

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 |
| 炙りマグロを添えたニソワーズサラダ Niçoise salad with broiled tuna | ¥1,700 | 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 |
| シーザーサラダ: サンダニエーレのプロシユート Caesar salad: San Daniele prosciutto | ¥1,500 | 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 |
| フライドポテト トリュフ風味 French fried potatoes: truffle & truffle salt | ¥1,400 | 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 |
| ペンネ アラビアータ: トマトソース、季節野菜 Penne all'Arrabbiata: tomato sauce, seasonal vegetables | ¥2,200 | 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 |
| シーフードピラフ シャトーソース Seafood pilaf: Château sauce | ¥2,400 | グリルドビーフサンドウィッチ: オニオン、トマト、レタス、フライドポテト Grilled beef tenderloin sandwich: onion, tomato, lettuce, crispy fries | ¥2,800 |
| リゾット ヴェルデ: アスパラガス、グリーンピース、筍、パルミジャーノ Risotto Verde: asparagus, green peas, bamboo shoot, Parmigiano | ¥2,500 | * 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 | |
| ピッツァ マルゲリータ: トマト、バジル、モッツァレラ、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、モッツァレラ、パルミジャーノ、タレグジオ Pizza quattro fomaggi: Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Taleggio | ¥2,400 | オリジナルビーフバーガー: 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 Signature hamburger: fried egg, Cheddar cheese, bacon, crispy fries | ¥2,300 |
| 真鯛とアサリのタジン蒸し: ブラックオリーブ、春野菜、タイム Sea bream and clam: black olive, spring vegetables, thyme | ¥3,400 | | |
| ハンガリー産鴨モモ肉のコンフィ: ひよこ豆と野菜のラグー Hungarian duck leg confit / chickpea and vegetable ragout | ¥3,400 | | |

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8%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 8% consumption tax.

Sweets Selections スイーツ

| | |
|--|--------|
| ケーキ各種 Selection of cake | ¥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 |
| ピーカンナッツのアイスクリームとエスプレッソのアフォガート Affogato: pecan nut ice cream, espresso | ¥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 Tiramisù: Mascarpone cheese, Marsala wine | ¥1,100 |
| 柑橘類のテリーヌと柚子風味のソルベ Citrus fruit terrine: Yuzu sherbet | ¥1,100 |
| 季節のフルーツを使ったタルトとアイスクリーム Seasonal fruit tart with ice cream | ¥1,200 |
| ヴァローナのグアナラを使ったテリーヌド ショコラ、フランボワーズソルベ Terrine de chocolat: bitter chocolate cake, raspberry sherbet | ¥1,200 |
| レモンとホワイトチョコレートのムース: ピスタチオのアイスクリーム Lemon and white chocolate mousse: pistachio ice cream | ¥1,400 |
| 苺と百花蜜アイスクリームのパフェ: マスカルポーネクリーム、ライムとエルダーフラワーのジュレ Strawberry and honey ice cream parfait: Mascarpone cream, lime and elderflower gelée | ¥1,500 |

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.

* レモンとホワイトチョコレートのムースのセットは¥200、パフェのセットは¥300を加算させていただきます。
Lemon and white chocolate mousse is available for an additional ¥200,
Strawberry and honey ice cream parfait for an additional ¥300.

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)
2:00p.m.-4:30p.m. 土・日・祝日 (Saturdays, Sundays & Holidays)

¥4,200 / ¥6,000 グラスシャンパン付き / with a glass of Champagne

新玉葱のヴルーテ(デミカップ)

青菜の俵むすび、小鯛と春野菜のマリネ 柚子風味
グアカモールと海老のタルティース、
プロシュートと春野菜のタルティース、
カマンベールのフリットとセミドライトマト

ボンボンショコラ、パートド フリュイ、サブレディアマン、
和菓子、季節のフルーツ、
蜂蜜とレモンのスコーン、ブレザーブ、クロテッドクリーム

苺とライムのヴェリーヌ、ピスタチオのマカロン、
ラズベリーとチョコレートのプティシュー、
柚子のフィナンシユ、抹茶のケーキ

オリジナルティー セレクション



New onion potage soup

Rice ball with green leaves, Marinated sea bream and spring vegetables Yuzu flavor
Tartine: guacamole, shrimp / prosciutto, spring vegetables,
Fried Camembert cheese with dried tomatoes

Chocolate, Fruits jelly, Cookie, Japanese confectionery, Seasonal fruit,
Honey and lemon scone, Preserve, Clotted cream

Verrine: strawberry and lime, Pistachio macaron
Raspberry and chocolate small cream puff, Yuzu financier, Matcha cake

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8%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 8% consumption tax.

Afternoon Tea Selection アフターヌーンティ 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

スパイス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

イングリッシュ ブレックファースト

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

Chamomile

「母なる薬草」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ッツェ

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

さくら煎茶

季節のおすすめ

Sakura Sencha

緑茶に塩漬桜を浮かべた、春を感じる一杯

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

百年の春

Sencha

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

Coffee

コーヒー

Caffè latte

カフェラテ

Cappuccino

カプチーノ

Espresso

エスプレッソ

* カフェインレスコーヒーのご用意もございます。

Herbal Tea ハーブ ティー

レモングラス

Lemon Grass

消化不良、夏バテに効果的なハーブ

ペパーミント

季節のおすすめ

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

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

季節のおすすめ

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

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.