

THE PALACE *Lounge*

イヴニング
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 ¥2,600



※画像はイメージです

シャンパン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

彩り野菜のピクルス
Multi-colored vegetable pickles

ドライフルーツ
Dried fruits

三元豚のリエット
Pork rillettes

鶏白レバーのムース
Chicken liver mousse

おすすめプレート(2名様用) Recommended plate (for 2 persons) ¥3,600

ブラッティーナチーズと
サンダニエーレ産プロシュート、クレソンサラダ添え
Burratina cheese, San Daniele prosciutto, basil,
tomatoes, watercress salad, extra virgin olive oil



* 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.



スティック野菜: 春菊とカシューナッツのサルサベルデ
Vegetable sticks:
green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nut)

¥1,600



炙りマグロを添えたニソワーズサラダ
Niçoise salad with broiled tuna

¥1,800



フライドポテトトリュフ風味
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

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.

Tapas タパス

オシエトラ キャヴィア Oscietra Caviar	¥16,000	フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥2,500
鶏白レバーのムース Chicken liver mousse	¥1,000	チーズ5種盛り合せ / ドライフルーツ 5 assorted cheese, dried fruits	¥2,500
三元豚のリエット Pork rillettes	¥1,000	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	¥800
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	¥1,200	彩り野菜のピクルス Multi-colored vegetable pickles	¥800
夏野菜のマリネ トマトとホワイトバルサミコのジュレ Marinated summer vegetables / tomato consommé and white balsamic jelly	¥1,200	ドライフルーツ Dried fruits	¥1,200
フライドポテトトリュフ風味 French fried potatoes: truffle & truffle salt	¥1,400	オリジナルショコラ 5種 Original chocolates (5 pieces)	¥1,500
スティック野菜: 春菊とカシューナッツのサルサベルデ Vegetable sticks: green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nut)	¥1,600	ミックスナッツトリュフ風味 Mixed nuts: truffle salt	¥1,300
仔牛、豚、鴨のフォアグラを使ったパテ・ド・カンパーニュ: ピクルスとクレソンサラダ Country-style pâté: pickles and watercress salad	¥1,700		
エスカルゴ (6 pieces) のブルギニヨン: ガーリックとパセリ風味のバター Escargots (6 pieces): garlic and herb butter	¥1,700		

* 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.

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.

Meals お食事

季節のグリーンサラダ Seasonal green salad	¥1,400
炙りマグロを添えたニソワーズサラダ Niçoise salad with broiled tuna	¥1,800
シーザーサラダ: サンダニエーレのプロシュート Caesar salad: San Daniele prosciutto	¥1,600
サンドウィッチ各種: ツナメルト、ハム & エメンタール、ハム & エッグ (1種類お選びください) Sandwich variation: choose one from - tuna melt / ham & Emmental cheese / ham & egg	¥1,700
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	¥2,100
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	¥2,800
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	¥2,900
※ 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	
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	¥2,400
ペンネ アラビアータ Penne all'Arrabbiata / tomato sauce, seasonal vegetables	¥2,300
シーフードピラフ シャトーソース Seafood pilaf: Château sauce	¥2,500
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	¥2,400
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、タレッジオ Pizza quattro formaggi: Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Taleggio	¥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.

Sweets Selections スイーツ

ケーキ各種 Selection of cake	¥900
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
メロンのコンポートとソルベ / ヨーグルトのエスプーマ Melon compote and sherbet / yogurt espuma	¥1,400
抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉 Shaved ice Matcha green tea & Azuki bean with rice-flour dumplings	¥1,500
マンゴ&ココナッツのシェーブアイスとヨーグルトクリーム Shaved ice mango & coconut with yogurt cream	¥1,500
オリジナルショコラ 5種 Original chocolates (5 pieces)	¥1,500

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.

Coffee Selection コーヒーセレクション

Original Blended Coffee オリジナル ブレンドコーヒー	¥1,300	Espresso エスプレッソ	¥1,300
Cappuccino カプチーノ	¥1,400	Caffè Latte カフェ ラテ	¥1,400
Decaffeinated Coffee カフェインレス コーヒー	¥1,300		

Liqueur Coffee (Alcoholic coffee) コーヒーカクテル(アルコールを含むコーヒー)

Irish Coffee アイリッシュ コーヒー (Whiskey, Whipped Cream, Coffee)	¥1,600	Café Royal カフェ ロワイヤル (Brandy, Coffee)	¥1,600
---	--------	---	--------

Tea Selection ティー セレクション

Assam Bari モカル バリエ(アッサムバリ) 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	¥1,300	Light & Ceylon ライト & セイロン 香味そのままの爽やかな味わいのカフェインレス	¥1,300
Special Earl Grey スペシャル エールグレイ 良質のインドティーを使用したベーシックなアールグレイ	¥1,300	Moon Valley ダーズリン ムーンバレー 最高茶園の夏摘み。マスカット風味の香り	¥1,600
Irish Malt アイリッシュモルト 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	¥1,300	Pomme D'amour ポム ダムール セイロンの芳醇な香りに甘い焼きりんごフレーバーがベストマッチ	¥1,700

Mineral Water Selection ミネラルウォーター セレクション

Evian (Still 750ml) エビアン	¥1,000	Acqua Panna (Still 500ml) アクアパナ	¥900
Perrier (Sparkling 330ml) ペリエ	¥900	San Pellegrino (Sparkling 500ml) サンペレグリーノ	¥1,000

Soft Drink Selection ソフトドリンク セレクション

Fresh Orange Juice フレッシュ オレンジジュース	¥1,300	Fresh Grapefruit Juice フレッシュ グレープフルーツジュース	¥1,300
Fresh Lemon Squash フレッシュ レモンスカッシュ	¥1,200	Guava Juice グアバジュース	¥900
Grape Juice グレープジュース	¥900	Apple Juice アップルジュース	¥900
Pineapple Juice パイナップルジュース	¥900	Cranberry Juice クランベリージュース	¥900
Tomato Juice トマトジュース	¥900	Vegetable Juice 野菜ジュース	¥900
Coca Cola / Coca Cola ZERO コココーラ / コカコーラ ZERO	¥900	Chocolate Drink (Hot / Cold) ホットチョコレート / アイスチョコレート	¥1,400
Ginger Ale ジンジャーエール	¥900		

* 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.

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.

The Palace Lounge Wine Selection ワイン セレクション

Champagne シャンパーニュ

Laurent Perrier Brut L.P. ローラン ペリエ ブリュット L.P. Glass ¥2,100
Bottle ¥13,000
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

Henri Giraud Blanc de Craie アンリ ジロー ブランド クレ Glass ¥3,000
Bottle ¥17,000
シャルドネ100%の爽やかで深みのある味わい。厚みのある酸とフルーティでエレガントな香りが特徴の夏向きのシャンパーニュ

Krug Grande Cuvée クリュッグ グランド キュヴェ Bottle ¥45,000
表現しきれない豊かな味わいと、独特のアロマが特徴の洗練されたシャンパーニュ

Gosset Grand Millesime Brut 2006 ゴッセ グランド ミレジム ブリュット Bottle ¥23,000
リンゴや柑橘類を思わせる豊富な果実味に蜂蜜や焼き菓子のニュアンスが層を成し、美しい熟成感を実現

White Wine 白ワイン

Cloudy Bay Sauvignon Blanc クラウディ ベイ ソーヴィニヨンブラン Glass ¥1,700
Bottle ¥8,500
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 ソーヴィニヨンブラン (Sauvignon Blanc)

Pinot Gris Anselmet ピノ グリ アンセルメ Glass ¥2,000
Bottle ¥10,000
年産1500本の北イタリア産、涼しげな酸味と爽やかな喉腰が心地よい辛口
ブドウ品種 ピノグリ (Pinot Gris)

Au Bon Climat “Nuit Blanches Relevant” Glass ¥2,500
オー ボン クリマ “ニューイ ブラン シュ レルヴァント” Bottle ¥12,500
濃厚なトロピカルなアロマと豊かなコクをバランスよく合わせ持つプレステージワイン
ブドウ品種 シャルドネ (Chardonnay)

Red Wine 赤ワイン

Governo all'uso Toscano Poggio Civetta ゴヴェルノ アッレーゾ トスカーノ Glass ¥1,700
Bottle ¥8,500
トスカーナ地方伝統の技法により作られた果実味溢れるスマートな喉越し
ブドウ品種 サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネソーヴィニヨン (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Shaw + Smith Shiraz ショウ & スミス シラーズ Glass ¥2,000
Bottle ¥10,000
凝縮した果実の甘味とスパイスさを持つ濃厚な味わい
ブドウ品種 シラーズ (Shiraz)

De Bortoli “PHI” Pinot Noir デ ボルトリ “ファイ” ピノ ノワール Glass ¥2,500
Bottle ¥12,500
赤いベリー系の果実味溢れるジューシー且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)

* 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.

Bottle Wine Selection ボトル ワイン セレクション

White Wine 白ワイン

Vinnai Jermann 2015 ヴィナーエ イエルマン Bottle ¥8,500
リボッラ ジャラ / イタリア (Ribolla Gialla / Italy)

Vin d'Alsace Riesling 2014 ヴァン ダルザス リースリング Bottle ¥8,500
リースリング / フランス (Riesling / France)

Eden Valley Riesling Pewsey Vale 2014 イーデンヴァレレー リースリング Bottle ¥10,000
リースリング / オーストラリア (Riesling / Australia)

Leeuwin Estate Prelude Vineyards 2015 ルーウィン エステート プレリュード Bottle ¥10,000
シャルドネ / オーストラリア (Chardonnay / Australia)

Meursault Les Clous 2015 ムルソーレ クル Bottle ¥12,000
シャルドネ / フランス (Chardonnay / France)

Red Wine 赤ワイン

Paul Conti Pinot Noir ポール コンティ Bottle ¥8,500
ピノ ノワール / オーストラリア (Pinot Noir / Australia)

Bonterra Zinfandel 2012 ボンテッラ ジンファンデル Bottle ¥8,500
ジンファンデル / アメリカ (Zinfandel / USA)

Il Bruciato 2012 イル ブルチャート Bottle ¥10,000
カベルネソーヴィニヨン / イタリア (Cabernet Sauvignon / Italy)

Amarone della Valpolicella Tedeschi 2014 アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ Bottle ¥12,000
コルビーナ / イタリア (Corvina / Italy)

Clos Henri 2013 クロ アンリ Bottle ¥12,500
ピノ ノワール / ニュージーランド (Pinot Noir / New Zealand)

“Hess” Collection Allomi “ヘス” コレクション アローミ Bottle ¥12,500
カベルネソーヴィニヨン / アメリカ (Cabernet Sauvignon / USA)

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.

Palace Original Rice Wine (Sake) 日本酒

1-1-1 Premium 壱ノ壱ノ壱 純米吟醸	¥2,500	1-1-1 Super Premium 壱ノ壱ノ壱 大吟醸	¥5,800
-----------------------------	--------	----------------------------------	--------

All Sake servings are 180ml
日本酒は180ml(一合)にて販売しております

Japanese Special Spirits (Shochu) 焼酎

Mori Izou (Sweet Potato) 森 伊蔵	¥3,900	Hyakunen no Kodoku (Malt) 百年の孤独(麦)	¥3,900
----------------------------------	--------	---------------------------------------	--------

Plum Wine 梅酒

Sento no Umeshu 仙頭の梅酒	¥1,400
--------------------------	--------

All Sho-Chu & Plum Wine servings are 60ml
焼酎、梅酒は60mlにて販売しております

Port Wine, Sherry, Vermouth ポートワイン・シェリー・ベルモット

Taylor's Tawny 20y テイラーズトウニー	¥2,400	Tio Pepe ティオ ペペ	¥1,200
---------------------------------	--------	--------------------	--------

Noilly Prat Sweet ノイリー プラット スイート	¥1,200
-------------------------------------	--------

All sherry, port & madeira servings are 60ml
シェリー ポート マデラ等は60mlにて販売しております

Beer ビール

Asahi (Bottle 334ml) アサヒ	¥1,100	Sapporo (Bottle 334ml) サッポロ	¥1,100
Kirin (Bottle 334ml) キリン	¥1,100	Yebisu (Bottle 334ml) エビス	¥1,100
Heineken (Bottle 330ml) ハイネケン	¥1,100	Löwenbräu (Bottle 334ml) レーベンプロイ	¥1,100
Corona (Bottle 355ml) コロナ	¥1,100	Guinness (Bottle 330ml) ギネス	¥1,100

Draft Beer 生ビール

Super Premium Draft Beer by the glass 380ml サントリープレミアムモルツ マスターズドリーム	Suntory Master's Dream	¥1,300
Premium Draft Beer by the glass 410ml サントリープレミアムモルツ	Suntory Premium Malt's	¥1,200

Non Alcoholic Cocktails ノンアルコール カクテル

Cinderella シンデレラ (Fresh orange, Fresh lemon, Pineapple)	¥1,600	Saratoga Cooler サラトガクーラー (Fresh lime, Ginger ale)	¥1,400
Shirley Temple シャーリーテンブル (Grenadine syrup, 7 Up)	¥1,400	Virgin Mojito バージンモヒート (Fresh lime, Mint, Soda)	¥1,600

* 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.

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.

Special Martini Selection

スペシャル マティーニ セレクション

Breakfast Martini ブレックファースト マティーニ (Gin, Marmalade jam, Fresh orange)	¥2,100	Sake Martini 酒 マティーニ (Kyoto gin, Sake, Dry vermouth)	¥2,100
Lychee Martini ライチ マティーニ (Vodka, Lychee liqueur, Fresh lemon)	¥2,100	Espresso Martini エスプレッソ マティーニ (Vodka, Café liqueur, Espresso, Chocolate bitters)	¥2,100

Palace Original Cocktail

パレス オリジナル カクテル

Green Garden グリーンガーデン (Vodka, Green tea liqueur, Maraschino, Fresh lemon, Egg white) 1961年 パレスホテル開業時、目の前に広がる鮮やかな緑をイメージしたカクテル	¥1,600
Rising Sun ライジング サン (Tequila, Chartreuse jaune, Cocktail lime, Sloe gin) 1963年 厚生大臣賞受賞、朝雲を照らす太陽の光を表したカクテル	¥1,600
Hermez ヘルメス (Tequila, Anisette, Plum liqueur, Cocktail lime) 1971年 国際カクテルコンペティション準優勝。カクテル名「ヘルメス」とは旅人、客人の守護神	¥1,600

Traditional Cocktails

トラディショナルカクテル

Martini マティーニ (Gin, Vermouth, Orange bitters)	¥1,500	Fresh Gimlet フレッシュ ギムレット (Gin, Fresh lime)	¥1,700
White Lady ホワイトレディ (Gin, Cointreau, Fresh lemon)	¥1,600	Cosmopolitan コスモポリタン (Vodka, Cointreau, Fresh lime, Cranberry)	¥1,600
Balalaika バラライカ (Vodka, Cointreau, Fresh lemon)	¥1,600	Daiquiri ダイキリ (Rum, Fresh lemon, Sugar)	¥1,600
Margarita マルガリータ (Tequila, Cointreau, Fresh lemon)	¥1,600	Manhattan マンハッタン (Whisky, Sweet vermouth, Bitters)	¥1,700
Sidcar サイドカー (Cognac, Cointreau, Fresh lemon)	¥1,800	Valencia バレンシア (Apricot brandy, Fresh orange)	¥1,600
Mojito モヒート (Rum, Fresh lime, Mint, Soda)	¥1,900	Moscow Mule モスクーミュール (Vodka, Fresh lime, Ginger ale)	¥1,600
Singapore Sling シンガポール スリング (Gin, Benedictine DOM, Cherry brandy, Fresh lemon, Pineapple)	¥1,700	Salty Dog ソルティドッグ (Vodka, Fresh grapefruit)	¥1,700

* 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.

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.

Japanese Whisky 日本のウイスキー

Nikka Taketsuru 17y ニッカ 竹鶴	¥2,000	Nikka Taketsuru 21y ニッカ 竹鶴	¥2,800
Suntory Yamazaki 12y サントリー 山崎	¥2,300	Suntory Hibiki 21y サントリー 響	¥4,400
Ichiro's Malt Mizunara Wood イチローズモルト	¥2,000	Fujisanroku 18y 富士山麓	¥3,500

Palace Original Owner's Cask Hakushu 2000
パレス オリジナル オーナーズ カスク 白州

¥3,700

Malt Whisky モルトウイスキー

The Glenlivet 12y ザ・グレンリヴェット	¥1,600	Glenmorangie 18y グレンモーレンジ	¥2,600
Laphroaig 10y ラフロイグ	¥2,000	Talisker 18y タリスカー	¥2,800
The Macallan 18y マッカラン	¥4,400	Glenfarclas 25y グレンファークラス	¥6,700

All whisky & brandy servings are 30ml
ウイスキー、ブランデーは30mlにて販売しております

* 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.

Scotch Whisky スコッチウイスキー

Chivas Regal 12y シーバズリーガル	¥1,500	Ballantine's 17y バラントイン	¥2,000
Old Parr Superior オールド パー・スーパーリア	¥2,400	Johnnie Walker Blue Label ジョニーウォーカー・ブルーラベル	¥3,600
Royal Household ロイヤルハウスホールド	¥4,200	Ballantine's 30y バラントイン	¥9,100

American, Canadian & Irish Whisky アメリカン・カナディアン・アイリッシュウイスキー

Maker's Mark メーカーズ マーク	¥1,600	I. W. Harper 12y I. W. ハーパー	¥1,600
Jack Daniel's ジャック ダニエル	¥1,500	Wild Turkey 13y ワイルドターキー	¥1,700
Canadian Club 12y カナディアン クラブ	¥1,500	Bushmills 16y ブッシュミルズ	¥1,800

Cognac コニャック

Remy Martin XO レミーマルタン	¥3,700	Hennessy XO ヘネシー	¥3,700
---------------------------	--------	---------------------	--------

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.

Gin ジン

Bombay Sapphire ボンベイ サファイア	¥1,400	Monkey 47 モンキー47	¥2,400
Tanqueray No.TEN タンカレー テン	¥1,600	Hendrick's ヘンドリックス	¥1,600
ROKU Gin ロクジン	¥1,900	Yuzu Gin 油津吟(ゆずぎん)	¥1,900

Vodka ウォッカ

Ketel One ケテルワン	¥1,400	Grey Goose グレイグース	¥1,500
Ciroc シロック	¥1,500	Belvedere ベルヴェデーレ	¥1,500

Tequila テキーラ

Patrón Silver パトロン シルバー	¥1,500	Jose Cuervo 1800 クエルボ	¥1,900
Patrón Añejo パトロン アネホ	¥2,400	Don Julio Reposado ドン フリオ レポサド	¥1,600

Rum ラム

Ron Zacapa 23 ロン サカバ	¥1,600	Havana Club 7y ハバナ クラブ	¥1,500
Myers's マイヤーズ	¥1,200	Pampero Aniversario パンペロ アニヴェルサリオ	¥1,400

Liqueur リキュール

Cointreau コアントロー	¥1,200	Baileys Irish Cream ベイリーズ	¥1,200
Grand Marnier グランマニエ	¥1,200	Limoncello リモンチェッロ	¥1,200
Benedictine DOM ベネディクティン	¥1,200	Amaretto アマレット	¥1,200

All Spirits & Liqueur servings are 45ml
スピリッツ リキュールは45mlにて販売しております

* 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.

* 表示価格に別途消費税8%、サービス料10%を加算させていただきます。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.