

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

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

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



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

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 キャビア 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
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	彩り野菜のピクルス Multi-colored vegetable pickles	¥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	ドライフルーツ Dried fruit	¥1,200
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	ミックスナッツ トリュフ風味 Mixed nuts: truffle salt	¥1,300
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	オリジナルショコラ 5種 Original chocolates (5 pieces)	¥1,500
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	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		
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

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 ¥2,400

Japanese beef 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

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 ¥2,900

Summer truffle and Parmesan cheese risotto: onion carnaroli rice

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、タレツジオ ¥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、季節野菜、タイム ¥3,500

Sea bream and clam: black olives, seasonal vegetables, thyme

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 ¥3,500

Grilled rack of lamb: garlic purée, seasonal vegetables, rosemary flavored gravy

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

Tiramisu: 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

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 ¥1,200

Coconut panna cotta with pineapple compote: tropical fruit sherbet

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 ¥1,500

Shaved ice: mango & coconut with yogurt cream, mango sauce

きな粉&ミルクのシェーブアイス: わらび餅、あずき、黒蜜 ¥1,500

Shaved ice: soybean flour & milk with bracken rice cake, Azuki beans, brown sugar syrup

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.