

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

シャンパーニュ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.

## Tapas タパス

オシエトラ キャヴィア Oscietra Caviar	¥16,000	前菜3種盛り合わせ 3 assorted appetizers	¥2,000
鶏白レバーのムース Chicken liver mousse	¥1,000	フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥2,500
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	チーズ5種盛り合わせ: ドライフルーツ 5 assorted cheese, dried fruit	¥2,500
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	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
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	ドライフルーツ Dried fruit	¥1,200
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	ミックスナッツ トリュフ風味 Mixed nuts: truffle salt	¥1,300
パテドカンパーニュ、クレソンサラダ Country-style pâté: watercress salad	¥1,900	オリジナルショコラ5種 Original chocolates (5 pieces)	¥1,500
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 Scallop and avocado salad: Saint-Maure Blanc siphon	¥2,500	ラムレーズンバターのキャラメリゼ Caramelized butter and rum raisins	¥1,800
鴨フォアグラのマーブル仕立て: 柿のチャツネ Duck foie gras marble style: persimmon chutney	¥2,900	* 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		
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		
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		
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.

## 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

西オーストラリア産骨付き仔羊: レモン風味のスムール ¥4,300

Rack of lamb from Australia: couscous lemon flavor

平目のムニエル: アーティチョークのバリグール ¥3,900

Flatfish meunière: artichokes à la barigoule

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

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, Marsala wine

柑橘フルーツとミント風味のゼリー: 柚子のソルベ ¥1,200

Citrus fruit and mint flavored jelly: yuzu sherbet

ヨーグルトとフルーツの果樹園仕立て ¥1,200

Mixed fruits and yogurt cream: yogurt sherbet

カシスのオペラ、マンダリンのソルベ ¥1,400

Cassis opera, mandarin sherbet

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 ¥1,400

Mont Blanc: kumquat confiture, vanilla ice cream

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 ¥1,400

Caramelized seasonal fruit: sabayon sauce, vanilla ice cream

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.