



2017年11月15日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2017-2018 Winter

贅沢な素材に季節を味わう“冬限定商品”販売のご案内

- ・冬限定メニュー:贅を極めた冬の味覚・河豚のコースや新鮮な本まぐろをのせた海鮮重
- ・冬限定カクテル:爽やかな柚子が香るモヒートや金柑と相性のよい生姜の華やかなカクテル
- ・冬限定スイーツ&ブレッド:ホリデーシーズンの手土産にぴったりな上品で愛らしい品々



日本料理「和田倉」
河豚コース



ラウンジバー「ブリヴェ」
冬のおすすめカクテル



ペストリーショップ「スイーツ&デリ」
冬限定ブレッド

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、2017年12月1日(金)~2018年2月28日(水)までの期間、贅沢な冬の素材をふんだんに使った“冬限定メニュー”や、爽やかな柚子のモヒートや金柑と生姜を合わせたパンチカクテルなど風味豊かな素材で作る“冬限定カクテル”のご提供、また、ホリデーシーズンの手土産に適した味わい深いスイーツ&ブレッドを販売いたします。

日本料理「和田倉」では、贅を極めた冬の味覚・河豚をご堪能いただけるコースや、新鮮な本まぐろを贅沢にのせた海鮮重、旬の素材と上品な味わいの近江牛を使ったお料理をご用意いたしました。冬の味覚を存分にご堪能いただける「河豚コース」では、料理人の卓越した包丁さばきによって芸術品のように盛りつけられた鉄刺など、美しい一皿をお楽しみいただけます。趣と和らぎのある空間で、落ち着きと品格に満ちた大人ならではの贅沢な時間をお過ごしください。

ラウンジバー「ブリヴェ」では、フレッシュで爽やかな柚子の風味をお楽しみいただける「ゆずのモヒート」や、旬の素材の金柑と相性のよい生姜を合わせた「金柑と生姜のパンチカクテル」など、冬の澄み切った夜空と窓から見下ろす美しい夜景に酔いしれながら極上の一杯をご堪能いただけます。優雅で格調高い空間にて、大切な方との最高の夜をお楽しみください。

ペストリーショップ「スイーツ&デリ」では、年末年始の手土産にもぴったりな上品で洗練されたスイーツや香り豊かなブレッドをご用意いたしました。口溶けの良いパッションクリームをマカダミアナッツやチョコレートと合わせた「ショコラパッション」や、エキゾチックなカルダモン風味のコーヒームース「カフェ カルダモン」など、厳選されたこだわりの素材で作上げたスイーツを取り揃えました。また、芳醇な香りとリッチな味わいが口の中に広がるポンデケイジョ「トリュフ」や、ブリオッシュフィユテ生地でリンゴのコンポートとピューレを包み込んだ「キューブ ポンム」、ビーフシチューフリングにディジョンマスタードを効かせたポテトとカマンベールを組み合わせた「ラグードブッフ」など、ご友人や職場の方へのギフトに最適なブレッドも販売いたします。

冬の華やかな雰囲気にも満ち溢れた時間を、パレスホテル東京の極上の冬の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

※2017年12月29日(金)より2018年1月3日(水)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

6F 日本料理「和田倉」

贅を極めた冬の味覚・河豚をふんだんにご堪能いただけるコースや、新鮮な本まぐろを贅沢にのせた海鮮重、旬の素材と上品な味わいの近江牛を使ったメニューなど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 : 2017年12月1日(金)～2018年2月28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
 メニュー / 料金 :



河豚コース

◆河豚コース 20,000円

前菜 鉄刺 唐揚げ ちり鍋 雑炊 香物 水菓子
※ご利用日の前日までにご予約ください。(2名様より承ります)
※ご提供期間は、12月29日(金)～1月8日(月)を除く

◆冬のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 20,000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

◆和田倉こだわりの海鮮重ランチ 8,500円

先附 茶碗蒸し 海鮮重 赤出汁 香物 水菓子
※ランチタイムのみのご提供になります。
※ご提供期間は、12月29日(金)～1月8日(月)を除く



和田倉こだわりの海鮮重ランチ

*価格はすべて消費税・サービス料別です。

6F 天麩羅「巽」

軽やかな衣が包み込むのどぐろや河豚白子の旨味。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 : 2017年12月1日(金)～2018年2月28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 :



ディナーコース「なずな」

◆ランチコース「つばき」 8,500円

加賀蓮根と五郎島金時を含む天麩羅7品

◆ディナーコース「なずな」 17,000円

月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品
12月 平貝 / 1月 のどぐろ / 2月 河豚白子

*価格はすべて消費税・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」

野菜の甘みがアクセントを添える冬ならではの温かなお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共にご堪能ください。

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 : 2017年12月1日(金)～2018年2月28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 : 予約受付 03-3211-5364

メニュー / 料金 :

◆季節のアラカルト



スペイン産鴨モモ肉のコンフィ
ひよこ豆とペイザン野菜のラグー
3,400円



マグロのエスカロップ
山葵とバルサミコのコンサントレ
季節の根菜
1,800円



昆布めした真鯛
柚子のアクセント
1,800円



カサゴのブランチャ
ケールのビューレ
ライム風味のグレイビー
3,300円



宇治抹茶のフォンダンショコラ
カシスソース
ヴァニラアイスクリーム
1,400円

*価格はすべて消費税・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F フランス料理「クラウン」

ベストシーズンの芳醇な黒トリュフをお楽しみいただくコースなど、華やかな盛り付けに美食の喜びが増す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 : 2017年12月1日(金)～2018年2月28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 : 03-3211-5317
 メニュー / 料金 :

- ◆「La Truffe Noir ～黒トリュフコース～」 26,000 円
 アミューズ ブーシュ 前菜 お魚 お肉 チーズ デザート
 小菓子 コーヒー
 ※提供期間: 2017年12月1日(金)～2018年1月31日(水)
 ※クリスマス・年末年始を除く、ディナータイムのご提供となります。



黒トリュフコース

季節のアラカルト

◆12月



リンゴのコンポートと
 グラニースミスのジュレ
 紫蘇風味のソルベ
 軽い酸味のメレンゲとともに
 2,500 円

◆1月



真鯛のタルタル
 雲丹とウズラ卵のポーチドエッグ
 山葵の香り
 5,000 円

◆2月



京都産 合鴨胸肉のロティ
 茄子のピューレ
 下仁田葱のエチューベ 黒トリュフ
 8,000 円

*価格はすべて消費税・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F ラウンジバー「プリヴェ」

人気のモヒートやパンチカクテルを冬の装いでお届けします。

風味豊かな素材と共に贅沢なひとときをお過ごしください。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」
 提供期間 : 2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)
 提供時間 : 11:30～24:00
 お問い合わせ : 03-3211-5319



(左)金柑と生姜のパンチカクテル
(右)ゆずのモヒート

メニュー / 料金 :

冬のおすすめカクテル 各 2,200 円

◆ゆずのモヒート

日本らしさと冬の装いを感じられると外国のゲスト及び女性のお客様から好評のモヒート。爽やかな柚子の風味をお楽しみください。

◆金柑と生姜のパンチカクテル

旬の素材の金柑と相性のよい生姜を人気のプリヴェパンチスタイルで。

*価格はすべて消費税・サービス料別です。

1F メイン バー「ロイヤル バー」

華やかで美しい苺のカクテルや、濃厚で甘酸っぱいザクロのカクテルで極上の夜を演出します。

至福の時間を与えてくれる果実のカクテルで華やかな冬の夜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12月1日(金)～2018年2月28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)ストロベリー マルガリータ
(右)ザクロ ダイキリ

メニュー / 料金 :

冬のフルーツカクテル 各 2,200 円

◆ストロベリー マルガリータ

プレミアム・テキーラにフレッシュな苺をあわせた王道カクテル。

◆ザクロ ダイキリ

甘酸っぱいザクロとふくよかなラム酒が奏でる絶妙なハーモニーをお楽しみください。

*価格はすべて消費税・サービス料別です。



B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」

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。

ホリデーシーズン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「スイーツ&デリ」
 提供期間 : 2017年12月1日(金)~2018年2月28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 :

冬のブレッド

◆抹茶大納言 300円

抹茶を混ぜた生地とクリームに、大納言とホワイトチョコレート
をアクセントに加えた和スイーツブレッド。

◆キューブ ボンム 200円

ブリオッシュフィユテ生地で甘みのあるリンゴのコンポートと
ピューレを包みました。

◆キューブ ショコラフランボワーズ 200円

ブリオッシュフィユテ生地でフランボワーズコンフィチュール
を包み、ショコラをかけて仕上げました。

◆キューブ ユズ 200円

ブリオッシュフィユテ生地で香り高い柚子餡を包み、ホワイト
チョコレートとあわせました。

◆ラガードブッフ 350円

ビーフシチューフィリング、ディジョンマスタードを効かせた
ポテトとカンパニールを組み合わせたデニッシュのココット。

◆トリュフ 1,000円

トリュフオイルを使用したリッチな味わいのボンデケイジョ。
竹炭の生地に混ぜ込み、トリュフのような見た目。

冬のペストリー

◆ショコラ パッション 600円

口溶けのよいパッションクリームを合わせた、マカダミアナッツと
チョコレートのケーキ。

◆カフェ カルダモン 600円

カルダモン風味のコーヒームースの中にレモンガラスのクリームと
コーヒースロップを染み込ませた生地。ケーキの底にはアクセント
としてショコラサブレを敷きました。

◆アマレナ ピスターシュ 650円

アマレナチェリーとピスタチオ風味のメレンゲと、グリオット
チェリーのジュレをカスタードクリームで包みました。



奥) 抹茶大納言
中央左) キューブ ボンム
中央) キューブ ショコラフランボワーズ
中央右) キューブ ユズ
左手前) ラガードブッフ
右手前) トリュフ



左) ショコラ パッション
中央) カフェ カルダモン
右) アマレナ ピスターシュ

*価格はすべて消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

●「エビアン スパ 東京」冬限定トリートメント

寒さや乾燥によるダメージをケアしながら、ダイヤモンドパウダーで内側から輝く陶器肌へ導くトリートメント。
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 : 2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)
お問い合わせ : 03-3211-5298

メニュー / 料金 :

◆アンチストレス ボディセラピー

90分 25,000円

カルシウムやマグネシウムなどが豊富な海泥、海藻のミネラルマッドで背中を温めながら、ジンジャー香るボディオイルで全身の筋肉の緊張をときほぐします。お好みで、温かいオイルを使用したスカルプケアもお楽しみいただけます。
※上記トリートメントの利用につき、ジンジャーエッセンシャルオイル配合のボタニカルボディオイル(100ml/7,800円)をおひとつお持ち帰りいただけます。



スパレセプション



アンチストレス ボディセラピー

◆プレシャス ダイヤモンド フェイシャル

60分 24,500円

焙煎したひまわりの種子のゴマージュで肌を丁寧に磨き上げたあと、ダイヤモンドパウダー配合のマスクが肌をリラックスさせ、輝きと透明感をもたらします。
冬の乾燥ダメージに負けない内側からふっくらと潤う肌へ。

*価格はすべて消費税別です。

＜パレスホテル東京に関する一般の方からののお問合せ/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、清水徹也
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp