THE PALACE *Lounge*

イヴニング

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

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

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

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

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

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

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

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.

Tapas タパス

オシェトラ キャヴィア Oscietra Caviar	¥16,000
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 nut)	¥1,600
エスカルゴ (6 pieces) のブルギィニヨン: ガーリックとパセリ風味のバター Escargots (6 pieces): garlic and herb butter	¥1,700
昆布〆した真鯛のスモーク: 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
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

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

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.

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 5 assorted cheese, dried fruit	¥2,500
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
ドライフルーツ Dried fruit	¥1,200
ミックスナッツ トリュフ風味 Mixed nuts: truffle salt	¥1,300
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 * ラム酒とウイスキーを使用しております。Contains rum and whisky.	¥1,800

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) 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: オニオン、トマト、レタス、フライドポテト Grilled beef tenderloin sandwich: onion, tomato, lettuce, crispy fries	¥2,900

＊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

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
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 olives, 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

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 cakes	¥1,000
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とアイスクリーム Seasonal fruit tart with ice cream	¥1,200
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
ココナッツのパンナコッタとパイナップルのコンポート: トロピカルフルーツのソルベ Coconut panna cotta with pineapple compote: tropical fruit sherbet	¥1,200
マンゴ＆ココナッツのシェーブアイス: ヨーグルトクリーム、マンゴソース Shaved ice: mango & coconut with yogurt cream, mango sauce	¥1,500
きな粉＆ミルクのシェーブアイス: わらび餅、あずき、黒蜜 Shaved ice: soybean flour & milk with bracken rice cake, Azuki beans, brown sugar syrup	¥1,500
オリジナルショコラ 5種 Original chocolates (5 pieces)	¥1,500

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 8% consumption tax and 10% service charge.