



パレスホテル東京 2014 Summer  
五感で涼を感じる夏の味覚  
“夏季限定メニュー”販売のご案内

- ・オールデイダイニング「グランド キッチン」:夏の味覚を凝縮した冷製パスタ
- ・フランス料理「クラウン」:ハーブやスパイスが香る旬の味覚を月替わりで
- ・日本料理「和田倉」:日本一細い「熊本ゆきやぎ素麺」のランチコース



グランド キッチン



和田倉

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、2014年6月1日(日)から2014年8月31日(日)までの期間、夏ならではの食材を楽しめる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る1Fのオールデイダイニング「グランド キッチン」では、夏野菜や海の幸をふんだんに使った冷製パスタなど、選りすぐりの素材、みずみずしい夏野菜で仕上げた多彩な味わいをご堪能いただけます。

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、ハーブやスパイスが香る華やかな夏季限定メニューをご用意いたしました。月替わりで提供される美味の彩りと、贅沢なひと時をお楽しみください。

日本料理「和田倉」では、日本一細い「熊本ゆきやぎ素麺」のランチコースをはじめ、厳選された旬の食材を清涼感あふれる装いでご提供いたします。日本ならではの趣きある空間で、旬の味覚をご堪能いただけます。

パレスホテル東京で、火照った身体を癒しつつ、五感で味わう格別な夏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](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)





# PALACE HOTEL TOKYO

## 6F フランス料理「クラウン」

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」  
 提供期間 : 2014年6月1日(日)～2014年8月31日(日)  
 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 6,500円～  
                   ディナー 13,000円～

### ◆6月のメニュー



チェリーのジュでラケしたフランス産鴨のフォアグラ  
 アマンドのクランプル アマランサス  
 グリオットとピスタチオのピュレ  
 5,100円



帆立貝のカダイフ巻き ラールコロンナータ  
 カレー風味のセロラブピュレ ほうれん草のデクリネゾン  
 コキヤージュのエキュム  
 4,800円

### ◆7月のメニュー



ヨードの香る雲丹のクリーム  
 蕪のマリネ アーティチョークのムース  
 小海老とビーフフメのタルティース添え  
 4,900円



レモングラスを刺したメカジキスモークのグリエ  
 バジルと黒オリーブ レモンコンフィ  
 アンチョビ風味のポテトニョッキ  
 生姜の香るトマトラヴィゴットソース  
 5,800円

### ◆8月のメニュー



近海鮪の柔らか煮をバターでボワレに  
 雲丹のリゾットとアーティチョークのバリゲール  
 エキュムと肝のクーリ  
 16,200円～



トマトのガスパチョ スパイス風味  
 エクルヴィスと夏野菜 胡瓜のジュレ  
 茄子とオリーブオイルのアイスクリームと共に  
 4,500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」

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」  
 提供期間 : 2014年6月1日(日)～2014年8月31日(日)  
 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 5,400 円～  
                   ディナー (平日) 14,000 円～  
                                   (土・日・祝日) 10,800 円～

### ◆夏のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 21,600 円

旬の近海産伊勢海老を盛り込んだお造りをご用意いたしました。  
 五感で涼をお楽しみいただけます。

先附、八寸、椀、向附、進肴、焼物、焚合、強肴、食事、水菓子



夏のおすすめ会席  
「和 -NAGOMI-」

### ◆鹿児島県産大隅鰻のうな重 8,640 円

小鉢、造り、うな重、肝吸、香の物、果物  
 ※ランチタイムのみのご提供です。



鹿児島県産大隅鰻のうな重

### ◆清涼麺ランチコース

#### 「零 -REI-」 6,480 円

先附、特製カニクリームコロッケ、う巻き玉子、  
 佐賀紫蘇切り蕎麦または信州蕎麦、  
 鯨の棒寿司、香の物、水菓子

#### 「藍 -AI-」 6,480 円

先附、鱧の焼き霜造り、  
 特製黒毛和牛のミニハンバーグ、う巻き玉子、  
 熊本ゆきやぎ素麺、香の物、水菓子



「零 -REI-」

「藍 -AI-」

※提供期間は 8/1～8/31 となります。

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です

<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](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



パレスホテル東京 2014 Summer  
爽やかな夏を感じるカクテルとテラスプランで優雅なひと時を  
夏季限定商品 販売のご案内

- ・心地よい風を感じるテラスでフリーフロー「サマーブリーズテラス at MARUNOUCHI 2014」
  - ・フレッシュフルーツやハーブをふんだんに使用した「サマーカクテル」
  - ・ひんやりした食感が火照った身体をクールダウン「サマーフロズンカクテル」



サマーブリーズテラス at MARUNOUCHI 2014



サマーフロズンカクテル

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、涼やかな夏のひとときを演出するカクテル、テラスプランを、期間限定でご提供いたします。

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」では、特別にテラス席をリザーブし、シャンパンと爽やかな夏季限定料理をお楽しみいただける「サマーブリーズテラス at MARUNOUCHI 2014」をご用意いたします。タパスやトルティーヤなどボリュームたっぷりのカジュアルな料理と、シャンパンやカクテルなどをお楽しみいただけるフリーフロー。お濠の横、心地よい風を感じるテラス席で、お友達や職場の方と特別な時間をお楽しみください。

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」では、夏季限定の「サマーカクテル」をご用意いたしました。フレッシュフルーツやハーブをふんだんに使用した爽やかなカクテルが火照った身体をクールダウンしてくれます。

6F ラウンジバー「プリヴェ」では、清涼感あふれる5種類の「サマーフロズンカクテル」が登場。窓外に広がる美しい夜景とサマーブリーズを感じながらいただくカクテルは格別です。

パレスホテル東京の涼を感じるカクテルとテラスプランで、忘れられない夏のひと時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](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



# PALACE HOTEL TOKYO

## 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

提供場所 : 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」  
 提供期間 : 2014年7月22日(火)～8月29日(金)  
 ※平日限定  
 提供時間 : 第一部 18:00～ / 第二部 20:30～  
 各回とも2時間、2部制となっております。  
 お問い合わせ : 03-3211-5364  
 料金 : 6,300円



メニュー :

### ◆「サマーブリーズテラス at MARUNOUCHI 2014」

パレスホテル東京自慢のテラス席を特別にリザーブ。トルティーヤパーティーセットとフリーフローをお楽しみいただける、夏季限定のプランです。

タパス、トルティーヤパーティーセット(サーモン、チキン、トマト、ワカモレなど)

フリーフロードリンク(モヒート、生ビール、ピニャコラーダ、ジントニック、スパークリングワイン、ワイン 赤・白、ノンアルコールカクテルほか)

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

## 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」  
 提供期間 : 2014年7月1日(火)～2014年8月31日(日)  
 提供時間 : 10:00～24:00  
 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」  
 提供期間 : 2014年7月1日(火)～  
 2014年8月31日(日)

提供時間 : 11:30～24:00  
 ※土日祝は 17:00～24:00

お問い合わせ : 03-3211-5318

メニュー / 料金 :

### サマーカクテル(3種)

#### ◆フレッシュ ベリーニ 2,200円

旬の桃とスパークリングワインを合わせたイタリア生まれのカクテル。フルーティで上品な味わいが特徴です。

#### ◆シェイク カイピリーニャ 2,200円

ブラジルの伝統的カクテル。ラムのどっしりとした口あたりと、ライムを使った爽やかな味わいがマッチした一品です。

#### ◆キューバン モヒート 2,000円

キューバで最も愛されるミントの清涼感と香りが楽しめるカクテル。たっぷりに入ったミントが見た目にも涼やか。



左) シェイク カイピリーニャ  
 中) キューバン モヒート  
 右) フレッシュベリーニ

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### 6F ラウンジバー「プリヴェ」

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」  
提供期間 : 2014年6月1日(日)～2014年8月31日(日)  
提供時間 : 11:30～24:00  
お問い合わせ : 03-3211-5319

メニュー / 料金 : 各 1,900 円

#### サマーフロズンカクテル(5種)

##### ◆ダージリンスカッシュ

豊かな香りと繊細な渋みの特徴の一品。  
グレープフルーツがアクセント。

##### ◆フロズン モヒート

ライムとミントの爽やかさが際立つ一杯。

##### ◆ベリーベリー

フレッシュなブルーベリーの香りが広がる、色鮮やかなカクテル。

##### ◆ソレイユ

パッションフルーツとマンゴーのトロピカルカクテル。

##### ◆フロズン グラスホッパー

グラスホッパーの新たな楽しみ方ができる一杯。



左から、  
ダージリンスカッシュ  
フロズン モヒート  
ベリーベリー  
ソレイユ  
フロズン グラスホッパー

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

<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](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



パレスホテル東京 2014 Summer  
涼やかな夏の味覚をとじこめたラインアップ  
夏季限定“コールドスイーツ”販売のご案内

- ・ベリーやマンゴーで、爽やかな夏を彩る「サマーグラスセレクション」
- ・手土産におすすめ！彩り鮮やかな涼感スイーツ「ゼリーコレクション」



左: トロピカル 中央: ダブルチョコレート 右: 抹茶&あずき 左から: エスプレッソ、白桃ゼリー、南風、カンパリゼリー

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、涼やかな夏の味覚を集めたコールドスイーツを、期間限定でご提供いたします。

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」では、爽やかな夏の味覚をお楽しみいただける“サマーグラスセレクション”をご提供いたします。ベリーやマンゴー、パッションフルーツなど彩り鮮やかなフルーツをふんだんに使用した「トロピカル」、濃厚な味わいのチョコレートに、ココナッツソースやアイスクリームなどの組み合わせが夏らしい「ダブルチョコレート」、抹茶のムースに白玉、和の趣を堪能できる「抹茶&あずき」、3種類のスイーツをご用意しました。テラス席で心地よい風を感じながら召し上がるスイーツは格別です。

B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」では、この時期ならではの涼やかなゼリー4種類を販売いたします。白桃と赤スグリの独創的なハーモニーが楽しめる「白桃ゼリー」、トロピカルフルーツにライムが夏らしい「南風」など、上質で多彩な味わいをみずみずしいゼリーで表現いたしました。夏の手土産にもおすすめです。

1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」では、夏季限定の「夏のアフタヌーンティー」をご用意いたしました。トマトの冷製スープ、蒸し鶏とラタトゥイユのサンドイッチなど、みずみずしい旬の食材を使ったお食事からフルーツフォンデュなどの涼感スイーツまで11種類を一度に味わえる贅沢な一品です。

太陽の光がいっぱいに差し込むパレスホテル東京で、彩り鮮やかなコールドスイーツ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い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>

パレスホテル東京

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

<報道関係者からの問い合わせ先>

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)、須永  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



### 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

提供場所 : 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」  
 提供期間 : 2014年6月1日(日)～2014年8月31日(日)  
 提供時間 : 11:00～23:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5364

メニュー / 料金:

#### サマーグラスセレクション

◆トロピカル 1,550 円  
 ラズベリームース/パッションフルーツ&マンゴアのグラニテ  
 /ミックスベリーソース

◆ダブルチョコレート 1,550 円  
 チョコレートムース/ダーク&ホワイトチョコレートアイスクリーム/  
 ココナッツソースとパールタピオカ/バナナのチャツネ/ホワイトチョコレートのエスプーマ

◆抹茶&あずき 1,550 円  
 抹茶のムースとグラニテ/あずき、白玉、きな粉



左: 抹茶&あずき  
 奥: ダブルチョコレート  
 右: トロピカル

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

### 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」  
 提供期間 : 2014年6月1日(日)～2014年8月31日(日)  
 提供時間 : 14:00～16:30  
 お問い合わせ : 03-3211-5309

メニュー / 料金 :

◆夏のアフタヌーンティー 3,900 円  
 グラスシャンパン付 5,600 円

夏を彩る涼やかな装いのメニュー11種類をオリジナル三段重で  
 ご提供。オプションでグラスシャンパンと合わせてお召し上がり  
 いただけます。

トマトの冷製スープ、蒸し鶏とラタトゥイユのサンドイッチ、  
 ココナッツのスコーン、抹茶ホワイトチョコレートのフルーツフォンデュほか、全11品



夏のアフタヌーンティー  
 (グラスシャンパンつき)

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」

提供場所 : B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」  
提供期間 : 2014年6月1日(日)～2014年8月31日(日)  
提供時間 : 10:00～20:00  
お問い合わせ : 03-3211-5315

メニュー / 料金 :

◆**カンパリゼリー** 594円  
パッションクリームで仕上げた彩りも爽やかなゼリー。  
のどごしもすっきりとした味わいに仕上げました。

◆**南風** 594円  
トロピカルフルーツのパンナコッタとバナナムースに  
ライムゼリーを添えて。やさしいバナナの甘みと、  
さっぱりしたライムとのハーモニーが楽しめます。

◆**白桃ゼリー** 594円  
ハーブゼリーと爽やかな酸味の赤スグリが白桃の  
甘みを引き立てます。グラスのふちについたソルト  
がアクセント。

◆**エスプレッソ** 540円  
豊かな香りとおほのかな苦みがアクセント。  
エスプレッソの芳香な香りとクリームのまろやかな  
甘みが口のなかいっぱい広がる一品。



後方左:カンパリゼリー  
後方右:エスプレッソ  
中央:南風  
手前:白桃ゼリー

\*価格はすべて消費税込です。

<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)、須永  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)