



パレスホテル東京 2022 Spring  
春の訪れに期待を寄せる“春限定商品”販売のご案内

- ・春の味覚を彩り豊かに詰め込んだ花見弁当「麗 -HARUKA-」
- ・瑞々しいフルーツとクラシックなプリンの組み合わせ「プリン ア ラ モード」
- ・三段のお重で提供する「春のアフタヌーンティー」を客室で楽しむ宿泊プラン



日本料理 和田倉  
花見弁当「麗-HARUKA-」



ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ  
「プリン ア ラ モード」



春限定宿泊プラン  
「華やかに過ごす春」

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、2022年3月1日(火)～5月31日(火)の期間、春の訪れに期待を寄せる春限定商品を販売いたします。

日本料理 和田倉からは、今年も春の味覚をぎゅっと詰め込んだ花見弁当「麗 -HARUKA-」を提供いたします。春の素材を活かして一品ずつ丁寧に作られた花見弁当は、彩り豊かなちらし寿司や吸物、水菓子とともに、春気分を満喫いただけます。春の優しい陽射しが差し込む店内で、ゆったりとした時間をご堪能ください。

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジからは、旬の瑞々しいフルーツとプリンをクラシックなスタイルで盛り合わせた「プリン ア ラ モード」が新登場。3月は甘酸っぱい苺、4～5月はジューシーなメロンをほろ苦いカラメルと濃厚なプリンを組み合わせをご用意しました。お濠で優雅に泳ぐ白鳥をモチーフにした軽やかなラングドシャを添えたデザートとともに、春の穏やかな時間をお過ごしいただけます。

また、バルコニー付きの客室でアフタヌーンティーを満喫するこの春限定の宿泊プラン「華やかに過ごす春」を販売いたします。三段のお重で提供するザ パレス ラウンジで人気の「春のアフタヌーンティー」をご希望のお時間に合わせてお部屋までお届けいたします。10時からのアーリーチェックインも含まれ、プライベートな時間を心ゆくまで楽しめる宿泊プランです。春めく皇居外苑の景色を眺めながら、ご自宅のようにお寛ぎいただくひとときをお過ごしください。

パレスホテル東京の期間限定の商品に春の訪れを感じながら、優雅なひとときをご体験ください。

※諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●春限定レストランメニュー

6F 日本料理 和田倉

- 提供期間 : 2022年3月1日(火)~5月31日(火)
- 営業時間 : ランチ 11:30~14:30(L.O.)  
ディナー 17:30~21:00(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5322

◆花見弁当「麗 -HARUKA-」 7,870円

先附 花見弁当 ちらし寿司 吸物 水菓子  
 ※提供期間:2022年3月1日(火)~4月10日(日)  
 ※ランチタイムのみ、店内でのご提供となります。



花見弁当「麗 -HARUKA-」

◆「黒毛和牛フィレカツ煮と香川産オリーブ豚のロースカツ膳」 10,890円

先附 お造り 黒毛和牛フィレカツ煮 香川産オリーブ豚のロースカツ  
 サラダ 御飯 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。



「黒毛和牛フィレカツ煮と香川産オリーブ豚のロースカツ膳」

◆春のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 25,410円

先附 八寸 椀 お造り 焼物  
 近江牛のすき煮(春の山菜や野菜とともに) 食事 水菓子

\*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。

6F 天麩羅 巽

- 提供期間 : 2022年3月1日(火)~5月31日(火)
- 営業時間 : ランチ 11:30~14:30(L.O.)  
ディナー 17:30~21:00(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5322

◆ランチコース「つつじ」 10,890円

琵琶湖産の稚鮎や山菜など旬の食材を取り入れた  
 天麩羅7品を含むコース



ランチコース「つつじ」

◆ディナーコース「さくら」 21,780円

月替わりのメイン食材の天麩羅9品を含むコース  
 3月 大蛤/4月 蛍烏賊/5月 東京湾のブランド鯨

\*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## 6F 鉄板焼 濠

- 提供期間 : 2022年3月1日(火)~5月31日(火)
- 営業時間 : ランチ 11:30~14:30(L.O.)  
ディナー 17:30~21:00(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5322

- ◆ランチコース「春風 -HARUKAZE-」 **10,890円**~  
桜鯛の真丈射込み焼きや黒毛和牛サーロイン100gを含むコース
- ◆ディナーコース「春香 -KAORI-」 **25,410円**~  
香川産オリーブ豚の一口カツ、カサゴと蛤、焼き野菜、  
黒毛和牛 120g またはサーロイン 120g を含むコース
- ◆米沢牛コース **29,040円**~



ランチコース「春風 -HARUKAZE-」

\*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。

## 6F フランス料理 エステール

- 提供期間 : 2022年3月2日(水)~5月29日(日)  
※当面の間、月曜・火曜日はクローズとさせていただきます。(祝日の場合は営業)
- 営業時間 : ランチ 11:30~14:00(L.O.)  
ディナー 18:00~20:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5317

- ◆ランチコース **9,680円**~
- ◆ディナーコース **20,570円**~



「プロヴァンス産グリーンアスパラガスの  
炭火焼き 雲丹」



「秋田産平鱈  
ホワイトアスパラガスと日向夏」



「河内晩柑のコンフィ  
ジンとバタクベリーのグラニテ」

\*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### 1F オールデイダイニング グランド キッチン

- 提供期間 : 2022年3月1日(火)~5月31日(火)
- 営業時間 : 6:00~22:30 (L.O.)
  - ブレックファスト 6:00~10:30 (L.O.) (平日は 7:00~)
  - ランチコース 11:30~14:30 (L.O.)
  - ディナーコース 17:30~22:30 (L.O.)
- ※当面の間、土曜・日曜・祝日の朝食営業はご宿泊のお客様専用とさせていただきます。
- お問い合わせ : 03-3211-5364

#### ◆季節のアラカルト



「大山鶏もも肉のデュカ スパイス風味  
ローズマリーポテト」  
4,600円



「スパゲティ アーリオ オーリオ  
シラス 唐墨 春野菜」  
2,790円



「苺のヴァンシュラン  
ココナッツのグラニテ」  
1,800円

\*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。

### 6F ラウンジバー プリヴェ

- 提供期間 : 2022年3月1日(火)~5月31日(火)
- 営業時間 : 11:30~21:30 (L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5319

#### オリジナルカクテル 各 2,420円

レモンやライムの皮、ハーブエキスなどを再抽出したシロップを活用するなどサステナブルな材料を使ったカクテル。

- ◆「フルーティー サンテリア モヒート」  
フルーツの端っこを使用した、果実味溢れるすっきりと軽い一杯。
- ◆「ワイルドベリー コスモポリタン」  
赤い果実の甘酸っぱさとハーブの香りのハーモニー。
- ◆「シトラス カイピリーニャ」  
レモン、ライム、オレンジの柑橘の香り豊かで爽やかな味わい。



(左)「フルーティー サンテリア モヒート」  
(中央)「ワイルドベリー コスモポリタン」  
(右)「シトラス カイピリーニャ」

\*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。





# PALACE HOTEL TOKYO

## 6F ラウンジバー プリヴェ

- 提供期間 : 2022年3月2日(水)~5月29日(日)
- 営業時間 : 11:30~21:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5350(アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)

◆「春のアフタヌーンティー」 **6,200円**

ミントとフランボワーズのロールケーキ、  
サーモンケーキ ゴールドキャヴィアとクリーム、  
ココナッツと苺のブランマンジェ、蜂蜜のマドレーヌ、  
ハーブとライムのケーキ、ほか



「春のアフタヌーンティー」

グラスシャンパーニュ付き **8,800円**

プレミアムティープラン **9,500円**

春摘みのダーズリンファーストフラッシュやジャスミンパールティー  
など約 35 種類のお茶がお選びいただけるプラン

※提供時間: 14:30~15:30、17:30

※ご利用は 2 時間半とさせていただきます。

※当面の間、月曜・火曜日は提供休止とさせていただきます。(祝日の場合は提供)

\*価格はすべてサービス料 10%・消費税込です。

## 1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

- 提供期間 : 2022年3月1日(火)~5月31日(火)
- 営業時間 : 11:00~21:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5309  
03-3211-5370(アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)

◆「春のアフタヌーンティー」 **6,200円**

ピスタチオのパンナコッタ、蕪のブランマンジェ、ヴァニラのマカロン、  
白胡麻とクランベリーのスコーン、筍御飯 ほか



「春のアフタヌーンティー」

グラスシャンパーニュ付き **8,800円**

※提供時間: 13:00~15:00、17:00~18:30

※ご利用は 2 時間半とさせていただきます。

※土曜日・日曜日・祝日は 14:00/15:00/17:00~18:30 の予約制

◆「プリン アラ モード」 **各 3,030円**

3月 苺/4月~5月 メロン

瑞々しいフルーツとプリンを盛り合わせた「プリン アラ モード」が新登場。  
お濠で泳ぐ白鳥をモチーフにしたラングドシャを添えた、ホテルメイドの  
クラシックなデザートオリジナルグラスでお楽しみください。



「プリン アラ モード」

スイーツセット **4,360円**

コーヒー、紅茶またはハーブティー付き

\*価格はすべてサービス料 10%・消費税込です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### 1F メインバー ロイヤル バー

- 提供期間 : 2022年3月1日(火)~5月31日(火)
- 営業時間 : 15:00~23:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5318

#### 春のフルーツカクテル

各 2,790 円

##### ◆「甘夏のマティーニ」

夏蜜柑にオレンジマーマレードを加えフレッシュな味わい。

※提供期間 : 3月1日(火)~5月31日(火)

##### ◆「日向夏のカキピリーニャ」

ブラジルの伝統的なカクテル「カキピリーニャ」を南国風に爽やかにアレンジ。

※提供期間 : 3月1日(火)~4月15日(金)

##### ◆「林檎のジョンコリンズ」

ウイスキーカクテルの定番「ジョンコリンズ」にふくよかな林檎の風味を添えて。

※提供期間 : 4月16日(土)~5月31日(火)



(左)「林檎のジョンコリンズ」  
(中央)「日向夏のカキピリーニャ」  
(右)「甘夏のマティーニ」

\*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。

### ●春限定スイーツ&ブレッド

#### B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ

- 販売期間 : 2022年3月1日(火)~5月31日(火)
- 営業時間 : 10:30~19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315

##### ◆「ポワソン ダブルル パイ」

各 3,240 円

魚の形をあしらった、フランスの伝統菓子。

苺とマンゴのフィリングをたっぷり載せた2種のパイをご用意しました。

※販売期間 : 3月20日(日)~4月1日(金)

##### ◆「ポワソン ダブルル ブレッド」

各 600 円

苺&フランボワーズ、パイナップル&アプリコットを組み合わせ、焼き上げました。

※販売期間 : 3月20日(日)~4月1日(金)

##### ◆「イースターエッグ」

各 3,030 円

春爛漫を表現した花々をあしらった卵形のショコラの中に、アーモンドチョコレートを詰め込みました。

※販売期間 : 4月4日(月)~4月17日(日)



(中央)「ポワソン ダブルル パイ」  
(左・右)「ポワソン ダブルル ブレッド」



「イースターエッグ」

\*価格はすべて消費税込です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ

- 販売期間 : 2022年3月1日(火)～5月31日(火)
- 営業時間 : 10:30～19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315

◆「**ジェルブロワ**」 **810円**  
 世界一バラが美しいと言われるフランスの村 ジェルブロワから  
 名前をとったスイーツ。バラの花びらとフランボワーズを組み合わせ、  
 華やかな香りが広がります。



「ジェルブロワ」

◆「**アグリューム**」 **810円**  
 清見オレンジのタルトにオレンジ風味のチョコレートクリーム、  
 メレンゲをデコレーションした春らしいタルトです。



(左・右)「アグリューム」  
(中央)「ミルフィユ」

◆「**ミルフィユ**」 **850円**  
 軽やかな食感のサクサクのパイ生地に滑らかなカスタードクリームを  
 サンドしました。

◆「**ベジタブル フォカッチャ**」 **500円**  
 オリーブオイル香るフォカッチャに数種類の野菜とベーコンを  
 載せて、グリーンマスタード風味のアイオリソースを合わせました。



(左)「ベジタブル フォカッチャ」  
(右)「オレンジ ヨーグルト デニッシュ」  
(手前)「シラスと桜海老のクロックムッシュ」

◆「**オレンジ ヨーグルト デニッシュ**」 **500円**  
 ザクザク食感のデニッシュに滑らかなヨーグルトクリーム、  
 フレッシュのオレンジをトッピングしました。

◆「**シラスと桜海老のクロックムッシュ**」 **540円**  
 桜海老とキャベツのkok深いベシヤメルソースをサンドし、  
 シラスとチーズ、万能ねぎを散らした和素材のクロックムッシュです。

◆「**パンドミ プルミエ～抹茶大納言～**」 **1,500円**  
 北海道産の希少な小麦と厳選素材を使った食パン生地に、  
 十勝産の大納言小豆、特別農法で栽培した静岡産の抹茶を練り込んだ  
 プレミアムな食パンです。

※販売期間: 3月15日(火)～5月31日(火)



「パンドミ プルミエ～抹茶大納言～」

\*価格はすべて消費税込です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●春限定宿泊プラン

- 宿泊対象期間 : 2022年3月15日(火)～4月15日(金)
- お問い合わせ : 03-3211-5218

#### ◆華やかに過ごす春

春めいてきた風景とともに、アフタヌーンティーをゆっくり客室で。  
プライベートな空間で贅沢に過ごす優雅なひとときをお届けします。



プランイメージ

プラン内容:

- ・アーリーチェックイン(10:00～)
- ・ウェルカムスイーツ「さくららんち」をプレゼント
- ・ザ パレス ラウンジの「春のアフタヌーンティー」をお部屋にお届けいたします。

※追加料金(15,730円/サービス料10%・消費税込)でシャンパーニュ(フルボトル)をご用意いたします。

| 部屋タイプ  | ご朝食付き         |
|--|---------------|
| デラックスキング または ツイン with バルコニー (45 m <sup>2</sup> ) | 2名様 110,500円～ |
| グランドデラックスキング with バルコニー (55 m <sup>2</sup> )     | 2名様 122,600円～ |

※上記料金は1泊分の1室料金です。(サービス料10%・消費税込)

### ●春限定スパトリートメント

- 提供店舗 : 5F エビアン スパ 東京
- 販売期間 : 2022年3月1日(火)～5月31日(火)
- 予約受付時間 : 8:00～20:00
- お問い合わせ : 03-3211-5298

#### ◆「ホリスティック バランス」

90分 31,000円

ヘッドセラピーとボディトリートメントのコンビネーションで  
自律神経のバランスを整え、深いリラクゼーションへと導きます。

#### ◆「母の日ギフトチケット」

27,000円

フェイシャルトリートメントとアイケアマッサージの特別メニュー75分。  
ホームケア商品をセットにした母の日限定ギフトチケット。

\*ご予約当日にwarewトライアルセットをプレゼントいたします。

※販売期間 : 4月1日(金)～5月8日(日)

※有効期限 : ご購入日より6ヶ月



ギフトチケットイメージ

※価格はすべてサービス料10%・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: <https://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: 荒川、朝日奈

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