



2022年4月27日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2022 Summer
心も身体も満たす“夏限定商品”販売のご案内

- ・色鮮やかな料理が五感を刺激する期間限定 季節のアラカルト
- ・暑い夏に涼を届けるフルーツ&ティースムージー
- ・旬の美味しさを味わう夏限定スイーツ&ブレッド



オールデイダイニング「グランド キッチン」
蛸とフルーツトマトのカペッリーニ



ラウンジバー「プリヴェ」
フルーツ&ティースムージー



ペストリーショップ「スイーツ&デリ」
夏限定ブレッド

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6月1日(水)～8月31日(水)の期間、心も身体も満たす“夏限定商品”を販売いたします。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、見た目も夏らしい季節のアラカルトを提供いたします。旬を迎え身が柔らかくいっそう味を増す九州産の真蛸と、甘み爽やかな高品質のフルーツトマトを組み合わせホワイトバルサミコ酢でさっぱりと仕上げた「蛸とフルーツトマトのカペッリーニ」をはじめ、ほんのりスパイスが香る「チキン ティッカ 夏野菜のグリル」など、色鮮やかな料理をお届けします。緑と水を感じる開放的なテラス席やオープンキッチンがライブ感を演出する店内で、ゆったりとした時間をお過ごしください。

ラウンジバー「プリヴェ」では、暑い夏にぴったりのフルーツと紅茶のハーモニーを味わうひんやりスムージーをご用意いたします。6月は瑞々しいメロンとすっきりとした後味のグリーンルイボスティ、7月には優しい上品な甘さを堪能する白桃とソフトピーチティー、そして8月は爽やかなパイナップルとその甘さを引き立たせるバイタルグレープフルーツティーなど、それぞれ旬の果実と相性抜群の紅茶をセレクトし、ジューシーなスムージーに仕上げました。心地よい風を感じられるテラス席やゆったりとしたソファ席が並ぶ店内で、充実したプライベートタイムをご満喫ください。

ペストリーショップ「スイーツ&デリ」では、夏の美味を詰め合わせた夏限定スイーツ&ブレッドを販売いたします。色とりどりのグリル野菜にチリミートソースやアクセントにインドのスパイス ガラムマサラを使用し、パンドカンパーニュに載せて夏仕様のタルティーヌに仕上げた「夏野菜グリルのタルティーヌ」、また2種の桃のコンポートに爽やかなヨーグルトクリームを合わせ、ハーブで香りつけた贅沢なデニッシュ「スペシャル ピーチ デニッシュ」など、個性豊かな商品をラインアップ。お出かけ時のお供やホームパーティーへのお土産にもおすすめです。

豊かな緑が生い茂る皇居外苑の自然を眺めながら、パレスホテル東京がお届けする彩り豊かな料理や涼を添える商品とともに癒しのひとときをお過ごしください。

※2022年6月1日(水)より、サービス料を15%に変更させていただきます。また諸般の事情により、ホテルの営業を一部制限する可能性があります。内容に一部変更が生じる場合がございますので、最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●夏限定レストランメニュー

6F フランス料理 エステール

- 提供期間 : 2022年6月1日(水)～8月31日(水)
※当面の間、月曜・火曜日は営業休止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 11:30～13:30(L.O.)
ディナー 18:00～20:00(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5317

- ◆ランチコース 10,000円～
- ◆ディナーコース 20,000円～



花ズッキーニ 北海道産フロマージュフレ
再構築したパン エストラゴン



高知産のどぐろ
トマトとマジョラム



宮崎産マンゴ
パッションフルーツとティムールペッパー

*価格はすべて消費税込みです。
別途サービス料 15%を加算させていただきます。

6F 日本料理 和田倉

- 提供期間 : 2022年6月1日(水)～8月31日(水)
- 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

- ◆愛知産鰻 うな重膳 9,900円

先附 お造り うな重 肝吸 香物 水菓子
※ランチタイムのみのご提供となります。
※事前にご予約のない場合は、お時間をいただきますので
予めご了承ください。



愛知産鰻 うな重膳

- ◆夏のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 23,100円

先附 八寸 椀 お造り 焼物 近江牛のすき煮 食事
または愛知産小うな重 水菓子



夏のおすすめ会席
「和 -NAGOMI-」

*価格はすべて消費税込みです。
別途サービス料 15%を加算させていただきます。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 天麩羅 巽

- 提供期間 : 2022年6月1日(水)～8月31日(水)
- 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「ゆり」 9,900 円
江戸前穴子と夏野菜の天麩羅7品を含むコース
- ◆ディナーコース「すいれん」 19,800 円
鮑をメインとした月替わりの旬食材を含む天麩羅9品のコース
6月 鱧／7月 太刀魚／8月 天然鮎



食材イメージ

*価格はすべて消費税込みです。
別途サービス料 15%を加算させていただきます。

6F 鉄板焼 濠

- 提供期間 : 2022年6月1日(水)～8月31日(水)
- 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「流水 -RYUSUI-」 9,900 円～
焼鰻の清汁仕立て、温野菜、
黒毛和牛サーロイン100gを含むコース
- ◆ディナーコース「磯風 -KAZE-」 23,100 円～
鰻のトルティーヤ、近海産鮑の雲丹味噌焼き、
黒毛和牛フィレまたは黒毛和牛サーロイン 120gを含むコース
- ◆神戸牛コース 26,400 円～
メインのステーキを神戸牛フィレまたはサーロインより
お選びいただけます。
※提供期間:2022年6月1日(水)～7月31日(日)



コースイメージ

*価格はすべて消費税込みです。
別途サービス料 15%を加算させていただきます。



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6月1日(水)～8月31日(水)
- 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



チキン ティッカ
夏野菜のグリル
4,200 円



蛸とフルーツトマトのカペリーニ
3,000 円



メレンゲで包んだヴァニラアイスクリーム
グァバのバルフェグラッセ
エキゾチックなクーリ
1,700 円

*価格はすべて消費税込みです。
別途サービス料 15%を加算させていただきます。

6F ラウンジバー プリヴェ

- 提供期間 : 2022年6月1日(水)～8月31日(水)
- 営業時間 : 11:30～21:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5319
03-3211-5350(アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)

◆フルーツ&ティースムージー

「ベリーとハイビスカスティー」 2,200 円
ベリーとハイビスカスの華やかな香り。

「レモンとデトックスティー」 2,200 円
レモンとミントベースの紅茶を合わせた爽やかな味わい。

「マンゴとピュアブラックティー」 2,200 円
マンゴとブラックティーのフルーティーで濃厚なハーモニー。

<6月限定>

「メロンとグリーンルイボスティー」 3,000 円
瑞々しいメロンとグリーンルイボスティーのすっきりとした後味。

<7月限定>

「白桃とソフトピーチティー」 3,000 円
口いっぱい広がる白桃の上品な甘さ。

<8月限定>

「パイナップルとバイタルグレープフルーツティー」 3,000 円
暑い夏にぴったりのパイナップルの甘さと爽やかさ。



(後列左から順に)
ベリーとハイビスカスティー
レモンとデトックスティー
マンゴとピュアブラックティー
(前列左から順に)
パイナップルとバイタルグレープフルーツティー
白桃とソフトピーチティー
メロンとグリーンルイボスティー

*価格はすべて消費税込みです。
別途サービス料 15%を加算させていただきます。



PALACE HOTEL TOKYO

◆「夏のアフタヌーンティー」 6,000 円

オレンジの花の香りのロールケーキ、アプリコットチーズケーキ、
ピーチタルト、トマトとバジルのタルトレット、
サーモンケーキ ゴールドキャヴィアとフレッシュクリーム、
柑橘類のマドレーヌ、ヴァニラとメロンのパンナコッタ、
ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラ ほか

※提供時間:14:30~15:30、17:30

※ご利用時間は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。

(祝日の場合は営業)



夏のアフタヌーンティー

グラスシャンパーニュ付き 8,400 円

プレミアムティープラン 8,600 円

通常のドリンクメニューに加え、季節の30種類以上の個性的な紅茶や
ハーブティーをお楽しみいただけるプラン。ロンネフェルト社認定の
ティーマスターが、湿度と時間を厳格に管理し、ベストな状態で
お楽しみいただくために徹底的にこだわり、ご提供いたします。

*価格はすべて消費税込みです。

別途サービス料15%を加算させていただきます。

1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

- 提供期間 : 2022年6月1日(水)~8月31日(水)
- 営業時間 : 10:00~21:30(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)

◆「桃パフェ」 2,900 円

果汁たっぷりのフレッシュな白桃と、とろりとした白桃のコンポートを
贅沢に盛り合わせました。
フランボワーズの酸味を生かしたジュレや乳酸菌飲料のシャーベット、
フロマージュブランのクレームシャンティイを重ね、
お濠を優雅に泳ぐ白鳥のラング ド シャを添えました。
ひと口ごとに変化する食感や味わいをどうぞお楽しみください。



桃パフェ

◆「マンゴ&ココナッツのシェーブアイスと ヨーグルトクリーム」 1,900 円

濃厚なマンゴとココナッツの香り、ヨーグルトクリームの酸味が
奏でるハーモニー。

◆「抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉」 1,900 円

芳醇な抹茶とコク深いあずきの旨味が後を引く和の味わい。



(左)マンゴ&ココナッツのシェーブアイスと
ヨーグルトクリーム
(右)抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉

*価格はすべて消費税込みです。

別途サービス料15%を加算させていただきます。



PALACE HOTEL TOKYO

◆「夏のアフタヌーンティー」 6,000 円

桃のジュレとヨーグルトのクリーム、フランボワーズのマカロン、
ココナッツのブランマンジェ、マンゴムース、
スモークチキンのトルティーヤ、とうもろこしのスコーン ほか

※提供時間: 平日 13:00~15:00、17:00~18:30

土曜日・日曜日・祝日 14:00/15:00、17:00~18:30

※ご利用は 2 時間半とさせていただきます。



夏のアフタヌーンティー

グラスシャンパーニュ付き 8,400 円

*価格はすべて消費税込みです。
別途サービス料 15%を加算させていただきます。

1F メインバー ロイヤル バー

■提供期間 : 2022 年 6 月 1 日 (水) ~ 8 月 31 日 (水)

■営業時間 : 15:00 ~ 23:30 (L.O.)

■お問い合わせ : 03-3211-5318

◆「ベリーニ」 2,530 円

旬の桃とスパークリングワインを合わせたイタリア生まれのカクテル。

◆「西瓜のソルティドッグ」 2,530 円

人気のウォッカカクテルを夏のフルーツ、西瓜でアレンジしました。
塩が甘さを引き立てます。

◆「バナナ ダイキリ」 2,530 円

定番のラムカクテルに南国の香りを添えた、
なめらかで柔らかい口あたり一杯。



(左)ベリーニ
(中央)西瓜のソルティドッグ
(右)バナナ ダイキリ

*価格はすべて消費税込みです。
別途サービス料 15%を加算させていただきます。



PALACE HOTEL TOKYO

B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ

- 提供期間 : 2022年6月1日(水)～8月31日(水)
- 営業時間 : 10:30～19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315

◆「トロピック」 **810円**
 アプリコットとマンダリンオレンジを酸味のあるクリームと合わせた夏らしくさっぱりとしたグラススイーツ。

◆「ピーチメルバ」 **810円**
 フランス伝統のデザートのパレスホテル東京バージョンをご用意。フランボワーズのジュレ、アーモンドのブランマンジェにピーチゼリー、そして桃の果肉も贅沢に重ねました。

◆「パッションココ」 **850円**
 パッションフルーツをベースにトロピカルフルーツを使用した南国を思わせるムースケーキ。

◆「タルトアラバナース」 **1,850円**
 バナナとココナッツを、カスタードクリームと生クリームを合わせたディプロマットクリームの生地で焼き上げました。

◆「セーグルトロピック」 **500円**
 ココナッツリキュールでマリネした、たっぷりの南国フルーツをライ麦入りのフランスパンに練り込みました。

◆「夏野菜グリルのタルティーヌ」 **600円**
 色鮮やかなグリル野菜にチリミートソースや、アクセントにインドのスパイスガラムマサラを使用し、パンドカンパーニュに載せて夏仕様のタルティーヌに仕上げました。

◆「スペシャルピーチデニッシュ」 **870円**
 2種の桃のコンポートに、爽やかなヨーグルトクリームを合わせ、ハーブで香りづけした贅沢なデニッシュ。旬の果実の味わいとサクサクのデニッシュ生地の食感もお楽しみください。



(左)タルトアラバナース
 (中央)トロピック
 (右)ピーチメルバ
 (手前)パッションココ



タルトアラバナース



(左)セーグルトロピック
 (右)スペシャルピーチデニッシュ
 (手前)夏野菜グリルのタルティーヌ

*価格はすべて消費税込みです。



PALACE HOTEL TOKYO

●夏のおすすめスパトリートメント

5F エビアン スパ 東京

- 提供期間 : 2022年6月1日(水)～8月31日(水)
- 予約受付時間 : 8:00～20:00
- お問い合わせ : 03-3211-5298

◆「アルティメイト サマー グロウ」 90分 29,700円

フランス発スキンケアブランド オムニサンスの保湿セラムとビタミンCが豊富に配合されたフェイシャルマスクを使用する、フェイシャル60分とボディ30分のコンビネーションメニュー。
肌ダメージを受けやすい季節に、本来あるべきお肌の状態へと導きます。自宅ではなかなか難しい、スパならではのケアをこの機会にお試しください。



トリートメント イメージ

◆「スーフル ドゥ フレッシュール」 50ml 11,000円

オムニサンスの軽やかなフェイスクリームは夏の保湿ケアに最適です。植物の天然抽出エキス、ミネラル豊富な海洋深層水などが、皮膚に潤いを与え、柔軟性のある瑞々しいきめ細かな肌を取り戻します。



スーフル ドゥ フレッシュール

*価格はすべて消費税込みです。
別途サービス料 15%を加算させていただきます。
(「スーフル ドゥ フレッシュール」は除く)

<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:朝日奈、荒川、伊東
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp