



2013年10月22日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2013 Winter

大切な方と過ごす贅沢なひとときを、“冬季限定プラン・メニュー”のご案内

【宿泊プラン】

- ・寒い冬を居心地のよいホテルで過ごす、特別宿泊プラン「シティ・バカンス」

【レストラン】

- ・日本料理「和田倉」:旬の食材“河豚”や“鮫鱈”を使った、冬定番の料理をご提供
- ・メイン バー「ロイヤル バー」:「プレステージシャンパーニュ&コニャック」で、大切な方とリッチな夜を



日本料理「和田倉」 河豚ランチコース



プレステージシャンパーニュ&コニャック

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、寒い冬を居心地のよい空間で過ごしていただける、冬季限定プランとメニューをご提供いたします。

特別宿泊プラン「シティ・バカンス」は、寒い季節を大切なご家族やご友人とともに、ホテルでゆったりと上質な時間をお過ごしいただける室数限定のプランで、2014年2月28日(金)までご提供いたします。朝食は、開放的でライブ感あふれるオープンキッチンから運ばれる料理を1階オールデイダイニング「グランド キッチン」にて堪能いただけます。冬の日差しが差し込む「エビアン スパ 東京」のフィットネスルームもご利用可能ですので、ホテルの中で1日を満喫して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、2013年12月1日(日)から2014年2月28日(金)までの期間、冬の美味“河豚”を使ったコース料理、鮫鱈鍋コースなど、冬定番の日本料理の数々をご提供いたします。旬の食材と、厳選された美酒でこころもからだも温まるひとときをご堪能ください。

メイン バー「ロイヤル バー」では、2013年12月1日(日)から2014年1月31日(金)までの期間、コニャック最高峰の「レミー・マルタン・ルイ13世」、至高のシャンパーニュ「ルイ・ロデレール・クリスタル・ブリュット」をご用意し、華やかなひとときを演出いたします。

今年の冬はパレスホテル東京で、ゆったりとした贅沢な時間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/>



【宿泊プラン】

●シティ・バカンス - 特別宿泊プラン - (室数限定)

寒い季節に、ホテルでゆったりと上質な時間をお過ごしいただける特別宿泊プランです。ご朝食付きプランでは、1F オールデイダイニング「グランド キッチン」のbuffetをご提供、ライブ感あふれるオープンキッチンから運ばれるお料理や、ベーカリー窯で焼きたてパンを堪能できる人気のプランです。冬の日差しが差し込むエビアン スパ 東京内のフィットネスルームも無料でご利用いただけます。クラブルームをご利用のお客様にはアフタヌーンティーやイブニングカナッペをご提供いたします。

【提供期間】 2014年2月28日(金)ご到着分まで
※12月20日(金)~12月25日(水)、12月28日(土)~1月2日(木)を除く

【ご予約・お問い合わせ】 宿泊予約 TEL 03-3211-5218

【客室タイプ、価格】

| 部屋タイプ | | ご宿泊のみ | ご朝食付き | 2名様利用(ご朝食付き) |
|--------------------------|------------|------------|------------|--------------|
| デラックス(内堀通り側) 45㎡ | キング | ¥37,000 より | ¥40,200 より | ¥43,700 より |
| デラックス(和田倉噴水公園側) 45㎡ | キング ツイン | ¥43,000 より | ¥46,200 より | ¥49,700 より |
| グランドデラックス (和田倉噴水公園側) 55㎡ | キング ツイン | ¥48,000 より | ¥51,200 より | ¥54,700 より |

* 上記料金は、1名様または2名様ご利用時の1泊分の1室料金です。(サービス料・消費税込、宿泊税別)
* チェックイン:午後3時 チェックアウト:午後12時
* ご朝食付きプランは1F オールデイダイニング「グランド キッチン」にてbuffetでのご利用となります。

【プラン内容】

- デラックスルーム(45㎡) もしくは グランドデラックスルーム(55㎡) へのご宿泊
- 「エビアン スパ 東京」内のフィットネスルームへの無料アクセス
 - ・フィットネスルーム :24時間営業
 - ・屋内プール :営業時間 / 6:30~22:00 (最終受付 21:00)
年齢制限 / 16歳以上 (5~15歳は9:00~17:00利用可、要監督者同伴、4歳以下利用不可)
レンタル / 水着 500円、キャップ 無料、ゴーグル 販売あり
※屋内プールは1名様につき2,000円でご利用いただけます。
- 朝食付きの場合は、1F オールデイダイニング「グランド キッチン」での朝食buffet提供 (クラブルームご利用の場合は19F「クラブラウンジ」での朝食buffet提供)



デラックス(45㎡)



グランド キッチン 朝食



エビアン スパ 東京
フィットネスルーム



【レストラン】

●冬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」

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、ご友人同士で囲んでいただける温かなココット料理や、フランスの郷土料理「パテ・アンクルート」をご用意いたしました。親しいご友人と、複数名でシェアしていただくのもおすすめです。

| | |
|--------|-------------------------------|
| 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12月1日(日)～2014年2月28日(金) |
| 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 |



仔牛肉、豚レバーとシャンピニオンのパテ・アンクルート(1カット) 1,800円



国産牛モモ肉のロースト
グレービーと柚子胡椒味噌をあわせて 3,600円



仔牛肉と季節野菜の煮込み
フォアグラバターを加えて 3,300円



エゾ鹿の赤ワイン煮込み
カボチャのニョッキを添えて 3,400円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

※2013年12月31日(火)～2014年1月3日(金)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。



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、趣向をこらしたアレンジと新たな感性で創りあげられた、冬季限定メニューをご用意いたしました。冬の夜空を眺めながら、旬が際立つ美味の数々をご堪能ください。

提供店舗 :6F フランス料理「クラウン」
 提供期間 :2013年12月1日(日)～2014年2月28日(金)
 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



シャラン産鴨肉のロースト ミックススパイスの香り
大根のマリネとバターナッツ マスカルポーネ風味のポレンタ
赤ワインのシュック 7,300円

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～



天然狩猟 エゾ鹿のロースト
セリアルのクルートにオレンジの香りを添えて
セロリラヴのピューレとジュリエヌ カカオとカルダモンのジュ
7,200円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

※2013年12月31日(火)～2014年1月3日(金)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

6F 日本料理「和田倉」

日本料理「和田倉」では、冬に旬を迎える極上の食材“鮫鱈”を使った「鮫鱈鍋」コース、“河豚”を使ったランチコース、ディナーコースなど、冬定番の日本料理の数々をご提供いたします。和田倉濠を眺める趣ある空間でお楽しみください。

提供店舗 :6F 日本料理「和田倉」
 提供期間 :2013年12月1日(日)～2014年2月28日(金)
 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



鮫鱈鍋コース 16,800円(ディナータイム限定)
※写真は2人前

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～



河豚ディナーコース 26,250円 ※イメージ

※両コースとも、ご利用の3日前までに要予約。2名様より承ります。

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

※2013年12月31日(火)～2014年1月6日(月)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。



6F 天麩羅「巽」

天麩羅「巽」では、天然とらふぐの天麩羅や鱈の白子など、冬限定のコースをご提供いたします。厳選された旬の素材の味わいを、そのままシンプルにお召し上がりいただける天麩羅は、6人がけのプライベート感があるカウンターで、揚げたてをお楽しみください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」
 提供期間 : 2013年12月1日(日)～2014年2月28日(金)
 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 5,250 円～
 ディナー 10,500 円～



ランチコース「つばき」8,400 円
(天麩羅 8 品: 鱈の白子含む)



ディナーコース「さくら」16,800 円
(天麩羅 9 品: 天然虎河豚の天麩羅含む)

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

※2013年12月31日(火)～2014年1月6日(月)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

6F 鉄板焼「濠」

鉄板焼「濠」では、魚介の旨みをそのままにお楽しみいただけるランチコースほか、冬の醍醐味である「鮮魚とズワイ蟹のしゃぶしゃぶ」をお召し上がりいただけるディナーコースをご提供いたします。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12月1日(日)～2014年2月28日(金)
 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 5,250 円～
 ディナー 13,650 円～



ランチコース「碧水」8,400 円
(全 8 品: 旬の魚介と根菜の和風スープ仕立て含む)



ディナーコース「洗」21,000 円
(全 8 品: 鮮魚とズワイ蟹のしゃぶしゃぶ、白子の鉄板焼含む)

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

※2013年12月31日(火)～2014年1月6日(月)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。



6F 中国料理「琥珀宮」

中国料理「琥珀宮」では、強力な炎で豪快に、かつ丁寧に調理された中国料理の数々をご提供いたします。点心師、焼き物師も在籍、ライブ感溢れる作りたて・蒸したて・焼きたてのダイナミックな中国料理をお楽しみいただけます。

提供店舗 : 6F 中国料理「琥珀宮」
 提供期間 : 2013年12月1日(日)～2014年2月28日(金)
 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



伊勢エビとココの実、百合根の炒め
金針菜添え(2人前) 3,637円

メニュー / 料理 : 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。



五目入り湯葉巻き
干し鮑出汁ソース仕立て(2本)800円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。
※2013年12月31日(火)～2014年1月3日(金)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

1F メイン バー「ロイヤル バー」

メイン バー「ロイヤル バー」では、フランス産ブランデー・コニャック最高峰の「レミー・マルタン・ルイ13世」と、至高のシャンパーニュ「ルイ・ロデレール・クリスタル・ブリュット」をご用意いたします。「レミー・マルタン・ルイ13世」は、最上級のぶどうが少量だけ採れることで有名なフランス・コニャック地方のグランド・シャンパーニュ地区のぶどうのみからつくられた高級コニャックです。

提供店舗 : 1F メイン バー「ロイヤル バー」
 提供期間 : 2013年12月1日(日)～2014年1月31日(金)
 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
 ※2013年12月31日(火)～2014年1月3日(金)は、
 17:00～23:00 まで
 ※2014年1月6日(月)より、金曜日・祝前日とも平日の
 営業時間は 11:30～24:00 までに変更いたします。
 お問い合わせ : 03-3211-5318



レミー・マルタン・ルイ13世

メニュー / 料金 : レミー・マルタン・ルイ13世
 テイスティングショット 9,000円
 ワンショット 18,000円
 ボトル 360,000円
 ルイ・ロデレール・クリスタル・ブリュット
 グラス 3,300円 / ボトル 29,000円



ルイ・ロデレール・クリスタル・ブリュット

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



2013年10月22日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2013 Winter

からだの芯から温まる、“冬季限定の温かいメニュー”のご案内

- ・日本料理「和田倉」: 旬を迎える極上の食材“鮫鱈”を贅沢に堪能できる「鮫鱈鍋コース」
- ・鉄板焼「濠」: 冬の醍醐味、厳選された食材を楽しむ「鮮魚とズワイ蟹のしゃぶしゃぶ」
- ・オールデイダイニング「グランド キッチン」: 女性同士におすすめ「仔牛肉と季節野菜の煮込み」



日本料理「和田倉」 鮫鱈鍋コース
※写真は2人前



オールデイダイニング
「グランド キッチン」
仔牛肉と季節野菜の煮込み
フォアグラバターを加えて



鉄板焼「濠」 鮮魚とズワイ蟹のしゃぶしゃぶ

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12月1日(日)から2014年2月28日(金)までの期間、寒さの厳しい冬におすすめの、からだを温めるメニューを各レストランでご提供いたします。

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、冬に旬を迎える極上の食材“鮫鱈”を使った「鮫鱈鍋」コースをご提供いたします。たっぷりの鮫鱈の肝や旬の冬野菜を使った、この時期ならではの旨味が凝縮されたお鍋です。また冬の美味“河豚”をご堪能いただけるランチコース・ディナーコースもご用意。厳選の美酒とともに召し上がるお鍋は、体も心も温めてくれる逸品です。

選び抜いた山の幸、海の幸の旨みを堪能できる鉄板焼「濠」では、「鮮魚とズワイ蟹のしゃぶしゃぶ」を楽しめるディナーコースをご用意いたします。冬の蟹の代名詞とも言えるズワイ蟹を、ご堪能下さい。

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、ご友人同士で楽しくテーブルを囲めるような、ココット料理をご用意いたしました。「仔牛肉と季節野菜の煮込み フォアグラバターを加えて」は、色鮮やかな季節野菜と仔牛肉を柔らかく煮込んだ、ボリュームたっぷりの食べ応えのある一品です。

今年の冬はパレスホテル東京で、ご友人やご家族とともに、体の芯から温まるお料理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



6F 日本料理「和田倉」

日本料理「和田倉」では、冬に旬を迎える極上の食材“鮫鮓”を使った「鮫鮓鍋」コース、“河豚”を使ったランチコース、ディナーコースなど、冬定番の日本料理の数々をご提供いたします。和田倉濠を眺める趣ある空間で、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12月1日(日)～2014年2月28日(金)
 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 : 鮫鮓鍋コース 16,800 円
 (前菜、お造り、鮫鮓鍋、酢の物、食事、水菓子)
 ※ご利用の3日前までにご予約ください。
 ※ディナータイムのみのご提供となります。
 河豚ランチコース 10,500 円
 (鉄刺、唐揚げ、小鍋、食事、水菓子)
 ※数に限りがございますので、あらかじめご了承ください。
 河豚ディナーコース 26,250 円
 (前菜、鉄刺、唐揚げ、ちり鍋、食事、水菓子)
 ※ご利用の3日前までにご予約ください。



河豚ランチコース



河豚ディナーコース ※イメージ

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

※2013年12月31日(火)～2014年1月6日(月)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

6F 鉄板焼「濠」

鉄板焼「濠」では、魚介の旨みをそのままにお楽しみいただけるランチコース、冬の醍醐味である「鮮魚とズワイ蟹のしゃぶしゃぶ」をお召し上がりいただけるディナーコースをご提供いたします。鉄板を囲むカウンターで、親しい方とプライベートなお時間をお過ごしください。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」
 提供期間 : 2013年12月1日(日)～2014年2月28日(金)
 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「碧水」 8,400 円
 (全8品:旬の魚介と根菜の和風スープ仕立て含む)
 ディナーコース「洗」 21,000 円
 (全8品:鮮魚とズワイ蟹のしゃぶしゃぶ、白子の鉄板焼含む)



ランチコース「碧水」



ディナーコース「洗」

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

※2013年12月31日(火)～2014年1月6日(月)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

