

暑い夏にダイナミックなグリル料理とドリンクのフリーフローを、親しい仲間たちと楽しむ
パレスホテル東京 2017 サマーテラスプラン
「Summer Terrace Gathering」販売のご案内

期間：2017年7月3日(月)～9月29日(金)

会場：パレスホテル東京 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」



料理イメージ



オールデイダイニング「グランド キッチン」テラス内観

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)は、2017年7月3日(月)～9月29日(金)の期間、オールデイダイニング「グランド キッチン」にて、スパイスを効かせたダイナミックなお肉とシーフードや彩り豊かなお野菜を、ドリンクのフリーフローと共に楽しみいただける夏季限定のサマーテラスプラン「Summer Terrace Gathering」を平日限定にてご提供いたします。

お濠を渡る涼しい風が心地よいオールデイダイニング「グランド キッチン」のテラス席を特別にリザーブし、趣向を凝らした夏季限定のお料理と、豊富に取り揃えたドリンクをフリーフローで心ゆくまでご堪能いただけるサマーテラスプランは、パレスホテル東京ならではの夏の人気プランとして毎年皆様にご好評をいただいております。

今年は、“夏のギャザリング”をテーマとし、ボリュームたっぷりのタンドリーチキンや仔羊などスパイスをしっかりと効かせたお料理や、旬の夏野菜を香ばしく焼き上げた大皿料理を中心に、都会の暑い夏の夜に皆様で分け合いながらわいわいと賑やかに楽しみいただけるメニューを展開。自家製サングリアなどを含むドリンクのフリーフロープランと共にご用意いたします。また別途料金にて、夏季限定のサマーリキュールデザートもお楽しみいただけるデザートセットを提供いたします。

親しい仲間たちと仕事帰りに大きなテーブルを囲み、ボリュームたっぷりの美味しい料理に舌鼓を打てば、いつもよりきっと会話も弾むはず。今年の夏はパレスホテル東京の開放感溢れるテラスにて、ご友人や職場の方々と、心躍る夏の夜をお過ごしください。



PALACE HOTEL TOKYO

●サマーテラスプラン「Summer Terrace Gathering」開催概要

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 : 2017年7月3日(月)～9月29日(金) ※平日限定
 第一部 18:00～ / 第二部 20:30～
 ※各回とも2時間(ドリンク1時間半ラストオーダー)、2部制です。
 提供人数 : 4名様より ※要予約
 料金 : 7,000円
 /プラス1,500円でデザート、コーヒーor紅茶のセット
 /プラス5,000円でシャンパン(ローラン・ペリエ ブリュットL・P)のフリーフロー

ご予約・お問い合わせ: 03-3211-5364

メニュー : 旬の夏野菜とダイナミックなお肉やシーフードに、スパイスをたっぷり効かせたお料理をご堪能いただけます。

<内容>

ブロシエット(シュリンプのプランチャ、仔羊肩肉のロースト、粗挽きソーセージ、タンドリーチキン、ローストパイナップル)、ローストベジタブル、海藻と山葵菜のサラダ、サーモンマリネ、ひよこ豆のフムス、チリコンカン、ピタパン他

デザートセット: ミントのグラニテとトロピカルフルーツ/リモンチェットロ・ディ・カプリ

フリーフロードリンク: スパークリングワイン、生ビール、ワイン 赤・白、ハイボール、ジントニック、モヒート、サングリア 赤・白、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク各種



料理イメージ



サングリア 赤・白



ミントのグラニテと
トロピカルフルーツ
リモンチェットロ・ディ・カプリ

*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/>

最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております。

<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: 四條、服部、杉本

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