

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



画像はイメージです

### プレシャス パレス Precious Palace ¥2,600

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

アヒージョ (ホタルイカまたはシュリンプ)

Ajillo: firefly squid or shrimp in garlic oil

彩り野菜のピクルス

Multi-colored vegetable pickles

ドライフルーツ  
Dried fruit

三元豚のリゼット  
Pork rillettes

鶏白レバーのムース  
Chicken liver mousse

### おすすめプレート Recommended plate

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



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 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 fruit	¥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
ホタルイカと芽キャベツのアヒージョ Ajillo: firefly squid and sprouts in garlic oil	¥1,200	彩り野菜のピクルス Multi-colored vegetable pickles	¥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	ドライフルーツ Dried fruit	¥1,200
フライドポテトトリュフ風味 French fried potatoes: truffle & truffle salt	¥1,400	ミックスナッツトリュフ風味 Mixed nuts: truffle salt	¥1,300
スティック野菜: 春菊とカシューナッツのサルサヴェレデ Vegetable sticks: green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nut)	¥1,600	オリジナルショコラ 5種 Original chocolates (5 pieces)	¥1,500
エスカルゴ (6 pieces) のブルギニョン: ガーリックとパセリ風味のバター Escargots (6 pieces): garlic and herb butter	¥1,700	ラムレーズンバターのキャラメリゼ Caramelized butter and rum raisins	¥1,800
パテドカンパーニュ: 仔牛、豚、鶏レバー、フォアグラ、クレソンサラダ Country-style pâté: veal, pork, chicken liver, foie gras, watercress salad	¥1,900	* 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		
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ユート Caesar salad: San Daniele prosciutto	¥1,600		

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 8% consumption tax and 10% service charge.

## Meals お食事

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) ¥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

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 ¥2,900  
Grilled beef tenderloin sandwich: onion, tomato, lettuce, 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

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 ¥2,400  
Signature hamburger: fried egg, Cheddar cheese, bacon, crispy fries

ペンネ アラビアータ ¥2,300  
Penne all'Arrabbiata / tomato sauce, seasonal vegetables

シーフードピラフシャトーソース ¥2,500  
Seafood pilaf: Château sauce

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 ¥2,600  
Risotto Verde: asparagus, green peas, bamboo shoot, Parmigiano

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、タレッジオ ¥2,500  
Pizza quattro formaggi: Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Taleggio

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 ¥3,500  
Sea bream and clam: black olive, spring vegetables, thyme

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 ¥3,500  
Hungarian duck leg confit / chickpea and vegetable ragout

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.

## 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

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 ¥1,000  
Affogato: pecan nut ice cream, espresso

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 cheese, Marsala wine

柑橘類のテリーヌと柚子風味のソルベ ¥1,100  
Citrus fruit terrine: “Yuzu” sherbet

季節のフルーツを使ったタルトとアイスクリーム ¥1,200  
Seasonal fruit tart with ice cream

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 ¥1,200  
Terrine de chocolat: bitter chocolate cake, raspberry sherbet

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 ¥1,400  
Lemon and white chocolate mousse: pistachio ice cream

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어의 ジェル ¥1,500  
Strawberry and honey ice cream parfait: Mascarpone cream, lime and elderflower jelly

さくらとピスタチオのエボンジュ: さくらアイスクリーム、チェリーソース、ホイップクリーム ¥1,500  
Sakura & pistachio sponge cake: Sakura ice cream, cherry sauce, whipped 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8%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.