

*Royal*  
Bar

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

## Tapas / タパス

|   |         |
|---|---------|
| オシエトラ キャビア<br>Oscietra caviar   | ¥16,000 |
| 鶏白レバーのムース<br>Chicken liver mousse   | ¥1,000  |
| カプレーゼ: モッツアレラチーズ、トマト、バジル<br>Caprese: Mozzarella, tomato, basil  | ¥1,900  |
| サーモンのハーブマリネ、サワークリーム<br>Marinated salmon with herbs, sour cream  | ¥1,800  |
| シュリンプとマッシュルームのアヒージョ<br>Ajillo: shrimp and mushroom in garlic oil  | ¥1,600  |
| トリュフソルトを添えたフライドポテト<br>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<br>Vegetable sticks: green vegetable dip<br>(chrysanthemum and cashew nuts) | ¥1,600  |
| パテドカンパニーヌ: クレソンサラダ<br>Country-style pâté: watercress salad  | ¥1,900  |
| 帆立貝とアヴォカドのサラダ: サントモールブランのシフォン<br>Scallop and avocado salad: Saint-Maure Blanc siphon                    | ¥2,500  |
| 鴨フォアグラのマーブル仕立て: 柿のチャツネ<br>Duck foie gras marble style: persimmon chutney                                | ¥2,900  |
| チーズ5種盛り合わせ、ドライフルーツ<br>5 assorted cheese, dried fruit  | ¥2,500  |
| 平目のムニエル: アーティチョークのバリグール<br>Flatfish meunière: artichokes à la barigoule                                 | ¥3,900  |
| 西オーストラリア産骨付き仔羊: レモン風味のスモール<br>Rack of lamb from Australia: couscous lemon flavor                        | ¥4,300  |

### おすすめプレート

#### Recommended plate

バ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<br>Dried fruit                                 | ¥1,200 |
| ミックスナッツ トリュフ風味<br>Mixed nuts: truffle salt             | ¥1,300 |
| オリジナルショコラ5種<br>Original chocolates (5 pieces)          | ¥1,500 |
| ラムレーズンバターのキャラメリゼ<br>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<br>Seasonal green salad  | ¥1,400 |
| シーザーサラダ: サンダニエーレのプロシュート、<br>パルミジャーノ、ニンニク<br>Caesar salad: San Daniele prosciutto, Parmigiano, garlic                          | ¥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<br>Niçoise salad: broiled tuna, soft steamed egg, olives                                   | ¥1,800 |
| ハム&エッグサンドウィッチ: マヨネーズ、ミックスリーフ<br>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:<br>マヨネーズ、ミックスリーフ<br>Ham and Emmental cheese sandwich: mayonnaise, mixed leaves                            | ¥1,700 |
| ツナメルトサンドウィッチ:<br>スイートピクルス、チェダーチーズ、フライドポテト<br>Tuna melt sandwich: sweet pickles, Cheddar cheese, crispy fries                  | ¥1,700 |
| クラブハウスサンドウィッチ:<br>チキン、玉子、ベーコン、トマト、フライドポテト<br>Clubhouse sandwich: chicken, egg, bacon, tomato, crispy fries                    | ¥2,100 |
| ローストビーフサンドウィッチ:<br>ピクルス、オニオン、トマトチリソース、フライドポテト<br>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<br>With a choice of: White bread or rye bread   |        |
| 国産牛オリジナルハンバーガー:<br>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<br>Japanese beef hamburger:<br>fried egg, Cheddar cheese, bacon, crispy fries | ¥2,400 |
| ペンネ アラビアータ<br>Penne all'Arrabbiata: tomato sauce  | ¥2,300 |
| シーフードピラフ シャトーソース<br>Seafood pilaf: Château sauce  | ¥2,500 |
| フルムダンベールと旬の茸のリゾット<br>Risotto: Fourme d'Ambert and seasonal mushroom   | ¥2,700 |
| ピッツァ マルゲリータ:<br>トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ<br>Pizza Margherita: tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano                             | ¥2,400 |
| ピッツァ クワトロ フォルマッジ:<br>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<br>Pizza quattro formaggi:<br>Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Taleggio  | ¥2,500 |
| フルーツ盛り合わせ<br>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10%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  
10% consumption tax.

## Drink / ドリンク

### Whisky / ウイスキー

#### Blended Scotch Selection

|                   |        |                            |        |
|-------------------|--------|----------------------------|--------|
| Ballantine's 17 Y | ¥2,000 | Johnnie Walker Black Label | ¥1,500 |
| Ballantine's 30 Y | ¥9,100 |                            |        |
| Chivas Regal 12 Y | ¥1,500 | Johnnie Walker Blue Label  | ¥4,000 |
| Chivas Regal 18 Y | ¥2,100 | Royal Household            | ¥4,400 |
| Chivas Regal 25 Y | ¥4,200 | Old Parr 12 Y              | ¥1,600 |
| Dewar's 12 Y      | ¥1,500 | Old Parr Superior          | ¥2,400 |
| 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 Dufftown 18 Y | ¥2,200 |
| 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 | Laphroaig 10 Y              | ¥2,000 |
| 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

|                  |        |                          |        |
|------------------|--------|--------------------------|--------|
| Jack Daniel      | ¥1,500 | Maker's Mark             | ¥1,600 |
| I.W. Harper 12 Y | ¥1,600 | Four Roses Super Premium | ¥1,800 |
| Blanton's        | ¥1,600 | Woodford Reserve         | ¥1,700 |
| Wild Turkey 13 Y | ¥1,800 | Michter's Bourbon        | ¥2,100 |
| Booker's         | ¥1,800 | Michter's Straight Rye   | ¥2,100 |

#### Japanese Whisky Selection

|  |        |  |         |
|--|--------|--|---------|
| ニッカ 竹鶴17年ピュアモルト<br>Nikka Taketsuru<br>Pure Malt 17 Y                     | ¥2,000 | ニッカ 竹鶴21年ピュアモルト<br>Nikka Taketsuru<br>Pure Malt 21 Y | ¥2,800  |
| サントリー 山崎12年<br>Suntory Yamazaki 12 Y                                     | ¥2,400 | サントリー 山崎18年<br>Suntory Yamazaki 18 Y                 | ¥4,800  |
| サントリーウイスキー響21年<br>Suntory Hibiki 21 Y                                    | ¥4,800 | サントリー白州 18年<br>Suntory Hakushu 18 Y                  | ¥4,800  |
| イチローズモルト&グレーン<br>リミテッドエディション<br>Ichiro's Malt & Grain<br>Limited Edition | ¥2,500 | サントリーウイスキー響30年<br>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 ¥4,500

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10%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  
10% consumption tax.

## ■ Brandy / ブランデー

| Cognac                 |         | Marc                           |        |
|------------------------|---------|--------------------------------|--------|
| Courvoisier V.S.O.P.   | ¥2,000  | Vieux Marc de Bourgogne        | ¥2,000 |
| Martell Cordon Bleu    | ¥3,700  |                                |        |
| Hennessy X.O           | ¥4,000  | Grappa                         |        |
| Rémy Martin XO         | ¥4,000  | Luce della Vite                | ¥1,900 |
| Rémy Martin Louis XIII | ¥28,000 | 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<br>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10%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 10% 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, anisetto, 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 バレスホテル開業時、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 ¥1,900  
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10%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  
10% consumption tax.

## Non Alcoholic Cocktails

|   |        |  |        |
|---|--------|--|--------|
| Vir-Gin Tonic<br>non-alcoholic gin, lime, tonic water | ¥2,200 | Virgin Gimlet<br>non-alcoholic gin, lime syrup, lime | ¥2,200 |
| Cinderella<br>orange, lemon, pineapple                | ¥1,600 | Saratoga Cooler<br>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<br>Suntory Umeshu<br>- 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<br>380ml (Suntory Master's Dream)<br>¥1,300 | Heineken 330ml ¥1,100<br>Corona Extra 355ml ¥1,100 |
| □Japanese Beer / Bottle (334ml)                                | Guinness<br>Extra Stout 330ml ¥1,100               |
| Asahi Super Dry ¥1,100   |  |
| Kirin Ichibanshibori ¥1,100                                    |  |
| Sapporo<br>Black Label ¥1,100                                  | □Non Alcoholic Beer / Bottle<br>Alc 0% (334ml)     |
| Yebisu ¥1,100  | Suntory All Free ¥1,000                            |

## 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

テタンジェ ノクターン スリーヴァー  
Taittinger Nocturne Sleeper  
熟した果実や白い花を連想する香り。シャルドネ比率が高く、  
繊細でエレガントな味わい  
Glass ¥3,500  
Bottle ¥17,000

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

ステッラート ヴェルメンティーノ サルデーニャ  
Stellato Vermentino Sardegna Para  
サルデーニャ島の革新派ワイナリー「パーラ」が造るフレッシュ&フルーティな辛口  
ブドウ品種 ヴェルメンティーノ (Vermentino)  
Glass ¥1,800  
Bottle ¥8,500

クラウディ バ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 ¥2,300  
Bottle ¥10,000

オー ボン クリマ “ニューブランシュ”  
Au Bon Climat “Nuit Blanches”  
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 ¥2,800  
Bottle ¥12,500

### Red Wine / 赤ワイン

プラムバーゴ シチリア プラネタ  
Plumbago Sicilia PLANETA  
シチリアを代表するワイナリー「プラネタ」が造るブラックチェリーの香りとソフトな  
渋味が魅力  
ブドウ品種 ネロダーヴォラ (Nero d'Avola)  
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 ¥2,300  
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 ¥2,800  
Bottle ¥12,500

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10%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  
10% consumption tax.