



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



Taittinger Prestige Rose

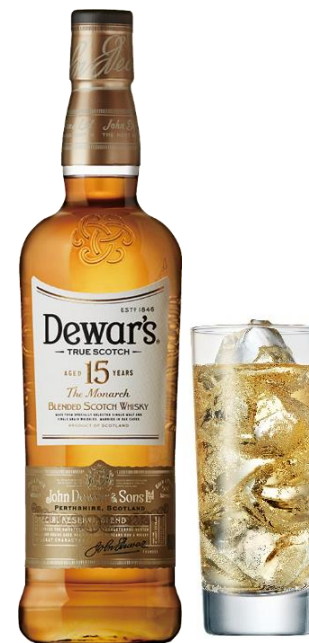
テタンジェ プレスティージュ ロゼ

エレガントに香る鮮やかな色合いのロゼシャンパーニュ。
新鮮な赤い果実を思わせる香りとスッキリとした爽やかさを持つ、
洗練されたエレガントなロゼシャンパーニュです。

Glass ¥4,240

Bottle ¥20,570

Dewar's
— ESTD 1846 —



Dewar's 15 Years old Highball

デュワーズ 15年 ハイボール

15年以上熟成されたアバフェルディを中心に40種類以上の原酒をブレンド。
ブレンド後に再び樽に戻して6か月程度熟成させる事によって生み出される、
甘く華やかな香りとまろやかでスムーズな味わいが特徴です。

Glass ¥2,180

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。表示価格にはサービス料10%、消費税10%が含まれております。

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions. All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and 10% consumption tax.

Seasonal Fresh Fruit Cocktails

春のフルーツカクテル



Apple John Collins

林檎のジョンコリンズ

ウイスキーカクテルの定番「ジョンコリンズ」に
ふくよかな林檎の風味を添えて。

New Summer Orange Caipirinha

日向夏のカイピリーニャ

ブラジルの伝統的なカクテル「カイピリーニャ」を
日向夏で爽やかにアレンジ。

Summer Orange Martini

甘夏のマティーニ

甘夏にオレンジマーマレードを
加えたフレッシュな味わい。

各 ¥ 2,670 each

Royal
Bar

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。
記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.

Recommended



Nick's 国産牛フィレステーキ サンドウィッチ

建替前のホテル時代、顧客のNickさんが好んで食した一品。
ホテルオリジナルのグレイビーソースが美味しさを引き立てる、シンプルなフィレステーキサンドウィッチ。

Nick's Special Filet Steak Sandwich (Japanese Beef)

A dish loved by Nick, our frequent guest, before the hotel was rebuilt.
The original gravy sauce brings out the flavor of the simple, yet rich sandwich.

¥7,020

記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.

パレスホテルオリジナル カクテル

ドライマティーニ (Gordon's Dry Gin, Noilly Prat (dry vermouth), Noord's Orange Bitter)	¥1,940
スペシャルジンフィズ (Gordon's Dry Gin, fresh lemon juice, milk, sugar syrup)	¥1,940
グリーン ガーデン (vodka, green tea liqueur, Maraschino, lemon, egg white)	¥1,940
ライジング サン (tequila, Chartreuse Jaune, cocktail lime, sloe gin)	¥1,940
ヘルメス (tequila, anisette, plum liqueur, cocktail lime)	¥1,940

カクテル

オールドファッション (whisky, bitters, sugar)	¥2,060
ネグローニ (gin, vermouth, Campari)	¥1,940
ダイキリ (rum, lime, sugar)	¥1,940
マルガリータ (tequila, lime, Cointreau)	¥1,940
マンハッタン (whisky, vermouth, bitters)	¥2,060
モスコミュール (vodka, lime, ginger beer)	¥2,180
エスプレッソマティーニ (vodka, espresso, sugar, etc)	¥2,550
モヒート (rum, lime, mint)	¥2,300
アペロールスプリッツアー (Aperol, champagne)	¥2,550
ブルバーディア (whisky, vermouth, Campari)	¥2,060
ブラッディーマリー (vodka, tomato juice)	¥1,940
サイドカー (brandy, Cointreau, lemon)	¥2,180
ジャックローズ (calvados, lime, grenadine)	¥2,180
アマレットサワー (amaretto, lemon, orange, egg white)	¥1,940
コスモポリタン (vodka, Cointreau, lime, cranberry)	¥1,940

ノンアルコール カクテル

バージン トニック (non-alcohol gin, lime, tonic water)	¥2,670	バージン ギムレット (non-alcohol gin, lime syrup, lime)	¥2,670
シンドレラ (orange, lemon, pineapple)	¥1,940	サルトガ クーラー (lime, ginger ale)	¥1,700

ワイン セレクション

シャンパーニュ

ローラン ペリエ ラ キュヴェ	Glass ¥3,270 Bottle ¥15,730
テタンジェ プレステイージュ ロゼ	Glass ¥4,240 Bottle ¥20,570
ドン ペリニオン ブリュット 2008	Bottle ¥54,450

白ワイン

ピエロパン ソアヴェ クラッシコ ラ ロッカ ブドウ品種 ガルガーネガ	Glass ¥2,180 Bottle ¥10,890
サンセール アンリ ブルジョア ブドウ品種 ソーヴィニオンブラン	Glass ¥2,790 Bottle ¥12,100
ムルソー プシヤール ペール エ フィス ブドウ品種 シャルドネ	Glass ¥3,390 Bottle ¥15,130

赤ワイン

マーヴェリック ブリーチェンズ シラーズ ブドウ品種 シラーズ	Glass ¥2,180 Bottle ¥10,890
カレラピノ ノワール ブドウ品種 ピノ ノワール	Glass ¥2,790 Bottle ¥12,100
ルーウィン エステート カベルネソーヴィニオン ブドウ品種 カベルネソーヴィニオン	Glass ¥3,390 Bottle ¥15,130

ビール

アサヒ	¥1,460	サッポロ	¥1,460
キリン	¥1,460	エビス	¥1,460
ハイネケン	¥1,460	ギネス	¥1,460

生ビール

サントリー ザプレミアム モルツ マスターズドリーム	¥1,700
----------------------------	--------

日本酒

壱ノ壱ノ壱 純米吟醸	¥3,030
壱ノ壱ノ壱 大吟醸	¥7,630

日本酒は180ml(一合)にて提供しております。

ソフトドリンク セレクション

フレッシュ オレンジジュース	¥1,700	フレッシュ グレープフルーツジュース	¥1,700
レモンスカッシュ	¥1,580	ジンジャーエール	¥1,210
コココーラ /コココーラ ZERO	¥1,210	トマトジュース	¥1,210

ウイスキー

ブレンデッドスコッチウイスキー

バランタイン 17年	¥2,420
シーバスリーガル 12年	¥1,820
デュワーズ 15年	¥2,180
ジョニーウォーカー ブルーラベル	¥4,840
オールドパー スーペリア	¥2,910
ロイヤルハウスホールド	¥5,570

モルトウイスキー

グレンフィディック12年	¥2,180
マッカラン12年	¥3,030
マッカラン18年	¥6,050
グレンドロナック18年	¥3,390
ボウモア12年	¥2,180
グレンリベット12年	¥1,940
グレンモーレンジ18年	¥3,150
ラガブルーリン16年	¥2,790
ラフロイグ10年	¥2,420

アメリカンウイスキー

ジャックダニエル	¥1,820
I.W.ハーパー 12年	¥2,180
ウッドフォードリザーブ	¥2,060
ミクターズ	¥2,550

ジャパニーズウイスキー

サントリーウイスキー 山崎 18年	¥5,810
サントリーウイスキー 白州 18年	¥5,810
サントリーウイスキー 響 21年	¥5,810
サントリーウイスキー 響 30年	¥36,300
ニッカ 竹鶴 21年ピュアモルト	¥4,360
イチローズモルト&グレーン リミテッドエディション	¥3,030
イチローズモルト秩父	¥3,880

ウイスキーは30mlにて提供しております。

お食事

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	¥2,910
ピッツァ クワトロフォルマッジ: ゴルゴンゾーラ、タレージョ、モッツアレラ、パルミジャーノ	¥3,030
サンドウィッチ各種: ツナメルト、ハム & グリュイエール、 ハム & エッグ (1種類お選びください)	¥2,060
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	¥2,550
ローストビーフサンドウィッチ: ビクルス、オニオン、トマト、フライドポテト	¥3,390
クロックムッシュ	¥2,790
タルティーヌ アメリケーヌ: 牛リブロース、オニオン、トマト、アヴォカド、ミックスリーフ	¥3,510
タルティーヌ ミディ: シュリンプ、帆立貝、イカ、ラタトゥイユ、松の実、ミント、バルサミコ	¥3,510
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	¥2,910
Nick's 国産牛フィレステーキ サンドウィッチ 建替前のホテル時代、顧客のNickさんが好んで食した一品。 ホテルオリジナルのグレイビーソースが美味しさを引き立てる、 シンプルなフィレステーキサンドウィッチ。	¥7,020

タパス

鶏白レバーのムース	¥1,210
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ	¥1,940
トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト	¥1,700
コンキリエ&チーズ:パンチェッタ、ホワイトチェダー	¥1,700
スティック野菜: 春菊 & カシューナッツのサルサヴェルデ	¥1,940
サーモンのハーブマリネ、サーワクリーム	¥2,180
パテドカンパーニュ	¥2,300
真鯛の瞬間グリル: タブナードソース	¥3,390
フルーツ盛り合わせ	¥3,030
チーズ5種盛り合わせ: ドライフルーツ	¥3,030
ドライフルーツ	¥1,460
ミックスナッツ トリュフ風味	¥1,580
オリジナルショコラ 5種	¥1,820
ラムレーズンバターのカaramelゼ	¥2,180
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	(40g) ¥1,460 (80g) ¥2,420