

THE PALACE *Lounge*

デイトタイム

Daytime: 10:00a.m.-5:30p.m.

Meals お食事

季節のグリーンサラダ Seasonal green salad	¥1,300	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	¥1,600
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	¥1,500	ハム & エメンタル サンドウィッチ: マヨネーズ、ミックスリーフ Ham & Emmental cheese sandwich: mayonnaise, mixed leaves	¥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	¥1,700	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 & egg sandwich: mayonnaise, mixed leaves	¥1,600
カプレーゼ: モッツアレラ、トマト、バジル Caprese: Mozzarella, tomato, basil	¥1,800	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	¥2,000
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	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	¥2,700
ペンネ アラビアータ Penne all'Arrabbiata	¥2,200		
シーフードピラフ シャトーソース Seafood pilaf: Château sauce	¥2,400		
フルムダンベールと旬の茸のリゾット Risotto: Fourme d'Ambert and seasonal mushrooms	¥2,600		
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 Pizza Margherita: tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano	¥2,300		
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、タレッジオ Pizza Quattro formaggi: Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Taleggio	¥2,400		
西オーストラリア産骨付き仔羊: レモン風味のスマール Rack of lamb from Australia: couscous lemon flavor	¥4,200		
平目のムニエル: アーティチョークのバリグール Flatfish muniere: artichokes à la barigoule	¥3,800		

* 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、チェダーチーズ、ベーコン、フライドポテト
Japanese beef hamburger: fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes

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.

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
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 Tiramisu: Mascarpone, Marsala wine	¥1,100
柑橘フルーツとミント風味のゼリー: 柚子のソルベ Citrus fruit and mint flavored jelly: yuzu sherbet	¥1,200
ヨーグルトとフルーツの果樹園仕立て Mixed fruits and yogurt cream: yogurt sherbet	¥1,200
カシスのオペラ、マンダリンのソルベ Cassis opera, mandarin sherbet	¥1,400
モンブラン: 金柑のコンフィチュール、ヴァニラアイスクリーム Mont Blanc: kumquat confiture, vanilla ice cream	¥1,400
旬のフルーツのキャラメリゼ: サバヨンソース、ヴァニラアイスクリーム Caramelized seasonal fruit: sabayon sauce, vanilla ice cream	¥1,400

Sweets Set PALACE / スイーツセット PALACE

¥2,200

お好きなスイーツとコーヒー、紅茶 または ハーブティー
Your choice of one sweets from the menu with coffee, tea or herbal tea.

* カシスのオペラ、モンブラン、フルーツのキャラメリゼのセットは¥200を加算させていただきます。
Cassis opera, Mont Blanc and caramelized fruits is available for an additional ¥200.

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.

Afternoon Tea PALACE

アフタヌーンティー PALACE

Available: 1:00p.m.-4:30p.m. 平日 (Weekdays)

¥4,800

¥6,500 グラスシャンパン付き / with a glass of Champagne

蔵出し濃茶、蔵出し薄茶のケーキ

アブリコットのパートド フリュイ、さつまいものタルト、フロランタン
黒糖のラスク、オレンジのライスプディング

有機抹茶入り玄米茶のパンナコッタ、有機ほうじ茶のラミントン
有機抹茶のティラミス、有機煎茶のクレームブリュレ

有機抹茶「寿月の昔」を使ったブレッドの海老とクリームチーズ
サンドウィッチ、ポルチーニパウダーを使った舞茸のフリット、
ゆず風味のサーモンマリネ、トリュフバターソルトのタルティーンヌ、
南瓜のフラン、栗ごはん、彩りピクルスといぶりがっこ

白味噌風味のスコーン、クロテッド クリーム、小豆のディップ

オリジナル ティー セレクション

Brewed *koicha* ('thick' matcha tea) made with the finest tea leaves, *Usucha* ('thin' matcha tea) -flavored cake

Apricot pâte de fruits, Sweet potato tart, Florentine, Brown sugar rusk, Mandarin orange rice pudding

Organic *genmaicha* (green tea with roasted rice) panna cotta, Organic *hojicha* (roasted green tea) lamington cake,
Organic *matcha* (powdered green tea) tiramisù, Organic *sencha* (whole-leaf green tea) crème brûlée

Organic matcha steamed bread sandwich with shrimp & cream cheese filling, Maitake mushroom fritter
seasoned with porcini powder, Yuzu-marinated salmon, Tartine with truffle butter salt, Pumpkin pudding,
Chestnut rice, Selection of pickled vegetables

White miso-flavored scones, clotted cream, red-bean cream

Original tea selection

Chocolate Set PALACE / ショコラセット PALACE

オリジナル・ショコラ5種とコーヒー、紅茶またはハーブティー ¥2,400
A selection of 5 original chocolates with coffee, tea or herbal tea

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.



Afternoon Tea Selection アフタヌーンティー セレクション

Classical Tea クラシカル ティー

モカルバリエ (アッサムバリ)

Assam Bari

スパイシーでモルティーな味わいの自然農法のアッサム

ライト & セイロン

Light & Ceylon

香味そのままの爽やかな味わいのカフェインレス

Herbal Tea ハーブ ティー

レモングラス

Lemongrass

消化不良、夏バテに効果的なハーブ

ペパーミント

Peppermint

爽やかな香りと爽快感、花粉時期にはおすすめ

Chinese Tea 中国茶

桂花茶 季節のおすすめ

Fragrant Olive

金木犀の花の香り、疲労回復、眠気予防に最適

茉莉花茶

Jasmine

ジャスミンの花弁の爽やかな香り、リラックス、瘦身効果を期待

プアール雲南

Pu Er

中国黒茶。軽く、まろやか

イングリッシュブレックファースト 季節のおすすめ

English Breakfast

豊かな香りと芳醇な味わいのセイロンティー

ダージリン サマーゴールド

Darjeeling Summer Gold

世界三大紅茶のひとつ、しっかりとした味わい

ローズヒップ & ハイビスカスブレンド

Rosehip & Hibiscus

甘く優しい香りのフルーツハーブティー

カモミール 季節のおすすめ

Chamomile

「母なる薬草」の甘い香り、リラクセーション効果に期待

鉄観音

Tieguanyin

福建省の青茶、味わいも強く飲みごたえあり

キーマン

Keemun

世界三大紅茶のひとつ、スモーキーな香り

Aroma Tea アロマ ティー

スペシャルアールグレイ

Special Earl Grey

良質のインドティーを使用した

ペーシックなアールグレイ

アイリッシュモルト

Irish Malt

アイルランドウイスキーのアロマと

カカオが入った力強い味わい

モルゲンタウ

Morgentau

バラの花とマンゴのアロマ、

魅惑的な味わい

ホルシュタインナーグリュツツェ 季節のおすすめ

Holsteiner Gruetze

種無し葡萄、ハイビスカス、ドライフルーツのブレンドティー

Japanese Tea 日本茶

重陽 季節のおすすめ

Choyo

青茶にオオバコをブレンド

玄米茶

Genmaicha

狐色に炒った玄米が入った香ばしいお茶

ほうじ茶

Hojicha

「香りの芸術」と言われる日本茶

柚子抹茶

Yuzu Matcha

柚子と抹茶のハーモニーが絶妙

煎茶『百年の春』

Sencha “Hyakunen no Haru”

早摘みの新芽から出るまろやかで

気品高い味わい

Coffee Selection コーヒー セレクション

コーヒー

Coffee

カフェラテ

Caffè latte

カプチーノ

Cappuccino

エスプレッソ

Espresso

* カフェインレスコーヒーのご用意もございます。

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.