.

Sweets Selections スイーツ

ケーキ各種 ¥1,000
Selection of cakes

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 ¥1,000
Crème Brûlée: scorched custard cream

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 ¥1,000
Affogato: pecan nut ice cream, espresso

マロンシャンティイ: 栗のペースト、ホイップクリーム ¥1,100
Marron Chantilly: chestnut paste, whipped cream

ティラミス: マスカルポーネ、マルサラワイン ¥1,100
Tiramisù: Mascarpone cheese, Marsala wine

柑橘類のテリーヌと柚子風味のソルベ ¥1,100
Citrus fruit terrine: “Yuzu” sherbet

季節のフルーツを使ったタルトとアイスクリーム ¥1,200
Seasonal fruit tart with ice cream

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 ¥1,200
Terrine de chocolat: bitter chocolate cake, raspberry sherbet

レモンとホワイトチョコレートのムース: ピスタチオのアイスクリーム ¥1,400
Lemon and white chocolate mousse: pistachio ice cream

苺と百花蜜アイスクリームのパフェ: マスカルポーネクリーム、ライムとエルダーフラワ어의 ジェリー ¥1,500
Strawberry and honey ice cream parfait: Mascarpone cream, lime and elderflower jelly

オリジナルショコラ 5種 ¥1,500
Original chocolates (5 pieces)

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 8% consumption tax and 10% service charge.