



2014年11月5日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2014 Winter

旬の素材で心も体も温まる、“冬季限定メニュー”のご案内

- ・日本料理「和田倉」: 鉄刺やちり鍋、“河豚”を使ったコース料理で、冬の美味を堪能
- ・鉄板焼「濠」: 新鮮な“国産伊勢海老”を温かなチーズフォンデュで
- ・オールデイダイニング「グランド キッチン」: 旬の食材をスープで煮込んだココット料理



日本料理「和田倉」河豚コース

鉄板焼「濠」
洗 -KOH-

オールデイダイニング「グランド キッチン」
タラ、天使の海老、帆立貝のマルセイユ風
ジャガイモとニンニクのルイユ

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12月1日(月)から2015年2月28日(土)までの期間、寒くなる季節におすすめの、からだの芯から温まる“冬季限定メニュー”をご提供いたします。

四季折々の旬な食材を贅沢に使った日本料理「和田倉」では、冬の美味“河豚”を使ったコース料理をご提供いたします。寒さとともに甘味が増して美味しくなる河豚。鉄刺に唐揚げ、ちり鍋と充分にお楽しみいただけるフルコースで、ゆっくりとしたお時間をお過ごしください。

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、新鮮な“国産伊勢海老”のチーズフォンデュと特選黒毛和牛をお楽しみいただけるディナーコースをご用意いたします。鉄板を囲むプライベートな空間で、贅を尽くしたお料理の数々をご堪能下さい。

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、温かなココット料理をご用意いたします。「タラ、天使の海老、帆立貝のマルセイユ風 ジャガイモとニンニクのルイユ」は、タラや帆立貝など旬の魚介類をじっくり煮込み、素材の旨みを閉じ込めました。女子会やご友人同士でテーブルを囲みながらお楽しみいただくのがおすすめです。

この冬はパレスホテル東京で、ご友人やご家族と、こころもからだも温まる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:羽佐田(はさだ)、西林

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



●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、女子会などご友人同士でテーブルを囲んでお楽しみいただけるような、温かなココット料理をご用意いたします。「タラ、天使の海老、帆立貝のマルセイユ風 ジャガイモとニンニクのルイユ」や「国産牛バラ肉のブレゼ トマトと赤ワイン風味、季節野菜」など、寒くなる季節におすすめのお料理です。

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 :2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

提供時間 / 料金 :ブレックファースト(6:00～10:30) 2,500円～
ランチコース(11:30～14:30)
3,000円※平日のみ / 4,000円 / 5,800円
ディナーコース(17:30～22:00)
3,900円 / 5,900円 / 6,900円

お問い合わせ :03-3211-5364



タラ、天使の海老、帆立貝のマルセイユ風
ジャガイモとニンニクのルイユ 3,500円



大山鶏モモ肉のフリカッセ
キタアカリポテト、アップルビネガーソース 3,200円



国産牛バラ肉のブレゼ
トマトと赤ワイン風味、季節野菜 3,500円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 日本料理「和田倉」

日本料理「和田倉」では、冬の美味“河豚”を使ったコース料理、「黒毛和牛のすき焼き重」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 :2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)
※河豚コースのみ、12月31日(水)～1月7日(水)を除く

提供時間 / 料金 :ランチ(11:30～14:30) 5,400円～
ディナー(17:30～22:00) <平日>14,000円～
<土日祝>10,800円～

お問い合わせ :03-3211-5322



河豚コース 21,600円



黒毛和牛のすき焼き重 8,700円※ランチタイムのみ

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 天麩羅「巽」

天麩羅「巽」では、鱈の白子や河豚など選りすぐりの食材をお召し上がりいただける、天麩羅のコースをご提供いたします。6人がけのプライベート感があるカウンター席で、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 :2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

提供時間 / 料金 :ランチ(11:30～14:30) 5,400円～
ディナー(17:30～22:00) 10,800円～

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「つばき」 8,700円
(鱈の白子をメインとした天麩羅7品含む)
ディナーコース「なずな」 17,300円
(河豚の身と白子をメインとした天麩羅9品含む)



鱈の白子の天麩羅



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、月替わりで旬の魚料理を楽しめるランチコース、新鮮な“国産伊勢海老”のチーズフォンデュと特選黒毛和牛をお楽しみいただけるディナーコースをご用意いたします。職人の技を目の前でお楽しみいただけるプライベートな空間で、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 :2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

提供時間 / 料金 :ランチ(11:30～14:30) 5,400円～
ディナー(17:30～22:00) 14,000円～

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「流水 -RYUSUI-」 8,700円
(全7品:旬の魚料理と特選黒毛和牛サーロイン含む)
ディナーコース「洗 -KOH-」 27,000円
(全7品:国産伊勢海老のチーズフォンデュ、特選黒毛和牛フィレまたはサーロイン含む)



ランチコース「流水 -RYUSUI-」8,700円



ディナーコース「洗 -KOH-」27,000円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 中国料理「琥珀宮」

中国料理「琥珀宮」では、色鮮やかに繊細に仕上げられた点心をご用意いたします。帆立や蕪など、旬の素材の味わいをお楽しみください。

提供店舗 : 6F 中国料理「琥珀宮」
提供期間 : 2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

提供時間 / 料金 : ランチ(11:30～14:30) 6,200円～
(名物北京ダック含む全7品)
ディナー(17:30～22:00) 12,400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。

お問い合わせ : 03-5221-7788



南瓜と帆立の蒸し饅頭(2個)650円(写真右上)
紅心大根とみつ葉の蒸し餃子(2個)560円(写真下)
鱈とかぶのスープ餃子(1個)450円(写真左上)

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

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、創業者の名を冠した崇高なブランド「リシャール ヘネシー」と、絶妙なバランスで作られた芸術品「ドン ペリニオン 2004」をご用意いたします。上質かつ華やかな逸品で、ゆったりとした時間をお過ごしください。

提供店舗 : 1F メイン バー「ロイヤル バー」
提供期間 : 2014年12月1日(月)～2015年1月31日(土)
提供時間 : 11:30～24:00
※土曜日・日曜日・祝日は17:00～24:00まで
※2014年12月31日(水)～2015年1月3日(土)は、
17:00～23:00まで

お問い合わせ : 03-3211-5318

メニュー / 料金 : ウィスキー・カクテル 1,520円～



リシャール ヘネシー グラス 22,000円

*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:羽佐田(はさだ)、西林

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