

Royal
Bar

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

Tapas / タパス

オシेट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
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
トリュフソルトを添えたフライドポテト 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 ガーリックとバセリ風味のバター 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
昆布〆した真鯛のスマーク: 夏野菜、塩昆布のヴィネグレット Smoked sea bream infused with kelp: summer vegetables, salt kelp vinaigrette	¥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、季節野菜、タイム Sea bream and clam: black olive, seasonal vegetables, thyme	¥3,500
骨付き仔羊肉のグリル: ニンニクのピューレ、季節野菜、 ローズマリー風味のグレイビー Grilled rack of lamb: garlic purée, seasonal vegetables, rosemary flavored gravy	¥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

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.

Meals / お食事

季節のグリーンサラダ Seasonal green salad	¥1,400
ニソワーズサラダ: 炙りマグロ、ソフトスチームドエッグ、オリーブ Niçoise salad: broiled tuna, soft steamed egg, olives	¥1,800
シーザーサラダ: サンダニエーレのプロシュート、 パルミジャーノ、ニンニク Caesar salad: San Daniele prosciutto, Parmigiano, garlic	¥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, crispy fries	¥2,800
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	
国産牛オリジナルハンバーガー: フライドエッグ、チェダー、ベーコン、フライドポテト Japanese beef 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
サマートリュフとパルメザンチーズのリゾット: オニオン、カルナローリ米 Summer truffle and Parmesan cheese risotto: onion, carnaroli rice	¥2,900
ピッツァ マルゲリータ: トマト、バジル、モッツァレラ、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、モッツァレラ、パルミジャーノ、タレッジオ Pizza quattro formaggi: Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Taleggio	¥2,500
フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥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.

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

Tio Pepe (Dry)	¥1,200
NPU Amontillado (Medium)	¥1,200
González Byass Solera 1847 (Cream)	¥1,200
El Candado Pedro Ximénez (Sweet)	¥1,200

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		Rum	
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

Grey Goose	¥1,500
Belvedere	¥1,500
Ciroc	¥1,500
Ketel One	¥1,400
Stolichnaya	¥1,200
Zubrówka	¥1,200

Tequila

Don Julio Reposado	¥1,600
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

Vir-Gin Tonic non-alcohol gin, lime, tonic water	¥2,200	Virgin Gimlet non-alcohol gin, lime syrup, lime	¥2,200
Cinderella orange, lemon, pineapple	¥1,600	Saratoga Cooler lime, ginger ale	¥1,400

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

山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒 Suntory Umeshu - Plum liqueur matured in the toasted cask in YAMAZAKI	¥1,600
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

壺ノ壺ノ壺 本醸造 / 1-1-1 (Hot or Cold)	¥1,600
壺ノ壺ノ壺 純米吟醸 / 1-1-1 Premium (Cold)	¥2,500
壺ノ壺ノ壺 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	□Imported Beer / Bottle
Premium Draft Beer 380ml (Suntory Master's Dream)	Heineken 330ml ¥1,100
¥1,300	Corona Extra 355ml ¥1,100
□Japanese Beer / Bottle (334ml)	Guinness Extra Stout 330ml ¥1,100
Asahi Super Dry ¥1,100	
Kirin Ichibanshibori ¥1,100	
Sapporo Black Label ¥1,100	□Non Alcoholic Beer / Bottle Alc 0% (334ml)
Yebisu ¥1,100	Suntory All Free ¥1,000

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.

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 キュヴェ
Laurent-Perrier La Cuveé
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 ¥2,700
Bottle ¥13,000

ペリエ ジュエ ブランド ブラン

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

シャルドネ種を100%使用した爽やかな口当たりで暑い夏向きのシャンパン

Glass ¥3,700
Bottle ¥18,000

ドンペリニオン 2008 レガシー エディション

Dom Pérignon Vintage 2008 Legacy Edition

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

Bottle ¥35,000

White Wine / 白ワイン

クラウドィ ベイ ソーヴィニオンブラン

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

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)

Glass ¥1,800
Bottle ¥8,500

ペガサス ベイ ベル カント ドライ リースリング

Pegasus Bay Bel Canto Dry Riesling

ニュージーランド産。貴腐ブドウブレンドによるトロピカルなアロマと華やかな味わい
ブドウ品種 リースリング (Riesling)

Glass ¥2,100
Bottle ¥10,000

オー ボン クリマ “ニューブランシュレルヴァント”

Au Bon Climat “Nuit Blanches Relevant”

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)

Glass ¥2,600
Bottle ¥12,500

Red Wine / 赤ワイン

キアンティ ルフィーナ リゼルヴァ

Chianti Rufina Riserva

イタリアトスカーナ地方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 サンジョヴェーゼ (Sangiovese)

Glass ¥1,800
Bottle ¥8,500

カレラピノ ノワール

Calera Pinot Noir

赤いベリー系の果実味溢れるジュシ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)

Glass ¥2,100
Bottle ¥10,000

ベリンジャー カベルネ ソーヴィニオン

Beringer Cabernet Sauvignon

凝縮した黒い果実の甘味とほの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 ソーヴィニオン (Cabernet Sauvignon)

Glass ¥2,600
Bottle ¥12,500

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.