



## パレスホテル東京 2017 Spring

### 春のよろこびに満ちた“春限定商品”販売のご案内

- ・春限定メニュー: 色鮮やかな春野菜や旬の食材を織り込んだ品々
- ・春限定カクテル&シャンパン: 爽やかな春の香りが広がる一杯
- ・春限定宿泊プラン: 満開の桜をプライベート空間で愛でるシティツアー



日本料理「和田倉」  
花見弁当「麗 -HARUKA-」



メイン バー「ロイヤル バー」  
春のフレッシュフルーツ カクテル



春限定宿泊プラン  
「桜遊山～Blossoming Tokyo～」

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3月1日(水)～5月31日(水)の期間、色彩豊かな春の食材をふんだんに取り揃えた“春限定メニュー”や、爽やかな春の香りが広がる“春限定カクテル&シャンパン”をご提供いたします。また、2017年3月18日(土)～4月9日(日)の期間、満開の桜スポットをハイヤーで巡りプライベートツアーを満喫いただける“春限定宿泊プラン”をご提供いたします。

日本料理「和田倉」では、芽吹く木々の新緑がまぶしい和田倉濠を眺めながら、春の味覚を織り込んだお料理の数々をお楽しみいただけます。毎年ご好評いただいているこの時季ならではの花見弁当「麗 -HARUKA-」は、春の豊かな風味が際立つお弁当や彩り鮮やかなちらし寿司など、旬の素材を贅沢に使った逸品です。

ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」では、三段重に春の味わいを詰め込んだアフタヌーンティーをご用意いたしました。ほろ苦い春の青菜の俵むすびや、旨み溢れるコールドビーフとレフォールマヨネーズのオープンサンド、甘酸っぱく熟した苺のロールケーキなど、春のエッセンスをお重に散りばめました。緑豊かな水辺の景色を眺める優雅な午後の一ときを、柔らかな日差しが差し込むラウンジにてお楽しみください。

メイン バー「ロイヤル バー」では、桜色に輝くシャンパンや柑橘類の爽やかなカクテルをご堪能いただけます。きめ細やかな泡が口の中に広がるシャンパンや、ほのかな甘みの夏みかんとオレンジマーマレードを加えたフレッシュな味わいの甘夏のマティーニなど、春らしさが香る一杯とともに春の夜をお過ごしください。

春限定宿泊プラン「桜遊山～Blossoming Tokyo～」は、パレスホテル東京近隣の美しい桜並木をハイヤーで巡るお花見ツアーがついた宿泊プランです。時間やコースはご希望にあわせカスタムメイドが可能となっており、窓外を彩る桜をプライベート空間で落ち着いて愛でることができます。また、お部屋には満開の桜とお花のアレンジメントをご用意し、この季節ならではの贅沢な空間を満喫いただけます。咲き誇る桜を眺めながら、洗練された大人の時間をお過ごしください。

今年の春はパレスホテル東京の柔らかな日差し溢れる洗練された空間で、麗らかな春の訪れを祝福する味覚の数々と上質なおもてなしに浸る至福の一日をご堪能ください。



# PALACE HOTEL TOKYO

## ●春限定レストランメニュー

### 6F 日本料理「和田倉」

この時季ならではの花見弁当や、菜の花やふきのとうなど旬の素材で彩りを添えた春のおすすめ会席をご用意いたしました。新緑がまぶしい和田倉濠を眺めながら目にも美しい華やかな料理の数々をお楽しみください。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」  
 提供期間 : 2017年3月1日(水)～5月31日(水)  
 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



花見弁当「麗 -HARUKA-」

メニュー / 料金 :

◆花見弁当「麗 -HARUKA-」 6,500円

先附、花見弁当、ちらし寿司、椀、水菓子  
※提供期間:3月1日(水)～4月16日(日)  
※ランチタイムのみのご提供となります。



黒毛和牛のすき焼き膳

◆黒毛和牛のすき焼き膳 8,700円

先附、お造り、すき焼き鍋、サラダ、食事、水菓子  
※ランチタイムのみのご提供となります。

◆春のおすすめ会席「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、赤出汁、香物、水菓子  
※すき煮は春の山菜とともにご用意いたします。



「和 -NAGOMI-」

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

### 6F 天麩羅「巽」

春の訪れを感じさせる稚鮎や脂の乗った金目鯛、国産の大はまぐりなど選び抜かれた旬の味わいを、贅沢な空間にて存分にご堪能ください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」  
 提供期間 : 2017年3月1日(水)～5月31日(水)  
 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)



ディナーコース「さくら」

メニュー / 料金 :

◆ランチコース「つつじ」 8,700円

稚鮎と桜海老をメインとした天麩羅8品

◆ディナーコース「さくら」 17,800円

月替わりのおすすめをメインとした天麩羅9品  
3月 国産大はまぐり/4月 銀宝/5月 金目鯛

\*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」

工夫を凝らした春ならではの海の幸や特選和牛を、目の前でダイナミックに焼き上げます。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」  
 提供期間 : 2017年3月1日(水)～5月31日(水)  
 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「春風 -HARUKAZE-」

◆ランチコース「春風 -HARUKAZE-」 9,200 円

旬の山菜、メバルと春野菜のスープ仕立て、黒毛和牛のミスジ  
または黒毛和牛サーロインをお選びいただける全8品  
※追加料金(1,080円)にてフィレもお楽しみいただけます。

◆特選 米沢牛コース

サーロイン 150g 25,000 円

フィレ 150g 27,000 円

※各 200g のご用意もごさます。

口の中ですとろける滑らかな霜降りのステーキをメインとした全7品

\*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」

ほろ苦い春の青菜の俵むすび、甘酸っぱく熟した苺のロールケーキなど三段重に詰められた愛らしい春の味覚とともに、緑豊かな水辺の景色を眺めるラウンジにて至福のアフタヌーンティーをご堪能ください。

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」  
 提供期間 : 2017年3月1日(水)～5月31日(水)  
 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 :



春のアフタヌーンティー

◆春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

竹炭パンを使った海老と玉子のオープンサンド、青菜の俵むすび、  
コールドビーフとレフォールマヨネーズのオープンサンド、プティガトー、  
苺のロールケーキ、宇治抹茶のパウンドケーキ、他

\*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」

ほろ苦くみずみずしい菜の花や色鮮やかな春野菜の風味が際立つ、この時季ならではのメニューの数々をご堪能ください。

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 : 2017年3月1日(水)～5月31日(水)  
 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 : 03-3211-5364

メニュー / 料金 :

### ◆季節のアラカルト



シュリンプと春野菜のプレッセ  
 菜の花と柚子のピューレ、レフォールクリーム  
 1,950円



コンキリエパスタ  
 3種の貝と海藻のクリームソース  
 グリンピース、筍  
 2,600円



真鯛のプランチャ  
 菜の花と山葵のクーリ  
 トマト、豆苗  
 3,500円



ミートコンボ  
 ビーフテンダーロイン、チキンレッグ  
 ラムチョップ、ポークロイン、季節野菜  
 ガーリックソイソース、グレインマスタード、抹茶塩、レモン  
 (2名様)8,400円  
 (4名様)16,800円



アソーテッドタパスプレート  
 サンダニエーレプロシュート&  
 ブラックペッパー風味のグリッシーニ  
 イベリコ豚のチョリソ、鶏白レバーのムース  
 モッツアレラとトマトのカプレーゼ  
 2色のオリーブとセミドライトマトのマリネ  
 2,800円



苺と白玉のあんみつ  
 パンナコッタ、ヴァニラアイス  
 黒蜜、抹茶ソース  
 1,600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」

色彩豊かな春の恵みに、ソムリエ厳選の芳醇な一杯を添えてご提供いたします。洗練された空間で、上質なおもてなしとともに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 :

◆ワインディナー「グランヴァンのタベ」 50,000 円  
(サービス料込)

開催日: 2017年5月17日(木)

開業5周年の感謝を込めた最高峰のワインと、ここでしか味わえない  
極上のマリアージュをご堪能ください。

アミューズ、前菜、お魚、お肉、チーズ、デザート、小菓子、コーヒー(全7品)  
シャンパン、白ワイン、赤ワイン2種、デザートワイン(各1杯ずつ)



## 季節のアラカルト

提供期間: 2017年3月1日(水)~5月31日(水)

### ◆3月



黒毛和牛フィレ肉のグリエ  
モリーユ茸とムースドヴォライユのドーム  
茄子のカネロニとミニサラダ  
ジュラワインで香りを付けたジユブロンド  
13,000 円

### ◆4月



蟹のエミエテ ライムの香り  
カリフラワーのパンナコッタ  
シトロネル風味のパンパロワをシガレット仕立てに  
ワサビ風味のトピコを添えて  
6,000 円

### ◆5月



ヨードの香る雲丹のクリーム  
蕪のマリネ アーティチョークのムース  
ビーフフュメのタルティース  
ベルギー産フレッシュキャヴィア  
5,800 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」

春らしい華やかなベリーを使ったサングリアや、ライムのフレッシュな香りが広がるモヒートを、大人数でシェアいただくパンチスタイルでご提供いたします。季節のカクテルとともに、春風を感じるテラス席や煌めく夜景を望む優雅な店内にてお過ごしください。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」  
提供期間 : 2017年3月1日(水)～5月31日(水)  
提供時間 : 11:30～24:00  
お問い合わせ : 03-3211-5319



(左)フレッシュモヒートパンチ  
(右)ベリーサングリアパンチ

メニュー / 料金 :

### 春のパンチカクテルフェア

1杯・5杯・15杯と3種類のサイズをご用意。  
1杯 2,200円、5杯 9,800円、15杯 22,000円

#### ◆ベリーサングリアパンチ

春らしい華やかな色合いと沢山の赤い果実を楽しむカクテル。  
3・4月は苺、5月はラズベリーやブルーベリーを中心に提供。

#### ◆フレッシュモヒートパンチ

レモン、ライム、ミントを使用し、爽やかでフルーティーに仕上げたモヒートスタイル。

\*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」

桜色に輝くシャンパンと、旬の柑橘類の香りをまとわせたフレッシュフルーツカクテルをご用意いたしました。軽やかな味わいが広がるカクテルとシャンパン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3月1日(水)～5月31日(水)  
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)甘夏のマティーニ  
(右)林檎のギムレット

メニュー / 料金 :

### 春のフレッシュフルーツカクテル 各 2,300円

#### ◆甘夏のマティーニ

夏みかんにオレンジマーマレードを加えたフレッシュな味わい。

#### ◆林檎のギムレット

ドライカクテルの定番「ギムレット」にふくよかなリンゴの風味を添えて。

### 春のシャンパーニュ

#### ◆ペリエジュエ ブラゾンロゼ

グラス 2,600円 ボトル 15,000円  
きめ細やかな泡が口の中に広がる、桜色に輝くシャンパン。



ペリエジュエ ブラゾンロゼ

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## ●春限定スイーツ&ブレッド

### B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」

甘酸っぱい苺を贅沢に使ったスイーツや、食感や香りをお楽しみいただけるペストリーまで、季節感に満ちた品々が揃いました。

提供店舗 : B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」  
 提供期間 : 2017年3月1日(水)～5月31日(水)  
 提供時間 : 10:00～20:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5315

メニュー / 料金 :

#### 春のペストリー

- ◆Tartelette aux fraises タルトレット・オウ・フレーズ 648円  
旬の苺をたっぷり乗せたタルト。
- ◆Millefeuille aux fraises ミルフィーユ・オウ・フレーズ 670円  
キャラメリゼしたパイ生地にカスタードクリームと苺をサンドしました。
- ◆Baba aux agrumes ババ・オウ・アグリユーム 648円  
フランスの伝統菓子「ババ」を柑橘系フルーツで仕上げました。
- ◆Fromage/Ananas フロマージュ/アナナス 670円  
パイナップルのソテーと塩味を効かせたサブレをアクセントに。



(右奥)ババ・オウ・アグリユーム  
(左奥)タルトレット・オウ・フレーズ  
(中)ミルフィーユ・オウ・フレーズ  
(右前)フロマージュ/アナナス

#### 春のブレッド

- ◆Saucisson ソーシソン 453円  
クロワッサンをザクザクの食感に仕上げ、トマトバジルソースとウインナーをトッピング。
- ◆Cinnamon buns シナモン・バンズ 324円  
ソフトな生地にアーモンドクリームとシナモンシュガーを巻き込みました。
- ◆Fèves フェーブ 270円  
フランス産の空豆をチャバタ生地練り込み、ベーコンとエストラゴンをアクセントにしました。



(右奥)シナモン・バンズ  
(左)ソーシソン  
(右)フェーブ

\*価格はすべて消費税込です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## ●春限定宿泊プラン

ハイヤーで巡る特別な花見とともに、窓外に煌めく夜景やお部屋にてアレンジした満開の桜と春のお花をご堪能いただく大人の寛ぎプラン。

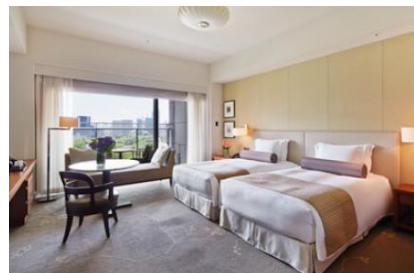
### ◆桜遊山～Blossoming Tokyo～ (室数限定)

提供期間 : 2017年3月18日(土)～4月9日(日)  
ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5218

特典:

- ・花見スポットを巡るカスタムメイドの花見プライベートツアーをお楽しみいただけるハイヤー(3時間)をご手配。
- ・桜と春のお花のアレンジメントをお部屋にご用意。

※桜の仕入状況により、内容が変更になる場合がございます。  
(ご利用14日前までのご予約制)



春限定宿泊プラン  
桜遊山～Blossoming Tokyo～

部屋タイプ			ご朝食付き
デラックス	(和田倉噴水公園側 45㎡)	2名様	158,000円～
グランドデラックス	(和田倉噴水公園側 55㎡)	2名様	168,000円～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側 75㎡)	2名様	218,000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)  
※デラックス・グランドデラックスは、追加料金15,000円にてクラブフロアをご利用いただけます。

## ●「エビアン スパ 東京」春夏限定スキンケア

フランスのスパブランド「アンヌセモナン」のリポリスシリーズを使用したボディラインを引き締めるトリートメントで、リラックスしたひとときをお過ごしください。

提供店舗 : 5F「エビアン スパ 東京」  
提供期間 : 2017年3月1日(水)～8月31日(木)  
お問い合わせ : 03-3211-5298

メニュー / 料金 :

◆クリヨ-リポリス ボディ セラピー 60分 25,000円  
冷たいマッサージボールを使用した独特のテクニックで脚の血行を促し、セラムとジェルでなめらかに引き締まったボディラインへと導くスパトリートメント。



クリヨ-リポリス ボディ セラピー

◆リポリス アンチセルライト パッケージ 37,500円  
クリヨ-リポリス ボディ セラピー60分と、ホームケア用のプロダクトをセットにした特別なパッケージ。みずみずしい素肌を手に入れたい方におすすめです。

<パッケージ内容>

- ・クリヨ-リポリス ボディ セラピー 60分×1回
- ・リポリス アンチセルライト ジェル 150ml (通常価格12,100円)×1個
- ・リポリス フェーミングボディ セラム 100ml (通常価格10,050円)×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](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)





パレスホテル東京 2017  
桜の季節を祝福する限定商品  
“桜スイーツ&桜ブレッド”販売のご案内

- ・桜色のマカロンに、桜餡とフランボワーズのクリーム、たっぷりのベリーをサンドした「さくら」
- ・苺のムースの上に桜の花びらを閉じ込めたジュレを乗せたグラススイーツ「ペタル」
- ・芳醇な日本酒の香りと、ほのかな桜の風味が感じられる逸品「壺ノ壺ノ壺 桜」
- ・ほんのり色づく春を感じる2種の桜風味のブレッド



奥)さくら  
手前)さくらまかろん  
右)ペタル



壺ノ壺ノ壺 桜



左)さくらのブリオッシュメロンパン  
右)さくらクリーム・ホーン

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3月15日(水)～4月20日(木)の期間、ペストリーショップ「Sweets & Deli」にて桜スイーツと桜ブレッドを限定販売いたします。

春の味覚を贅沢に詰め込んだ「さくら」は、マカロンに甘酸っぱい苺や色鮮やかなベリー、桜餡とフランボワーズのクリームをたっぷりとサンドしました。その華やかな見た目は、お祝いの多いこの時季ならではの土産です。「さくらまかろん」は、一口サイズのマカロンに甘みを抑えた桜クリームをサンドし、ホワイトチョコレートと金箔、銀箔をデコレーションいたしました。「ペタル」は、ほどよい酸味と甘さが絶妙にマッチした苺ムースの上に、桜の花びらを閉じ込めたジュレを乗せたグラススイーツです。さっぱりとした味わいのため、男性にもおすすめです。さらに、昨年好評を博した「壺ノ壺ノ壺 桜」は、ホテルオリジナルの純米吟醸酒と八海山の酒粕を効かせた人気の定番商品、日本酒ケーキ「壺ノ壺ノ壺」に桜葉を加え、桜の季節ならではの特別仕様にアレンジいたしました。芳醇な日本酒の香りに加え、ほのかな桜の風味が感じられる逸品です。

また、サクサクのブリオッシュ生地で味わい深い桜餡を包み込み、さらに桜風味のクッキー生地をかぶせ焼き上げた「さくらのブリオッシュメロンパン」や、グリオットチェリーの入った桜クリームを芳醇なバターが香るクロワッサン生地で包み込んだ「さくらクリーム・ホーン」など、ほんのり色づく春を表現したブレッドも期間限定にて登場いたします。

可愛らしさ溢れる上質なパレスホテル東京の限定スイーツ&ブレッドで、ひと足早い春の訪れをお楽しみください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●Sakura Sweets 桜スイーツ

販売期間:2017年3月15日(水)~4月20日(木)

- ◆Sakura さくら **680円**  
桜色のマカロンにたっぷりのベリー、桜餡とフランボワーズの2種類のクリームをサンドし、春の味覚を贅沢に詰め込んだスイーツ。

- ◆Pétale ペタル **648円**  
ほどよい酸味と甘さが絶妙にマッチした苺のムースの上に、桜の花びらを閉じ込めたジュレを乗せたグラススイーツ。

- ◆Macaron “Sakura” さくらまかろん  
(1個 259円、3個セット 972円、6個セット 1,944円)  
甘みを抑えた桜クリームをサンドし、ホワイトチョコレートと金箔、銀箔をデコレーションした可愛いマカロン。

- ◆Sake cake “Sakura” 壱ノ壱ノ壱 桜  
1本(タテ5cm×ヨコ27.5cm×高さ5.5cm) **3,600円**  
ホテルオリジナルの純米吟醸酒と八海山の酒粕を効かせた人気の定番商品日本酒ケーキ「壱ノ壱ノ壱」に桜葉を加え、桜の季節ならではの特別仕様にアレンジいたしました。芳醇な日本酒の香りに加え、ほのかな桜の風味が感じられる逸品です。

- ◆Sakura brioche さくらのブリオッシュメロンパン **270円**  
サクサクのブリオッシュ生地で味わい深い桜餡を包み込み、さらに桜風味のクッキー生地をかぶせ焼き上げました。

- ◆Sakura cream horn さくらクリーム・ホーン **324円**  
グリोटチェリーの入った桜クリームを、芳醇なバターが香るクロワッサン生地で包み込みました。



奥)さくら  
手前)さくらまかろん  
右)ペタル



壱ノ壱ノ壱 桜



左)さくらのブリオッシュメロンパン  
右)さくらクリーム・ホーン

\*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「Sweets & Deli」  
(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  
■お問合せ先: 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: 服部、レモン、武田  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)