



2015年2月13日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2015 Spring
春ならではの桜をテーマにしたスイーツや花見弁当
春限定商品 販売のご案内

- ・毎年好評の彩り華やかな花見弁当「麗 - HARUKA-」
- ・春の訪れを感じるピンク色のグラデーションが美しい「さくらパフェ」
- ・桜風味のクリームで仕上げた期間限定の味わい「マロンシャンティイ さくら」



花見弁当「麗 -HARUKA-」



「Sweets & Deli」桜スイーツ

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、春ならではの桜をテーマにしたスイーツや花見弁当などを期間限定で販売いたします。

旧パレスホテル時代から会席料理の名店として多くの方々に愛されてきた「和田倉」では、毎年好評の花見弁当「麗 -HARUKA-」をご提供いたします。華やかな彩りに仕上げられた三段お花見弁当やちらし寿司など、旬の食材をふんだんに使用しました。和田倉濠を彩る景色とともに、優雅なひとときをお楽しみください。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、春の訪れを感じるピンク色のグラデーションが美しい「さくらパフェ」をご用意いたします。桜のジュレをベースに甘酒と桜風味のアイスクリームやストロベリークリームなど春らしい味わいがトッピングされ、食べた瞬間に桜の香りが口の中いっぱいにひろがります。

ペストリーショップ「Sweets & Deli」では、ほんのり色づく桜をイメージしたスイーツやパンをご用意いたします。パレスホテル東京を代表するスイーツ「マロンシャンティイ」は、桜風味のホイップクリームでほんのりピンク色に仕上げました。濃淡の異なる桜色が3層に重なる「桜のティラミス」は、桜のリキュールで香りづけした風味豊かなしっとりとした味わいです。「さくらパネトーネ」は、桜の花と葉をパン生地に練り混ぜ、甘酸っぱいクランベリーをアクセントに焼き上げました。春のおもたせや、大切な方へのギフトにもおすすめです。

春にしか味わえない期間限定の彩り華やかなスイーツやお料理で、ひと足早い春の訪れをお楽しみ下さい。

＜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

6F 日本料理「和田倉」

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」
 提供期間 : 2015年3月10日(火)～2015年4月20日(月)
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 お問い合わせ : 03-3211-5322

メニュー / 料金 :

◆花見弁当「麗 -HARUKA-」 6,500円

華やかな彩りに仕上げられた、三段お花見弁当やちらし寿司など、旬の味わいが詰め込まれたコース。

先附、お造り、三段お花見弁当、ちらし寿司、赤出汁、香の物、水菓子

※店内でのご提供となります。



花見弁当 麗 -HARUKA-

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

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 : 2015年3月1日(日)～2015年4月30日(木)
 提供時間 : 11:00～23:00
 お問い合わせ : 03-3211-5364

メニュー / 料金 :

◆さくらパフェ 1,500円

甘酒と桜風味のアイスクリームを、桜香るジュレとストロベリークリームと共に。



さくらパフェ

*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」

提供場所 : 1F メイン バー「ロイヤル バー」
 ※1F「ザ パレス ラウンジ」でもお楽しみいただけます。
 提供期間 : 2015年3月1日(日)～2015年4月30日(木)
 提供時間 : 11:30～24:00
 ※土曜日・日曜日・祝日は17:00～24:00まで
 お問い合わせ : 03-3211-5318

メニュー / 料金 :

SAKURA ロゼシャンパンカクテル

◆Fresh Leonard フレッシュ・レオナルド 2,200円

甘酸っぱいフレッシュストロベリーを使った、爽やかなロゼシャンパンのカクテル。

◆Spring Beauty スプリング・ビューティー 2,200円

桜・梅・杏の香りが春の訪れを感じさせる、まろやかな味わい。



フレッシュ・レオナルド (左)
 スプリング・ビューティー (右)

*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」

提供場所 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」
 提供期間 : 2015年3月1日(日)～2015年4月30日(木)
 提供時間 : 11:30～24:00
 お問い合わせ : 03-3211-5319

メニュー / 料金 :

スプリングカクテル

◆スブランドゥール -輝き- 2,000 円

爽やかなパッションフルーツの心はずむ一杯。

◆モヒート デ プランタン -春のモヒート- 2,200 円

桜の花の塩漬けを用いたソルティーモヒート。



モヒート デ プランタン -春のモヒート-(左)
スブランドゥール -輝き-(右)

*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 : 2015年3月1日(日)～2015年5月31日(日)
 提供時間 : 13:00～16:30
 ※土曜日・日曜日・祝日は14:00～ご提供
 お問い合わせ : 03-3211-5309

メニュー / 料金 :

◆春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

三段重に春の味覚を詰め込んだ、淡いピンクや黄色など華やかな彩りのアフタヌーンティー。

筍・新玉ねぎ・ベーコンのキッシュ、カマンベールとジャンボンブランのサンドウィッチ、帆立貝アイオリソースのピンチョス、山菜入り稲荷寿司、メープルスコーン、フルーツフォンデュ、季節の和菓子ほか、全 11 品



春の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。

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 : 2015年3月10日(火)～2015年4月20日(月)
 提供時間 : 10:00～20:00
 お問い合わせ : 03-3211-5315

メニュー / 料金 :

◆マロンシャンティイ さくら 648 円

人気のマロンシャンティイを桜風味のホイップクリームで仕上げた期間限定の味わい。

◆桜のティラミス 594 円

桜の花の香りが口いっぱい広がる、しっとりやわらかなティラミス。

◆さくらパネトーネ 1,188 円 / スモール 395 円

桜の花と葉を用いた、クランベリーがアクセントのほんのり桜色のパネトーネ。



マロンシャンティイ さくら (左)
桜のティラミス (右)
さくらパネトーネ (奥)

*価格はすべて消費税込です。