

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 ¥3,000



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

パテドカンパーニュ
Country-style pâté

ドライフルーツ
Dried fruit

サーモンのマリネ
Marinated salmon

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 Oscieta 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
前菜3種盛り合せ 3 assorted appetizers	¥2,000	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	¥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	¥1,600	ドライフルーツ Dried fruit	¥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	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ルデ 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
サーモンのハーブマリネ、サワークリーム Marinated salmon with herbs: sour cream	¥1,800	ラムレーズンバターのキャラメリゼ Caramelized butter and rum raisins	¥1,800
真鯛のカルパッチョ: 根菜のサラダ、生姜コンフィのコンディメント Sea bream carpaccio: root vegetables salad, ginger confit condiment	¥2,200	* ラム酒とウイスキーを使用しております。Contains rum and whisky.	
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		
カプレーゼ: モッツァレラ、トマト、バジル Caprese: Mozzarella, tomato, basil	¥1,900		

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

* 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

シーフードピラフシャトーソース ¥2,500

Seafood pilaf: Château sauce

フルムダンベールと旬の茸のリゾット ¥2,700

Risotto: Fourme d' Ambert and seasonal mushroom

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、タレグジオ ¥2,500

Pizza quattro formaggi: Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Taleggio

三元豚ロース肉のスパイスグリル: レモン風味のコーングリッツ ¥4,100

Spicy grilled pork loin, corn grits lemon flavor

スコットランド産サーモンのムニエル: グルノーブルソース ¥3,600

Scottish salmon meuniere: Grenoble sauce

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 ¥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

抹茶のアイスクリームとほうじ茶のアフォガード ¥1,200

Affogato: Matcha ice cream, roasted green tea

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

旬のフルーツのキャラメリゼ: サバイヨンソース、ヴァニラアイスクリーム ¥1,200

Caramelized seasonal fruit: sabayon sauce, vanilla ice cream

カシスのオペラ、マンダリンのソルベ ¥1,200

Cassis opera, mandarin sherbet

マンゴ&ココナ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.