



2017年7月27日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2017 Autumn

芳醇な薫りと実り溢れる秋を愉しむ“秋限定商品”販売のご案内

- ・秋限定メニュー: 旬を迎える赤座海老や甘鯛、松茸など豊作の喜びを感じる秋の味覚コース
- ・秋限定カクテル: 巨峰やラズベリー、ブルーベリーをたっぷり使った秋を彩る華やかなカクテル
- ・秋限定スパ商品: 心身ともにデトックス&リフレッシュできる平日限定ランチ付トリートメントプラン



フランス料理「クラウン」
茸のポワレ 卵黄のラヴィオリ
セップ茸のモワルー



ラウンジバー「プリヴェ」
秋のおすすめカクテル



「エビアン スパ 東京」
平日限定ランチ付
トリートメントプラン

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、2017年9月1日(金)～11月30日(木)までの期間、暖かな色合いの秋の味覚が溢れる“秋限定メニュー”や、収穫したばかりのフルーツを贅沢に使った“秋限定カクテル”、ボディトリートメントと特別ランチで心身ともにデトックスとリフレッシュができる“秋限定トリートメントプラン”をご提供いたします。

フランス料理「クラウン」では、赤座海老を前菜に、旬を迎える松茸のコンソメスープ仕立て、魚料理は甘鯛、メインに松阪牛フィレ肉をお楽しみいただける「秋の味覚コース」や自然の恵み溢れる旬の食材を活かしたお料理をご用意いたします。深まる秋の夜景を眺めながら、季節の美食と贅沢なひとときをご堪能ください。

ラウンジバー「プリヴェ」では、シグニチャーカクテルであるモヒートと、パンチカクテルをフレッシュな巨峰でアレンジしました。フルーティーに仕上げた「巨峰モヒート」や、巨峰、ラズベリー、ブルーベリーなど旬の果物をたっぷり使った華やかな「シャンパン サングリア パンチ」など、ふくよかな甘みの上品な一杯と共に、優雅で落ち着いた店内や夜風を感じるテラス席で秋の夜長をお楽しみください。

「エビアン スパ 東京」では、人気の高い整体理論を基にしたボディトリートメントと、「グランド キッチン」でのランチで、心身のデトックスとリフレッシュができる「平日限定ランチ付トリートメントプラン」をご提供いたします。自然由来の香り豊かなブレンドオイルを使用した「セレシアル セラピー」、または、全身の筋肉や骨格のバランスを整える、整体理論を基にした疲労回復トリートメント「バイタライジング シグニチャー」のいずれかよりお選びいただけます。施術前後は、オールデイダイニング「グランド キッチン」で、デトックスサラダとエビアンウォーター付特別ヘルシーメニューをご用意。豊かな緑が広がる美しい景色と共に寛ぎのひとときをご堪能いただけます。

今年の秋はパレスホテル東京で、芳醇な薫りと実り溢れる季節を愉しみながら、至福の一日をお過ごしください。



●秋限定レストランメニュー

6F 日本料理「和田倉」

最高級の神戸牛を、月ごとに異なる味わいで甘みや香りが際立つ秋の山の幸と共にご堪能いただく季節のおすすめ会席「和-NAGOMI-」や、希少な神戸牛ミスジのステーキ重を、趣と和らぎのある空間でご堪能ください。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」
 提供期間 : 2017年9月1日(金)～11月30日(木)
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～21:30(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5322
 メニュー / 料金 :

- ◆秋のおすすめ会席「和-NAGOMI-」 21,600円
 先附、八寸、椀、お造り、焼物、月替わりのメイン、止肴、食事、赤出汁、香物、水菓子
 ※月ごとにメインが替わる季節の会席コースです。
 9月 神戸牛ステーキ
 10月 神戸牛すき煮
 11月 神戸牛朴葉焼



秋のおすすめ会席「和-NAGOMI-」



神戸牛のミスジステーキ重

- ◆神戸牛ミスジステーキ重 8,700円
 先附、お造り、ステーキ重、サラダ、赤出汁、香物、水菓子
 ※ランチタイムのみのご提供となります。

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 天麩羅「巽」

巧みな職人技で仕上げる松茸や鱧など、山海の美味を揃えた秋の天麩羅の醍醐味を、わずか6席の贅沢な空間にて存分にお楽しみください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」
 提供期間 : 2017年9月1日(金)～11月30日(木)
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～21:30(L.O.)
 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「いちょう」 8,700円
 天恵茸と子持ち鮎をメインとした天麩羅7品
- ◆ディナーコース「すすき」 17,800円
 月替わりのおすすめと秋野菜をメインとした天麩羅9品
 9月 松茸 / 10月 鱧 / 11月 甘鯛



ディナーコース「すすき」

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F フランス料理「クラウン」

豊作の喜びを感じる秋限定コースと月替わりの美しい逸品でお迎えいたします。深まる秋の景色を眺めながら、贅沢なひとときをお過ごしください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」
 提供期間 : 2017年9月1日(金)～11月30日(木)
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～21:30(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5317
 メニュー / 料金 :

◆秋の味覚コース 25,000 円
 赤座海老を前菜に、旬を迎える松茸のコンソメスープ仕立て、
 魚料理に甘鯛、メインは松阪牛フィレ肉をお愉しみいただける秋限定コース。

季節のアラカルト

◆9月



アゼリアのクリーム
 トンカ豆風味の洋梨
 ビスキュイモワロー
 ニアンボのグラスとソース
 2,600 円

◆10月



茸のポワレ 卵黄のラヴィオリ
 セップ茸のモワルー
 4,900 円

◆11月



キャレダニョーのロティ
 根セルフィーユのデクリネゾン
 赤キャベツのクロメスキ
 8,200 円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F ラウンジバー「プリヴェ」

巨峰をふんだんに使ったモヒートや、秋の実りを堪能できる華やかなパンチカクテルと共に、美しい夜景を望む優雅で落ち着いたバーにてゆっくりとお寛ぎください。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」
 提供期間 : 2017年9月1日(金)～11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 :

秋のおすすめカクテル 各 2,400 円

◆巨峰モヒート

フレッシュな巨峰を使い、フルーティーに仕上げた一品。

◆シャンパン サンテリア パンチ

巨峰、ラズベリー、ブルーベリーなどを使用した見た目も華やかなパンチカクテル。

プリヴェ・アフタヌーンティー 4,000 円 / グラスシャンパン付 5,800 円
 ラングドシャの小鳥が舞い降りた愛らしいアフタヌーンティー。
 人気の無花果のスコーンをはじめ、山形産洋梨、ポルチーニ茸、
 青りんごなど素材の味わいを活かした秋の装いでご提供します。
 ※提供時間: 14:00～16:30 / 17:30～18:30 (夜の部は2組限定 / 要予約)



(左)巨峰モヒート
 (右)シャンパン サンテリア パンチ



プリヴェ・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。



PALACE HOTEL TOKYO

1Fメイン バー「ロイヤル バー」

秋を代表する果物をたっぷり使った個性溢れるカクテルをご用意しました。歴史が息づく重厚なバーにて秋の夜長をお楽しみください。

提供店舗 : 1Fメイン バー「ロイヤル バー」
提供期間 : 2017年9月1日(金)～11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
お問い合わせ : 03-3211-5318



(左) 無花果のコスモポリタン
(中) 巨峰とアールグレイのマティーニ
(右) 洋梨のサイドカー

メニュー / 料金 :

秋のフレッシュフルーツカクテル 各 2,300 円

◆無花果のコスモポリタン

独特の食感と程よい甘みが堪能できる無花果を使用した
オリジナリティあふれるカクテル。

◆巨峰とアールグレイのマティーニ

提供期間: 9月1日(金)～10月15日(日)

秋のフルーツを代表する巨峰に、アールグレイの豊かな香りが
アクセントとなるマティーニ。

◆洋梨のサイドカー

提供期間: 10月16日(月)～11月30日(木)

滑らかでとろけるような味わいの洋梨をお楽しみいただける一杯。

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

●秋限定宿泊プラン

秋ならではの美しい月と夜景、ホテルオリジナルの大吟醸「壺ノ壺ノ壺」に酔いしれる大人のホテルライフをご堪能ください。

◆観月～Moon Over Tokyo～ (1日限定3室)

提供期間 : 2017年9月1日(金)～11月30日(木)
ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5218

特典:

- ・パレスホテル東京 オリジナル大吟醸「壺ノ壺ノ壺」
- ・パレスホテル東京 地下1F店舗「能作」より酒器(片口、ぐい呑)をプレゼント
- ・ご出発時にホテルカー(メルセデス・ベンツ)にて23区内お送りサービス



秋限定宿泊プラン
観月～Moon Over Tokyo～

部屋タイプ			ご朝食付き
デラックス キング・ツイン	(和田倉噴水公園側 45 m ²)	2名様	130,000円～
グランドデラックス キング・ツイン	(和田倉噴水公園側 55 m ²)	2名様	140,000円～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側 75 m ²)	2名様	193,000円～
千代田スイート	(和田倉噴水公園側 80 m ²)	2名様	237,000円～

※上記料金は、2名様ご利用時の1泊料金です。(サービス料・消費税込、宿泊税別)
※ご予約は宿泊日の3日前まで承ります。

●「エビアン スパ 東京」平日限定ランチ付トリートメントプラン

人気の高い整体理論を基にしたボディトリートメントと「グランド キッチン」でのランチで、心身ともにデトックス&リフレッシュできるトリートメントプランをご用意しました。

提供店舗 : 5F「エビアン スパ 東京」
提供期間 : 2017年9月1日(金)～11月30日(木)
お問い合わせ : 03-3211-5298

メニュー / 料金 :

◆「グランド キッチン」ランチ付トリートメントプラン 60分 24,000円

トリートメント(60分/2種類のトリートメントより1つお選びください。)

- ・セレシアル セラピー

自然由来の香り豊かなブレンドオイルを使用したボディトリートメント。心と身体を開放します。

- ・バイタライジング シグニチャー

整体理論を基にした疲労回復トリートメント。全身の筋肉や骨格のバランスを整えます。

「グランド キッチン」ランチ(提供時間:11:30～17:00(ラストオーダー16:00))

身体にやさしいデトックスサラダにエビアンミネラルウォーター付特別ヘルシーメニューをご用意しました。



「グランド キッチン」ランチ

※価格はすべて消費税・サービス料込となっております。
※ご予約は、ご利用の前日 22:00 まで承ります。
※ご予約の変更は、ご利用開始時間の6時間前までにご連絡をお願いします。

<パレスホテル東京に関する一般の方からののお問合せ/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:清水、服部、杉本
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp



2017年7月27日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2017 Autumn
味わい深い秋の味覚を贅沢にご堪能いただける
“秋限定スイーツ&ブレッド”販売のご案内
販売期間：2017年9月1日(金)～11月30日(木)

- ・秋風が薫る、キノコや栗をふんだんに使ったブレッドや洋梨のスイーツ
- ・ハロウィンキャラクターをモチーフにした、思わず笑みを誘うユニークなスイーツ&ブレッド



秋限定ブレッド



秋限定スイーツ



ハロウィン限定スイーツ

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、品のある味わいと洗練されたデザインのホテルメイドスイーツが並ぶペストリーショップ「スイーツ&デリ」にて、味わい深い秋を代表する食材を贅沢に使用したスイーツとブレッドを2017年9月1日(金)～11月30日(木)までご提供いたします。

かつてマリー・アントワネットも好んで食したという王冠を模した「マロンのクグロフ」は、芳醇な味わいのマロンペーストとマロンガラスをブリオッシュ風の生地で巻き込んで、風味豊かに焼き上げました。また、マッシュルームソースと共に、マッシュルーム、シメジ、舞茸をクロワッサンの生地で包んだ「クロワッサン・オウ・シャンピニオン」は、さまざまな旬のキノコの味わいをお楽しみいただける逸品です。

洋梨とキャラメルのみースに生姜のコンフィを合わせた「ポワール」、バターの風味豊かなブリオッシュに、キャラメル風味の林檎のコンポートとレーズンをたっぷり詰め込んだ「ノルマンディ」や、粒あんとレンズ豆のジュレを宇治抹茶のみースで包んだ「宇治」など、ご自宅ではもちろん、上品な秋の手土産としてもおすすめです。

また、10月31日(火)のハロウィンに向けて、ハロウィンキャラクターをモチーフにした、思わず笑みがこぼれるようなユニークなスイーツとブレッドを2017年10月1日(日)より販売いたします。ハロウィンパーティーに華を添える、魔女の帽子をアクセントにした「ヴァシュランフランボワーズ」、シナモン風味のクリームを添えた「カボチャのプリン」、ハロウィンバージョンに仕上げた3種類のロリポップショコラやアイシングクッキーをご用意いたしました。

味わい深い秋の味覚を贅沢に使用した至福のスイーツとブレッドを、ぜひこの機会にご堪能ください。



B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」

●秋限定スイーツ&ブレッド

秋風が薫る、キノコや栗をふんだんに使ったブレッドや洋梨のスイーツ&ブレッドを取り揃えました。

販売期間 :2017年9月1日(金)～11月30日(木)

◆ポワール 650円
洋梨とキャラメルのみースに生姜のコンフィを合わせたケーキ。

◆ノルマンディ 1350円
バター風味豊かなブリオッシュに、キャラメル風味の林檎のコンポートとレーズンをたっぷり詰め込みました。

◆宇治 650円
粒あんとレンズ豆のジュレをほろ苦い宇治抹茶のみースで包みました。

◆マンダリン 650円
オレンジ風味のスポンジとプラリネが入ったケーキを温州みかんのみースで包みました。

◆マロンのクグロフ 500円
ハーフ 1,000円 / ホール 2,000円
マロンペーストとマロンガラスセを巻き込んだフランスアルザス地方のブレッド。

◆クロワッサン・オウ・シャンピニオン 400円
マッシュルーム、シメジ、舞茸とマッシュルームソースをクロワッサンで包みました。

◆キノコとポテトのガレット 400円
ライ麦入りの薄焼きの生地の上にシメジ、舞茸、平茸、エリンギ、ポテトをのせ、ゴルゴンゾーラの塩味と松の実で香ばしさを加えました。

◆マロンとカシスのデニッシュ 350円
定番のマロンデニッシュに相性の良いカシスと、皮付きの栗に見立てた渋皮栗をのせ、毬栗のフォルムに仕上げました。

◆和栗と和三盆のマロンシャンティイ 950円
四国の四万十川源流域地域の和栗を使用した、秋限定のマロンシャンティイ。同じ四国の徳島県産和三盆を合わせた生クリームで包み込み、より一層風味豊かに仕上げた逸品。



(左)ポワール
(奥)ノルマンディ
(中央)宇治
(右)マンダリン



(手前左)マロンのクグロフ
(左奥)クロワッサン・オウ・シャンピニオン
(右奥)キノコとポテトのガレット
(手前右)マロンとカシスのデニッシュ



(左)和栗と和三盆のマロンシャンティイ
(右)マロンシャンティイ

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●ハロウィン限定スイーツ&ブレッド

ハロウィンキャラクターをモチーフにした、思わず笑みを誘うユニークなスイーツとブレッドをご用意いたしました。

販売期間 : 2017年10月1日(日)～10月31日(火)

- ◆紫芋のスイートポテトデニッシュ 300円
メープルナッツでアクセントを加えた紫芋のスイートポテトをサクサクの竹炭デニッシュと合わせました。
- ◆カボチャのトロペジェンヌ 350円
オレンジ風味のブリオッシュに、キャラメリゼしたカボチャフィリングとチーズクリームを包みました。
- ◆カボチャのクロワッサン・オウ・ザマンド 350円
滑らかでコクのある濃厚なカボチャのペーストをクロワッサンの生地で挟み込んだブレッド。
- ◆ハロウィンフーガス 350円
見た目も楽しいゴーストのフーガス。アンチョビペースト、タブナード、ドライトマトペーストをサンドしました。
- ◆ヴァシュランフランボワーズ 550円
メレンゲで包んだフランボワーズのコンフィチュールに魔女の帽子を被せたスイーツ。
- ◆ロリポップショコラ 1,500円
おばけやカボチャが描かれた可愛いハロウィンバージョンをご用意。
- ◆カボチャのプリン 600円
ほどよい甘みのカボチャを使用したプリンに、シナモン風味のクリームを添えました。
- ◆ハロウィンクッキー 350円
ハロウィンをモチーフにしたアイシングクッキー。



(手前左)紫芋のスイートポテトデニッシュ
(左奥)カボチャのトロペジェンヌ
(右奥)カボチャのクロワッサン・オウ・ザマンド
(手前右)ハロウィンフーガス



(手前左)ヴァシュランフランボワーズ
(中央)ロリポップショコラ
(右奥)カボチャのプリン
(左奥、右手前)ハロウィンクッキー

*価格はすべて消費税込です。

- 販売店舗 : ペストリーショップ「スイーツ&デリ」
(東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスホテル東京 B1F)
- 営業時間 : 10:00 ~ 20:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315

<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: 清水、服部、杉本
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp