



2017年9月6日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 A Festive Christmas 2017
 大切な方やご家族と過ごす、聖なる夜に至高のひとときを
 “クリスマス限定商品”販売のご案内

- ・クリスマス限定ディナー:旬の味わいを秘めた、聖夜の色彩溢れる特別な夜のコース
- ・クリスマス限定宿泊プラン:煌めく夜景とともにシャンパンを堪能できる至福のプラン
- ・クリスマス限定スパ商品:カップルでご利用いただけるボディトリートメントプラン



クリスマスディナーコース



クリスマス限定宿泊プラン



クリスマス限定スパ商品

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、とっておきの聖なる夜を華やかに演出するクリスマスディナーコース&宿泊プランを2017年12月19日(火)~12月25日(月)までの期間、また、ペアでご利用いただけるクリスマス限定トリートメントプランを2017年11月1日(水)~12月25日(月)までの期間限定でご提供いたします。

フランス料理「クラウン」では、鴨フォアグラをクリスマスリースのように美しく華やかに仕上げた一皿や、毛蟹や甘鯛など旬の味わいを秘めた、聖夜の色彩溢れるお料理の数々をご堪能いただけます。輝く夜景を眺めながら、特別な夜にふさわしいイブニングドレスをイメージした上品な空間で、心躍る美食体験をお楽しみください。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、繊細なズワイ蟹の甘さとキャヴィアの味わいをお楽しみいただける「ズワイ蟹のエフィロシェと根葉のレクタングル キャヴィア、赤パプリカのエッセンス」やジューシーで風味豊かな鴨とキノコの旨みが詰まった「鴨のコンフィとキノコを包んだラヴィオリ モリーユ茸クリーム」、さらに香ばしく薫り高い国産牛フィレ肉のプランチャ、または仔牛フィレ肉のローストからお選びいただくメイン料理など、聖なる夜にふさわしい山海の美味を極上の料理に仕上げた特別なコースをご用意いたしました。

クリスマス宿泊プランは、シャンパンボトルとフルーツの特典が付いた特別プランです。煌びやかな夜景と華やかで芳醇な味わいのシャンパンが、大切な人との至福の一夜をエレガントに演出いたします。とっておきの聖なる夜を、寛ぎの空間でお過ごしください。

「エビアン スパ 東京」では、2017年11月1日(水)~12月25日(月)の期間、整体理論を基にしたボディトリートメントをペアチケットでご用意いたしました。自然由来の香り豊かなブレンドオイルを使用した、心と身体を解放する「カップルズ ボディ トリートメント」、ボディのオイルトリートメントとフェイシャルを組み合わせた「カップルズ スペシャル トリートメント(ボディ&フェイシャル)」は、トータルケアで流れるような深いリラクゼーションをもたらします。提供期間中に販売する同メニューのギフト券は、クリスマスプレゼントにも最適です。

今年のクリスマスは、パレスホテル東京で、美食と安らぎに身をゆだねる至福のひとときをお過ごし下さい。



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマスディナーコース

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

風味豊かな鴨のコンフィとキノコを包んだラヴィオリや、国産牛フィレ肉のプランチャなど、活気に包まれたオープンキッチンから届く、聖なる夜にふさわしい山海の美味を極上の料理に仕上げた特別なコースをご堪能ください。

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12月19日(火)～12月25日(月)
 提供時間 : ランチコース 11:30～14:30
 ディナーコース 17:30～22:00
 お問い合わせ : 03-3211-5364
 メニュー / 料金 :

◆クリスマスディナーコース 12,960 円
 繊細な甘みのズワイ蟹の前菜や金目鯛とムール貝のココット、メインは極上肉の旨みをたっぷり閉じ込めた仔牛フィレ肉のロースト、もしくは国産牛のフィレ肉のプランチャをお選びいただける全6品

【コースメニュー】



ズワイ蟹のエフィロシエと根葉のレクタングル
キャヴィア、赤パプリカのエッセンス



鴨のコンフィとキノコを包んだラヴィオリ
モリーユ茸クリーム



金目鯛とムール貝のココット
オリーブ、トマト、ミックスハーブ



仔牛フィレ肉のロースト
ベーコン、タイム風味のジャガイモのコンフィ
トリュフソース



国産牛のフィレ肉のプランチャ
ブラックペッパー風味のマデラソース



ヘーゼルナッツとチョコレートムース
リンゴのキャラメリゼ
トンカ豆のアイスクリーム

◆クリスマスランチコース 8,640 円
 季節の素材を取り入れたサラダやメインを含めた全4品のコース
 ※12月19日(火)～22日(金)を除く

*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」

厳選した旬な味覚とともに、目の前で仕上げる料理人の技をご堪能ください。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」
 提供期間 : 2017年12月19日(月)～12月25日(日)
 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 :



クリスマスディナーコース

◆クリスマスディナーコース 32,000 円
 生雲丹の手巻きや車海老、特選黒毛和牛フィレまたはサーロインをお選びいただける全10品

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

●クリスマス宿泊プラン

大切な方との至福の一夜をエレガントな寛ぎの空間でお過ごしてください。

提供期間 : 2017年12月19日(火)～12月25日(月)
 お問い合わせ : 03-3211-5218
 メニュー / 料金 :



クリスマス宿泊プラン

◆クリスマス宿泊プラン
 シャンパンボトルとフルーツの特典が付いた特別プランです。シャンパン(ルイ・ロデレーユ ブリュット・プルミエ/750ml フルボトル)1本とフルーツをお部屋にお届けいたします。

部屋タイプ

デラックス	(内堀通り側/45㎡)	1室	70,400円～
デラックス	(和田倉噴水公園側/45㎡)	1室	80,400円～
グランドデラックス	(和田倉噴水公園側/55㎡)	1室	90,400円～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側/75㎡)	1室	130,400円～

※上記料金は、2名様ご利用時の1泊料金です。(ご朝食・サービス料・消費税込、宿泊税別)
 ※チェックイン : 午後3時 チェックアウト : 正午12時

各種オプション

- Option 1 フラワーアレンジメントをお部屋にご用意いたします。
追加料金 10,000円/1室
- Option 2 メルセデス・ベンツ Sクラス(セダンタイプ)のホテルカーで23区内どちらへでもお送りいたします。
20,000円～ ※ご利用人数は3名様までとなります。
- Option 3 エビアン スパ 東京 ボディトリートメント
45分 15,000円/1名様
- Option 4 プラン限定特別ディナーコースをお部屋にてお召し上がりいただけます。
追加料金 16,500円/1名様 ※ご予約はご宿泊の2日前まで承ります。
- Option 5 ベビーシッターサービス
3時間 15,000円/お子様1名様(未就学児童まで)
※お客様がご宿泊されるお部屋内での対応とさせていただきます。
※ご予約はご宿泊の5日前まで承ります。

※サービス料・消費税込



PALACE HOTEL TOKYO

●「エビアン スパ 東京」クリスマス限定スパトリートメント

ペアでご利用いただけるトリートメントをご用意しました。是非おふたりで極上の体験をお過ごしください。
提供期間中に大切な方へのギフト券(発行より6か月有効)としてもご購入いただけます。

提供店舗 : 5F「エビアン スパ 東京」
販売期間 : 2017年11月1日(水)～12月25日(月)
お問い合わせ : 03-3211-5298



クリスマス限定スパトリートメント

メニュー / 料金 :

◆**カップルズボディトリートメント** 60分×2名様 38,000円

自然本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
で心と身体を解放します。

◆**カップルズ スペシャル トリートメント(ボディ&フェイシャル)**

90分×2名様 48,000円

ボディのオイルトリートメントとフェイシャルケアを組み合わせた
トータルケアで、流れるような深いリラクゼーションをもたらします。

※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:清水、服部

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