



パレスホテル東京 2016-2017 Winter

温かな滋味を醸し出す“冬限定商品”販売のご案内

- ・冬限定メニュー: 熱々のココット料理や贅の美味に浸る黒トリュフや河豚、蟹を使ったメニュー
- ・冬限定カクテル: ホリデーシーズンを彩る苺やザクロの華やかなカクテル
- ・冬限定スイーツ&ブレッド: ギフトにぴったりの上品で愛らしい品々



オールデイダイニング「グランド キッチン」
鱈、天使の海老、帆立貝、ムール貝のココット
キャベツ、トマト、エストラゴン



メイン バー「ロイヤル バー」
冬のフルーツ カクテル



ペストリーショップ「Sweets & Deli」
冬限定スイーツ

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、2016年12月1日(木)~2017年2月28日(火)までの期間、ホリデーシーズンにふさわしい贅沢な冬の食材をふんだんに使用した“冬限定メニュー”や、ジューシーな苺や甘酸っぱいザクロの華やかな“冬限定カクテル”のご提供、また、パーティーや手土産に適した奥深い味わいのスイーツ&ブレッドを販売いたします。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、寒い冬に嬉しい熱々のココット料理を取り揃えます。旬の柔らかな鱈に海老やムール貝など、贅沢な海の恵みが詰まった「鱈、天使の海老、帆立貝、ムール貝のココット」や、コクが深い大山鶏をじっくりと煮込み旨みを引き出した「大山鶏モモ肉のフリカッセ」など、素材の持ち味を活かした温かな料理の数々をご用意いたしました。優しい冬の陽光が降り注ぐ店内や、澄み渡る夜空を感じるテラス席にて、ご友人や職場の方とくつろぎの時間をお過ごしください。

メイン バー「ロイヤル バー」では、フレッシュな苺と爽やかなシャンパンを合わせた王道カクテル「フレッシュ レオナルド」や、甘酸っぱいザクロとリンゴのブランデーが絶妙なハーモニーを奏でる「ジャック ローズ」など、輝く冬の夜を華やかに演出するカクテルを満喫いただけます。優雅で格調高い空間にて、大切な方と過ごす夜にふさわしい極上の一杯をご堪能ください。

ペストリーショップ「Sweets & Deli」では、ホームパーティーや手土産にぴったりの上品で愛らしいスイーツや香ばしいブレッドの数々をご用意いたしました。甘く熟した苺と練乳を合わせたムースとチーズケーキを重ねた「スーヴニール」や、香り高い柚子と紅茶のシブースト「ミスティーク」など、旬の素材にこだわり見た目も可愛らしいスイーツを取り揃えました。また、スモークサーモンやポテト、ホウレン草など数種類の具材を包み込んだボリュームたっぷりの「スモークサーモンとポテトのフォカッチャ」や、ほのかに甘いバナナフィリングをトッピングし、香ばしく軽やかに焼き上げた「キャフェ・バナヌ」などホームパーティーや親しい方へのギフトに最適なブレッドも販売いたします。

今年の冬の華やかな集いのひときは、パレスホテル東京の贅を極めた豪華なメニューとおもてなしでお楽しみください。



PALACE HOTEL TOKYO

●冬限定レストランメニュー

※2016年12月31日(土)より2017年1月3日(火)までの期間は特別営業のため、全店舗にて営業時間ならびにご提供メニューの変更がございます。

6F 日本料理「和田倉」

冬の極上の味覚・河豚をふんだんにご堪能いただけるコースや、新鮮な近海の本まぐろを贅沢に乗せた海鮮重、旬の素材と上品な味わいの近江牛を使った冬のおすすめ会席「和-NAGOMI-」を、趣と和らぎのある空間にて満喫いただけます。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」
 提供期間 : 2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～22:00
 お問い合わせ : 03-3211-5322
 メニュー / 料金 :



河豚コース

◆河豚コース 21,600 円
 前菜、鉄刺、唐揚げ、ちり鍋、雑炊、香物、水菓子
 ※提供期間は12月31日(土)～1月7日(土)を除く

◆冬のおすすめ会席「和-NAGOMI-」 21,600 円
 先附、八寸、椀、お造り、焼物、近江牛のすき煮、止肴、食事、水菓子

◆近海産本まぐろメインの海鮮重ランチ 8,700 円
 先附、茶碗蒸し、海鮮重、自然薯とろろ、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。
 ※提供期間は12月31日(土)～1月7日(土)を除く



近海産本まぐろメインの海鮮重ランチ

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 天麩羅「巽」

のどぐろや平貝の旨みを軽やかな衣で包み込みました。冬の天麩羅の醍醐味をお楽しみください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」
 提供期間 : 2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～22:00
 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「つばき」

◆ランチコース「つばき」 8,700 円
 鱈の白子をメインとした天麩羅7品

◆ディナーコース「なずな」 17,800 円
 月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品
 12月 のどぐろ / 1月 河豚白子 / 2月 平貝

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 鉄板焼「濠」

豊潤な味わいのズワイ蟹や厳選した河豚白子、まろやかな和牛の深い味わいを丁寧に焼き上げます。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」
提供期間 : 2016年12月1日(木)~2017年2月28日(火)
提供時間 : ランチ 11:30~14:30
ディナー 17:30~22:00

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「碧水 -HEKISUI-」 11,400円
河豚とズワイ蟹 季節野菜の鍋仕立て、松阪牛モモ肉120gまたは
特選黒毛和牛サーロイン100gをお選びいただく全7品

◆ディナーコース「洗 -KOH-」 22,500円
のどぐろと河豚白子の鉄板焼、特選黒毛和牛フィレ100gまたは
サーロイン120gをお選びいただく全8品

◆特選松阪牛コース
サーロイン 150g 25,000円
フィレ 150g 27,000円
選りすぐりのきめ細やかな松阪牛のステーキをメインとしたコース



ディナーコース「洗 -KOH-」

*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」

上品な甘みのズワイ蟹と根菜のタルティーヌや旬を迎える鱈とジャガイモのクロケット、贅沢な甘みと濃厚な味わいの柑橘類など、冬の味覚がたっぷり詰まった彩り豊かなお重箱をご用意いたしました。ゆるやかな暖炉の炎を眺めながら、至福のひとつときをお楽しみください。

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」
提供期間 : 2016年12月1日(木)~2017年2月28日(火)
提供時間 : 13:00~16:30
※土曜日・日曜日・祝日は 14:00 よりご提供
※平日 13:00~15:00 のご来店にて、
アフタヌーンティーセットをご利用のお客様に限り
お席のご予約を承ります。

お問い合わせ : 03-3211-5309

メニュー / 料金 :

◆冬のアフタヌーンティー
4,000円/グラスシャンパン付 5,800円

スモークサーモンとサワークリームのごジュエルサンドウィッチ、ズワイ蟹と根菜のタルティーヌ、鱈とジャガイモのクロケットのピンチョス、生姜のスコーン、宇治抹茶フォンデュ、柑橘類のムース、甘酒のバナナコッタと柚子ゼリー、和菓子 ほか



冬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。



PALACE HOTEL TOKYO

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

海の恵みが凝縮された海鮮や、コクが深い大山鶏をじっくり煮込んだ熱々のココット料理をご用意いたしました。
旬の素材の味が凝縮された冬らしい温かなお料理を、バラエティに富んだワインとともにご堪能ください。

提供店舗 : 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」
 提供期間 : 2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
 提供時間 : ブレックファスト 6:00～10:30
 ランチコース 11:30～14:30
 ディナーコース 17:30～22:00
 ※土曜・日曜・祝日のブレックファストはご宿泊のお客様専用
 お問い合わせ : 予約受付 03-3211-5364 / 店舗直通 03-3211-5236 (当日予約)

メニュー / 料金 :

◆季節のアラカルト



鱈、天使の海老、帆立貝、ムール貝のココット
キャベツ、トマト、エストラゴン
3,500円



ズワイ蟹と根菜のタルタル
キャビア、プリオッシュ、バルサミコ、
ミックスリーフ
1,950円



大山鶏モモ肉のフリカッセ
赤ワイン、ベーコン、オニオン、
ジャガイモ
3,400円



カマンベールチーズとアンチョビの
ココット焼き
1,050円



リングイネのカルボナーラ
茸、ベーコン、玉子、玉葱
2,600円



宇治抹茶のフォンダンマロン
カシスソース、宇治抹茶アイスクリーム
1,250円

*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」

贅沢な冬の食材をふんだんに使い、芸術的に美しく盛り付けられたお料理の数々をお届けいたします。澄み渡る夜景を眺めながら、エレガント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 : 2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～22:00
 お問い合わせ : 03-3211-5317

メニュー / 料金 :

- ◆「La Truffe Noir ～黒トリュフ・コース～」 30,000 円
 提供期間 : 2016年12月1日(木)～2017年1月31日(火)
 ベストシーズンを迎えるフランス産の黒トリュフと旬の食材を贅沢に
 使用したコース
 アミューズ、前菜、お魚、お肉、チーズ、デザートを含む全6品
 ※ディナータイムのみのご提供



黒トリュフ・コース

季節のアラカルト

提供期間 : 2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)

◆12月



帆立貝とトリュフのベーコン巻き
 セロリラブとアーティチョーク
 ラム酒の香るエスプーマ
 5,600 円

◆1月



エキゾチックフルーツのパルフェグラス
 ジュバラのクレミュー
 2,600 円

◆2月



フランス産仔牛フィレ肉のベーコン巻きロティ
 茸のタンバル
 ジュドヴォーとバルサミコのレデュクション
 8,300 円

*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」

人気のモヒートやミモザにアレンジを加え、冬が香る新たなスタイルのカクテルをご用意いたしました。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」
 提供期間 : 2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
 提供時間 : 11:30～24:00
 お問い合わせ : 03-3211-5319

メニュー / 料金 :

冬のおすすめカクテル 各 2,400 円

◆フローラルミモザ

冬のナイトタイムを華やかに彩るシャンパンカクテル。
人気のミモザをプリヴェのフローラルスタイルに仕上げました。

◆ユズモヒート

和のテイストである柚子を使い、日本らしい冬の香りをお届けする一品。



(左)フローラルミモザ
(右)ユズモヒート

*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」

深紅のとろけるような味わいの苺や、濃厚で甘酸っぱいザクロのカクテルをご用意いたしました。華やかな冬の夜を飾る極上のカクテル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 : 2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
 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

メニュー / 料金 :

冬のフルーツカクテル 各 2,300 円

◆フレッシュ レオナルド

爽やかなシャンパンにフレッシュな苺を合わせた王道カクテル。

◆ジャック ローズ

芳醇な香りの甘酸っぱいザクロと、華やかなリンゴのブランデーが奏でる
絶妙なハーモニーをお楽しみいただける一品。



(左)フレッシュ レオナルド
(右)ジャック ローズ

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」

厳選された素材にこだわった上品で愛らしいスイーツや、香ばしいブレッドの数々を取り揃えました。

パーティーへの手土産やギフトにもぴったりのスイーツ&ブレッドです。

提供店舗 : B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」
 提供期間 : 2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
 提供時間 : 10:00～20:00
 お問い合わせ : 03-3211-5315
 メニュー / 料金 :

◆スーヴニール 648円

チーズの生地と苺と練乳のムースを合わせました。
ライスパフの食感がアクセントとなり、どこか懐かしい味のケーキ。

◆ミスティーク 648円

香り高い柚子と紅茶のシブースト生地、ブレンドした紅茶と
ヘーゼルナッツを加えました。

◆カシス オランジュ 648円

カクテルのカシスオレンジをイメージした、深紅の華やかな
ケーキ。

◆アルモニー 648円

爽やかなアプリコットの酸味をアクセントに効かせた、甘さ控えめ
のピスタチオとヴァニラのケーキ。

◆シュー アラ ポム 594円

メープルシロップのクッキーを重ね焼き上げたシュー生地
にカルパドス風味のクリームと甘酸っぱいリンゴのソテーを
サンドしました。

◆トンカ 648円

コーヒー風味のキャラメルを混ぜ込んだチョコレートケーキ。
マカデミアナッツをアクセントに、軽いトンカ豆のクリームをたっぷり
トッピングしました。

◆ショコラバゲット 378円

ナッツ、ドライフルーツ、チョコチップがたっぷり入った、カカオ味の
バケット。

◆タルトフランベ 378円

フランス東部アルザス地方の郷土料理と言われるタルトフランベ。
芽キャベツとマッシュルームをトッピングし、香ばしく仕上げました。

◆キャフェ・バナース 324円

コーヒー風味のアーモンドクリームとバナナ風味のクリームが特徴の
デニッシュ。仕上げにバナナフィリングをトッピングしました。

◆スモークサーモンとポテトのフォカッチャ 410円

サーモン、ポテト、ホウレン草など数種類の具材とチーズソースを
包み込んだ、食べごたえのあるフォカッチャ。
スッキリとしたエストラゴン風味に仕上げました。
パーティーなどにおすすめのホール販売(3,564円)もございます。



左)スーヴニール
左奥)ミスティーク
中央)カシス オランジュ
中央奥)アルモニー
右)シュー アラ ポム
右奥)トンカ



左)ショコラバゲット
左奥)タルトフランベ
右)キャフェ・バナース
右奥)スモークサーモンとポテトのフォカッチャ

*価格はすべて消費税込です。



●「エビアン スパ 東京」冬限定ブライティングスキンケア

フランスのスパブランド「アンヌセモナン」を使用した、冬の乾燥から肌をいたわるスキンケアをご用意しました。ダメージをケアしみずみずしい陶器肌へ導くトリートメントで、やすらぎ溢れる贅沢なひとときをお楽しみください。

提供店舗 : 5F 「エビアン スパ 東京」
提供期間 : 2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
お問い合わせ : 03-3211-5298

メニュー / 料金 :

◆アンヌセモナン エクストリーム コンフォート ボディラップ

120分 35,000円

肌に優しくきめ細かなピンクカオリンクレイによるボディラップで全身を丁寧に包み込み、陶器のようになめらかで明るい肌へ導きます。ご自宅ケア用に新発売のエクストリーム コンフォート ボディクリーム(150ml/通常価格9,200円)が付いた特別パッケージ。シアバター、マカダミアオイル配合のボディクリームが乾燥から肌をまもり、潤いで満たします。



アンヌセモナン
エクストリーム コンフォート ボディラップ

◆アンヌセモナン ホワイト スター フェイシャルパッケージ

全3回 100,000円

アンヌセモナンのフェイシャルトリートメントを贅沢に体験できる全3回のパッケージ。肌表面の角質を穏やかに取り去り、きめの整った肌へと導くトリートメントと、メラニンの生成を抑え、肌のトーンを明るくするブライティングセラム&クリームの集中ケアで、紫外線によるダメージから肌を解放し、みずみずしい透明感を与えます。



左)ブライティング セラム
右)ブライティング クリーム SPF15

<パッケージ内容>

- ・バイタライジング スキン リニュー 90分×1回
- ・プレシャス ホワイト スターフェイシャル 60分×2回
- ・ブライティング セラム(30ml) 1個
- ・ブライティング クリーム SPF15(50ml) 1個

*価格はすべて消費税込です。

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