



2013年6月28日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2013 Autumn

贅を尽くした秋の味覚を堪能、“秋季限定メニュー”のご案内

- ・オールデイダイニング「グランド キッチン」:「そば粉のガレット」と「ポットパイ」を発売
- ・日本料理「和田倉」:風味豊かで柔らかい「佐賀県産 黒毛和牛のすき煮」を小鍋で発売
- ・中国料理「琥珀宮」:秋の風物詩“上海蟹”を堪能できるコース



日本料理「和田倉」佐賀県産 黒毛和牛のすき煮



オールデイダイニング
「グランド キッチン」
そば粉のガレット



中国料理「琥珀宮」上海蟹コース

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)では、2013年9月1日(日)から2013年11月30日(土)までの期間、実りの秋ならではの秋季限定メニューをご提供いたします。

幅広いジャンルのメニューを取り揃えている1階のオールデイダイニング「グランド キッチン」では、そば粉のガレットやポットパイなど、旬の野菜や魚介類をふだんに使用したお料理をご用意いたしました。心地よい秋の夜風を感じられるテラス席をリザーブし、ゆったりと贅沢なひと時をお過ごしいただくのがおすすめです。

四季折々の旬の食材を贅沢に使った日本料理「和田倉」では、佐賀県産の黒毛和牛と、秋香る厳選された素材が詰め込まれた「佐賀県産 黒毛和牛のすき煮」をご提供いたします。ひとつひとつ丁寧に仕上げられたお料理とともに、和田倉濠を彩る紅葉を眺めながら、華やかなひとときをお楽しみください。

ミシュランの星を持つ“富麗華”を有する中国飯店グループ出店による中国料理「琥珀宮」では、秋の美味“上海蟹”をご堪能いただくコースをご用意いたします(9月下旬予定)。旬を迎える上海蟹の濃厚なみその味わいをお楽しみいただけます。

今年の秋はパレスホテル東京で、彩りあざやかな景色と秋の味覚をご堪能ください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>

<報道関係者からのお問合せ先>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 河井、羽佐田(はさだ)
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp

パレスホテル東京 HP 内に、館内のアート作品を紹介する「アートギャラリー」ページを開設いたしました。

<http://www.palacehoteltokyo.com/art/>



PALACE HOTEL TOKYO

●秋季限定レストランメニュー

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

「グランド キッチン」では、フランス・ブルターニュ地方の郷土料理“そば粉のガレット”や、サクサクしたパイ皮を崩しながら味わっていただく“ポットパイ”など、香りたつ多彩な味わいで仕上げた料理の数々をご提供いたします

提供店舗 : 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」
 提供期間 : 2013年9月1日(日)～2013年11月30日(土)
 提供時間 : ブレックファースト 6:00～10:30
 ランチコース 11:30～14:30
 ディナーコース 17:30～22:00
 お問い合わせ : 03-3211-5364

メニュー / 料金 : ブレックファースト 2,500円～
 ランチコース 2,900円 / 3,800円
 ディナーコース 3,500円 / 5,500円 / 6,500円



そば粉のガレット 天使の海老、帆立貝、旬の野菜
温泉卵、アイオリソース 1,800円



本日の鮮魚、ブラックタイガー、帆立貝のポットパイ
白インゲン豆と甲殻類のソースとともに 3,200円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F フランス料理「クラウン」

旧パレスホテル時代からフレンチの名店として多くの方々に愛されてきた、1964年創業のフランス料理「クラウン」では、ドラマチックにダイニングシーンを演出する秋季限定メニューをご用意いたしました。エレガントな空間で、贅沢なひと時をお楽しみください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」
 提供期間 : 2013年9月1日(日)～2013年11月30日(土)
 提供時間 : ランチコース 11:30～14:00
 ディナーコース 17:30～21:30
 お問い合わせ : 03-3211-5317

メニュー / 料金 : ランチコース 6,300円～
 ディナーコース 12,600円～



鴨フォアグラのモワルーとシャティニーニュのヴルーテ
グリュエ・ド・カカオのクレーム
ノワゼットのロースト 4,200円



金目鯛を優しく火入れをして
透明な柚子のジュレと秋の茸
ムッシュボルディエの海藻入り
ブルブランソース 5,800円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 日本料理「和田倉」

日本料理「和田倉」では、厳選された素材が詰め込まれた「秋の野点弁当」や「会席 和-なごみ-」をはじめ、香り豊かな土瓶蒸しなど、丁寧に仕上げられた料理の数々をご提供いたします。季節のおすすめ料理「佐賀県産 黒毛和牛のすき煮」は、風味豊かで柔らかい黒毛和牛を小鍋でご用意いたしました。日本ならではの趣ある空間で、旬の味覚をお楽しみください。

提供店舗 :6F 日本料理「和田倉」
提供期間 :2013年9月1日(日)～2013年11月30日(土)
提供時間 :ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～22:00
お問い合わせ :03-3211-5322

メニュー / 料金 :ランチ 5,250 円～
 ディナー <平日>13,650 円～
 <土日祝>10,500 円～



佐賀県産 黒毛和牛のすき煮 8,400 円
(ランチタイムのみ)
*数量限定

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 天麩羅「巽」

天麩羅「巽」では、長野県上田市直送の天然地茸をコースでお楽しみいただける、秋限定のコースをご提供いたします。厳選された旬の素材を、そのままシンプルにお召し上がりいただける天麩羅とあわせて、季節の炊き込み御飯もご用意します。6人がけのプライベート感があるカウンターで、揚げたてをご堪能ください。

提供店舗 :6F 天麩羅「巽」
提供期間 :2013年9月1日(日)～2013年11月30日(土)
提供時間 :ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～22:00
お問い合わせ :03-3211-5322(日本料理「和田倉」と共通)

メニュー / 料金 :ランチコース「いちょう」 8,400 円
(天麩羅9品、季節の炊き込み御飯含む)
 ディナーコース「すすき」 13,650 円
(造り、天麩羅9品、天井または天茶またはうどん含む)

*記載メニューは変更となる場合がございます。



天麩羅



天麩羅「巽」カウンター

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



6F 鉄板焼「濠」

鉄板焼「濠」では、カマスの照り焼き、秋茄子など素材の旨みを引き出す鉄板焼ならではの、季節の味わいをご堪能いただけるお料理の数々をご用意いたしました。職人の技を目の前で堪能できる空間で、大切な方との特別なひとときをお過ごしください。

提供店舗 :6F 鉄板焼「濠」
 提供期間 :2013年9月1日(日)～2013年11月30日(土)
 提供時間 :ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～22:00
 お問い合わせ :03-3211-5322(日本料理「和田倉」と共通)

メニュー / 料金 :秋の味覚ランチ「湧水 -ゆうすい-」 10,500円
 (全9品:茸のスープ、巻海老のカダイフ巻とカマスの照り焼き含む)
 秋の味覚コース「濠 -れい-」 21,000円
 (全11品:秋茄子と国産鴨胸肉の朴葉包み焼き含む)
 松茸の一本焼(9/1～10/31まで提供)



秋の味覚コース「濠 -れい-」
秋茄子と国産鴨胸肉の朴葉包み焼き



秋の味覚コース「濠 -れい-」
ブルーオマールのココット蒸し

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 中国料理「琥珀宮」

中国料理「琥珀宮」では、秋の美味“上海蟹”をご堪能いただくコースをご提供いたします(9月下旬予定)。旬の上海蟹は、この季節にしか味わえない濃厚なみその味わいをご堪能いただけます。

提供店舗 :6F 中国料理「琥珀宮」
 提供期間 :2013年9月1日(日)～2013年11月30日(土)
 提供時間 :ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～22:00
 お問い合わせ :03-5221-7788

メニュー / 料金 :ランチコース 6,000円～
 (名物北京ダック含む全7品)
 ディナーコース 12,000円～
 (名物北京ダック含む全9品)
 *いずれのコースも2名様より承ります。

*上海蟹コースの提供は、9月下旬を予定しております。
 状況により変更となる場合もございますので、予めご了承ください。



上海蟹コース 15,000円



蝦のすり身と蟹味噌入りカダイフ巻き(2個)873円(写真上)
 蝦のすり身と栗入りのカダイフ巻き(2個)728円(写真下)

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



2013年7月10日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2013 Autumn

秋の味覚を贅沢に使用した“秋季限定ブレッド&スイーツ”販売のご案内

- ・栗やキノコ、旬の食材を味わえる新作パン
- ・ハロウィンキャラクターを模った、見た目も楽しい色鮮やかなスイーツ



キノコとじゃがいものフォカッチャ(左上)
きな粉のメロンパン(右上)
紅茶とマロンのデニッシュ(手前)



ハロウィン クッキー

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)では、秋の味覚を楽しむ新作スイーツとパンを期間限定で発売いたします。

ホテルB1F、品のある味わいと美しいデザインのホテルメイドスイーツが並ぶペストリーショップ「Sweets & Deli」では、風味豊かに仕上げた秋季限定スイーツやデニッシュのほか、見た目も楽しい色鮮やかなハロウィンスイーツをご提供いたします。季節を代表する味覚の一つ、栗をふんだんに使用した「紅茶とマロンのデニッシュ」は、いが栗をイメージしています。他にも、きな粉と黒豆を使用した「きな粉のメロンパン」など、こだわりの新作パンをご用意しました。

さらに10月31日のハロウィンに向けて、楽しさいっぱいのユニークなハロウィン限定のスイーツをご提供いたします。コウモリや魔女の帽子、かぼちゃなどをモチーフにしたアイシングクッキー「ハロウィンクッキー」や、えびすかぼちゃをふんだんに使用した「タルト・ポティロン」は、愛らしい“お化け”と、コウモリがデコレートされており、パーティ気分を盛り上げてくれる可愛いスイーツに仕上がりました。

ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」では、オリジナル三段重でお楽しみいただける人気のアフタヌーンティを、南瓜のキッシュ、モンブランなど秋ならではの装いで新たにご用意いたしました。

深まりゆく秋とともに、味わい深い旬の食材をふんだんに使用した数々の新作をお楽しみください。

＜パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ＞

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>

＜報道関係者からのお問合せ先＞

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 河井、羽佐田(はさだ)

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp

パレスホテル東京 HP 内に、館内のアート作品を紹介する「アートギャラリー」ページを開設いたしました。
<http://www.palacehoteltokyo.com/art/>



PALACE HOTEL TOKYO

B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」

●秋季限定スイーツ

提供場所 : B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」
 提供時間 : 10:00～21:00
 お問い合わせ : 03-3211-5315

提供期間 : 2013年9月1日(日)～2013年11月30日(土)
 メニュー / 料金 :

- ◆フロマージュ・ミルティーク 525円
2種のチーズケーキを重ね、ブルーベリージュレの味わいがアクセント。
- ◆オペラ 525円
チョコクリーム、コーヒークリーム、スポンジなど10層からなるフランスの伝統菓子。
- ◆モンブラン 650円
バニラのクレームブリュレとマロンムースの着物を着た人形をイメージしたフォルムが特徴。
- ◆きな粉のメロンパン 241円
- ◆紅茶とマロンのデニッシュ 252円
- ◆キノコとじゃがいものフォカッチャ 378円



フロマージュ・ミルティーク(右上)
オペラ(左上)
モンブラン(左下)



キノコとじゃがいものフォカッチャ(左下)
きな粉のメロンパン(右上)
紅茶とマロンのデニッシュ(手前)

●ハロウィン限定スイーツ

提供期間 : 2013年10月1日(火)～2013年10月31日(木)
 メニュー / 料金:

- ◆シナモン風味のカボチャムース
プティガトー 525円 アントルメ 1,260円
愛らしい“お化け”をデコレートした、柔らかな口当たりのムース
- ◆タルト・ポティロン 1,260円
えびすカボチャをふんだんに使用した濃厚な味わいのタルト
- ◆ハロウィンクッキー
Small 294円 Large 840円
コウモリや魔女の帽子など、ハロウィンをイメージしたアイシングクッキー



タルト・ポティロン(上)
シナモン風味のカボチャムース(下)



ハロウィンクッキー

*価格はすべて消費税込です。

1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

●オータムアフタヌーンティー

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」
 提供期間 : 2013年9月1日(日)～2013年11月30日(土)
 提供時間 : 14:00～16:30
 お問い合わせ : 03-3211-5309

メニュー / 料金 :

- ◆オータムアフタヌーンティー 3,800円
南瓜とマルカルポーネのキッシュほか10種
スコーン、クルミパン、サンドイッチ、ピンチョス、稲荷寿司、
モンブラン、マカロン、ショコラ、和菓子、フルーツ&ヨーグルトムース、
オリジナル・ブレンド・ティー・セレクション



オータムアフタヌーンティー

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



2013年6月28日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2013 Autumn

秋の夜長をより素敵な時間へ誘う“秋限定カクテル”のご案内

日本チャンピオン“バーテンダー・高橋直美”によるカクテルワールド

2013 世界大会 日本代表作品「ウイステリア」他

全国バーテンダー技能競技大会 優勝作品カクテルをご用意



(写真手前より) パローネ、ブルマージュ、ウイステリア



ルイナール ブラン・ド・ブラン

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)では、深まる秋の夜を彩る、秋限定のカクテルをご提供いたします。

ホテル 6F、大人のためのシックなラウンジバー「プリヴェ」では、2013年9月1日(日)から2013年10月31日(木)までの期間、2013年8月にチェコで開催されるカクテルコンペティションに日本代表として出場する“女性バーテンダー 高橋直美”によるオリジナルカクテルをご用意します。8月の世界大会出場日本代表作品である「ウイステリア」は、マスカットの優雅な香りが、至高のひとときを奏でます。そのほか、過去に全国バーテンダー技能競技大会で受賞したカクテル2種をご用意いたしました。「気球」を意味する「パローネ」は、洋梨のフレーバーに、ピーチとあんずの香りをまとった女性にも飲みやすいフルーティーなカクテルです。「ブルマージュ」は、オレンジフレーバーとパッションフルーツリキュールを使用しています。

ホテル1F、ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」および、メイン バー「ロイヤル バー」では、2013年10月1日(火)から2013年11月30日(土)までの期間、“シャルドネの芸術”と称される「ルイナール ブラン・ド・ブラン」をご用意します。何世紀にもわたり磨き上げられてきた伝統の製法が生み出す、洗練された味わいをお楽しみいただけます。

パレスホテル東京にて、ゆったりとした夜のひとときをお過ごしください。

＜パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ＞

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>

＜報道関係者からのお問合せ先＞

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 河井、羽佐田(はさだ)

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp

パレスホテル東京 HP 内に、館内のアート作品を紹介する「アートギャラリー」ページを開設いたしました。

<http://www.palacehoteltokyo.com/art/>



●**秋季限定カクテル**

6F ラウンジバー「プリヴェ」

日本チャンピオン 高橋 直美によるカクテルワールド

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」
 提供期間 : 2013年9月1日(日)～2013年10月31日(木)
 提供時間 : 11:30～24:00
 ※金曜日・祝前日(平日のみ)は25:00まで
 お問い合わせ : 03-3211-5319



メニュー / 料金 : 各 1,800 円

写真手前より

◆**パローネ**

第39回全国バーテンダー技能競技大会優勝作品。洋梨フレーバーのプレミアムウォッカにピーチとあんずの香りが加わったフルーティーなカクテル。

◆**プルマーージュ**

第38回全国バーテンダー技能競技大会準優勝作品。オレンジフレーバーのプレミアムウォッカにパッションフルーツリキュールを使用した爽やかなカクテル。

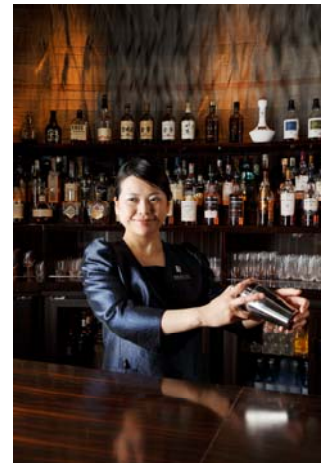
◆**ウイステリア**

2013年8月の世界大会日本代表作品。マスカットの優雅な香りが至高のひとつを奏でます。

日本チャンピオン 女性バーテンダー 高橋直美

ラウンジバー「プリヴェ」のカウンターに立つのは、昨年全国バーテンダー技能競技大会で日本一を獲得したバーテンダー・高橋直美。2013年8月にチェコで開催される世界大会に、日本代表として出場いたします。

高橋は2002年に高知のホテルに入社、バーテンダーとしての道を歩き始めました。「いつか日本一のバーテンダーになりたい」という気持ちを抱き、様々な技能競技大会に参加。2011年、全国バーテンダー技能競技大会で総合準優勝、2012年には同大会で総合優勝を果たしました。「日本一のバーテンダー」を確固たるものにするべく、2013年にパレスホテル東京へ入社。「笑顔を大切に、きめ細かいおもてなしを心掛け、お客さまに感動してもらえるバーテンダー」をモットーにしています。8月の世界大会を機に、女性バーテンダーならではの感性を余すことなく表現した、日本代表作品の3つのカクテルを期間限定でご提供いたします。



1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」 / 1F メイン バー「ロイヤル バー」

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」
 提供時間 : 10:00～24:00
 ※金曜日・祝前日(平日のみ)は25:00まで
 お問い合わせ : 03-3211-5309

提供店舗 : 1F メイン バー「ロイヤル バー」
 提供時間 : 11:30～24:00
 ※金曜日・祝前日(平日のみ)は25:00まで
 ※土曜日・日曜日・祝日は17:00～24:00まで
 お問い合わせ : 03-3211-5318



ルイナール ブラン・ド・ブラン

提供期間 : 2013年10月1日(火)～2013年11月30日(土)

◆**“シャルドネの芸術” ルイナール ブラン・ド・ブラン**

グラス 2,600 円 ボトル 15,600 円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。