



2018年1月30日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2018 Spring

春の訪れを華やかに彩る“春限定商品”販売のご案内

- ・春限定メニュー: 彩り豊かな春の味覚を詰め込んだ花見弁当やコース料理の数々
- ・春限定カクテル: 厳選したこだわりの苺を使ったカクテルコレクション
- ・春限定スイーツ: 春を告げる上品で愛らしい鳥や卵をかたどったイースターチョコレート



日本料理「和田倉」
花見弁当「麗 -HARUKA-」



ラウンジバー「プリヴェ」
季節の苺カクテルセレクション



ペストリーショップ「スイーツ&デリ」
イースターチョコレート

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、2018年3月1日(木)～5月31日(木)までの期間、彩り豊かな春の味覚を詰め込んだ“春限定メニュー”や、全国各地より厳選したこだわりの苺を使った“季節の苺カクテルセレクション”のご提供、また、春を告げる上品で愛らしい鳥や卵をかたどったイースターチョコレートなど、季節感溢れるスイーツ&ブレッドを販売いたします。

日本料理「和田倉」では、暖かな陽射しが煌めく和田倉濠を臨みながら、春の味覚を贅沢に使ったお料理の数々をお楽しみいただけます。毎年ご好評をいただいているお花見弁当「麗 -HARUKA-」は、旬の香りと彩りが美しいお弁当や色鮮やかなちらし寿司など、みずみずしい春の味覚を詰め込んだ逸品です。

ラウンジバー「プリヴェ」では、甘酸っぱい苺とシャンパンのマリアージュや苺と日本酒を組み合わせたカクテルなど、全国各地より厳選したさまざまな苺を使った「季節の苺カクテルコレクション」や、苺のマロンシャンティイをはじめ春の果物を贅沢に使った「プリヴェ・アフタヌーンティー」など、苺尽くしのメニューをご用意いたしました。心地よい風を感じられるテラス席や大きな窓から美しい新緑の木々を臨みながら、上質で優雅なひとときをお過ごしください。

ペストリーショップ「スイーツ&デリ」では、キリスト教の祝日であるイースター(復活祭)にあわせ、「イースターチョコレート」を販売いたします。上品で愛らしい鳥や小花で飾られた卵をかたどったカラフルなチョコレートの中には、チョコレートコーティングを施したナッツが詰め込まれています。また、鮮やかでジューシーな「グレープフルーツのタルト」、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はさんだ「ミルフィユ・オウ・フリーズ」など、フルーティーで魅惑的な味わいの春のスイーツと、クルミをアクセントに加え、クランベリーとクリームチーズをたっぷり入れたパン「クランベリー&チーズ」、抹茶と大納言を口溶けの良いブリオッシュの中に詰め込んだ「抹茶のガトーブリオッシュ」など、春のおもたせにぴったりのブレッドも販売いたします。

新緑の煌めきが溢れるパレスホテル東京の心癒される空間で、春の恵みを堪能する美食の数々と、上質なおもてなしに身をゆだねる和やかな一日をお過ごしください。



PALACE HOTEL TOKYO

●春限定レストランメニュー

6F 日本料理「和田倉」

旬の香りと彩りが美しいお花見弁当や上品な味わいの近江牛を使ったおすすめ会席をご用意いたしました。

暖かな陽射しが煌めく和田倉濠を眺めながら、華やかなお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 : 2018年3月1日(木)～5月31日(木)
 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 :

◆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(木)～4月15日(日)
 ※ランチタイムのみの店内ご提供となります。

◆春のおすすめ会席「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
 ※すき煮は春の山菜や野菜とともにご用意いたします。

◆黒毛和牛フィレのかつ煮ランチ 9,000 円

先附 お造り かつ煮 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。



花見弁当「麗 -HARUKA-」



春のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」

*価格はすべて消費税・サービス料別です。

6F 天麩羅「巽」

昼は稚鮎。夜は月替わりで北寄貝、銀宝、甘鯛をご用意いたします。

抜群の鮮度を誇る魚介を贅沢に天麩羅でご賞味ください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」
 提供期間 : 2018年3月1日(木)～5月31日(木)
 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「つつじ」 8,600 円

筍や山菜、稚鮎をメインとした天麩羅8品

◆ディナーコース「さくら」 17,000 円

月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品
 3月 北寄貝 / 4月 銀宝 / 5月 甘鯛



ランチコース「つつじ」

*価格はすべて消費税・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 鉄板焼「濠」

目の前で豪快に焼き上げる特選和牛や桜の香りを添えた、繊細なお料理をご用意しました。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」
 提供期間 : 2018年3月1日(木)～5月31日(木)
 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「春香 -KAORI-」

- ◆ランチコース「春風 -HARUKAZE-」 8,600 円
 桜鯛の朴葉蒸し、黒毛和牛サーロイン100gを含む全8品
 ※黒毛和牛は追加料金(1,000円)にてフィレもお楽しみいただけます。
- ◆ディナーコース「春香 -KAORI-」 21,000 円
 伊勢海老の新緑蒸し焼、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
- ◆特選米沢牛コース
 サーロイン 150g 24,000 円
 フィレ 150g 25,000 円
 ※各 200g のご用意もございます。

*価格はすべて消費税・サービス料別です。

1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

麗らかな午後にお贈りする至福のアフタヌーンティー。三段重いっばいに詰め込んだ春の味覚をご堪能ください。

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」
 提供期間 : 2018年3月1日(木)～5月31日(木)
 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
 3,900 円 / グラスシャンパン付き 5,700 円

ガトーショコラ、ブラッドオレンジのジュレ、苺とアールグレイのオペラ、
 チェリーのギモーヴ、ヴァニラ&クランベリースコーン、和菓子、
 ハーブソーセージと菜の花のミニドッグ、春野菜のムースとからすみ、
 桜海老のキッシュ、小鯛の手毬寿司 ほか

*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」

オープンキッチンの活気に胸躍るモダンな空間で、爽やかな味わいと春の香りが広がるお料理の数々をお楽しみください。

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 : 2018年3月1日(木)～5月31日(木)
 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



ブランチャ/仔羊モモ肉
 アーティチョークのフリット
 レモン風味のグレイビー
 3,400円



ブラッティーナチーズとプロシュートプレート
 トマト、クレソンサラダ
 3,600円



ブランチャ/ホワイトアスパラガス
 帆立貝、空芯菜
 菜の花とほうれん草のクーリ
 3,300円



海老、筍と春野菜のタルタル
 パルサミコ、クリュスタッセのコンセントレ
 1,800円



苺のパヴロヴァ
 ヴァニリアイスcream
 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」

厳選したウサギや舌平目に、旬の野菜の旨みを添えて、春の野を思わせる鮮やかな料理の数々をご用意いたしました。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」
 提供期間 : 2018年3月1日(木)~5月31日(木)
 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 :

◆「春の味覚コース」 24,000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



春の味覚コース

季節のアラカルト

◆3月



せとか蜜柑のコンポートとジュレ
ヴェルベーン風味のプロマージュ
ライムのソルベ
2,000円

◆4月



ドーバー海峡産舌平目のカダイフ包み
アスパラガスのデクリネゾン
トリュフ風味のサバイヨン
7,500円

◆5月



ロワール産ホワイトアスパラガスの
グラタン トリュフの香り
イペリコベジョータの生ハム
4,500円

*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」

みずみずしい果実の香りを添えたカクテルで麗らかな春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 : 2018年3月1日(木)~5月31日(木)
 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 :

春のフルーツカクテル 各 2,200円

◆甘夏のマティーニ

甘夏にオレンジマーマレードを加えたフレッシュな味わい。

◆日向夏のジントニック

ジンカクテルの定番「ジントニック」に南国、宮崎の香りを添えて。

※提供期間:2018年3月1日(木)~4月15日(日)

◆林檎のジョンコリンズ

ウイスキーカクテルの定番「ジョンコリンズ」にふくよかな林檎の風味を添えて。

※提供期間:2018年4月16日(月)~5月31日(木)



(左) 林檎のジョンコリンズ
(中央) 日向夏のジントニック
(右) 甘夏のマティーニ

*価格はすべて消費税・サービス料別です。



6F ラウンジバー「プリヴェ」

こだわりの旬の苺を贅沢に使った苺のカクテルセレクションや華やかなパンチカクテルをお届けします。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」
 提供期間 : 2018年3月1日(木)～5月31日(木)
 提供時間 : 11:30～24:00
 お問い合わせ : 03-3211-5319

メニュー / 料金 :

季節の苺カクテルセレクション

- ◆シャンパンと苺のマリアージュ 2,700 円
 シャンパンと産地を厳選した3種の苺のマリアージュで、
 心躍るひとときをお過ごしください。
- ◆フレッシュストロベリー モヒート 2,800 円
 ミントと苺の爽やかなカクテルに、苺をそのままのせたプリヴェスタイルで。
- ◆フレッシュストロベリー ベリーニ 2,800 円
 苺とシャンパンをブレンドし、甘酸っぱさを凝縮した濃厚なカクテル。
- ◆フレッシュストロベリーと日本酒のフローズンカクテル 2,800 円
 旬の苺と和の香りが出会ったデザートカクテル。

春のパンチカクテル 各 2,200 円

- ◆シャンパン サングリア パンチ
 春らしい華やかなベリーの色合いと、赤い果実の味わいを楽しむカクテル。
- ◆シャンパン シトラス パンチ
 レモン、ライムやミントを使った、この季節におすすめの爽やかなカクテル。

プリヴェ・アフタヌーンティー

3,900 円 / グラスシャンパン付き 5,700 円

苺のマロンシャンティイ、苺のパンナコッタとスープ、梅のゼリー、
 苺と桃のあたたかいコンポート&スコーン、リュバークのタルト、
 シュリンプとアヴォカドのミニバーガー、桜のラケ、
 ケークサレとサーモンマリネ、桃と生ハム ほか

季節のカクテルコース

- ◆マリアージュ プリヴェ ～季節のカクテルコース～ 7,500 円
 提供期間: 2018年3月19日(月)～4月15日(日)
 提供時間: 17:00～20:00 ※完全予約制
 内容: 3種のカクテルそれぞれにアミューズやデザートを添えたコース
 <一品目>
 桜と3種のベリーの色鮮やかなシャンパンカクテル
 ～イタリアサンダニエーレ産の生ハムとフロマージュを添えて～
 <二品目>
 乳化させたトマトジュースと47種のボタニカルジンのカクテル
 ～フランス料理「クラウン」自家製 鴨肉のパテドカンパーニュとのマリアージュ～
 <三品目>
 苺のティラミスマティーニ
 ～パレスホテル東京のストロベリーショートケーキ～



(左)シャンパンと苺のマリアージュ
 (中央左)フレッシュストロベリー モヒート
 (中央右)フレッシュストロベリー ベリーニ
 (右)フレッシュストロベリーと日本酒のフローズンカクテル



(左)シャンパン サングリア パンチ
 (右)シャンパン シトラス パンチ



プリヴェ・アフタヌーンティー



季節のカクテルコース

*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」

イースターチョコレートをはじめ、素材の風味や食感を存分に活かした季節感溢れるスイーツやブレッドの数々を取り揃えました。柔らかな陽射しが降り注ぐ春のピクニックにもおすすめです。

販売店舗 : B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」

販売期間 : 2018年3月1日(木)～5月31日(木)

販売時間 : 10:00～20:00

お問い合わせ : 03-3211-5315

メニュー / 料金 :

イースターチョコレート 2,500 円

上品で愛らしい鳥や小花で飾られた卵を模ったカラフルなチョコレートの中に、チョコレートコーティングを施したナッツを詰め込みました。
※提供期間:2018年3月19日(月)～4月1日(日)



イースターチョコレート

春のペストリー

◆タルト・オウ・パンプルムース 600 円

爽やかな風味のグレープフルーツタルト。

◆ミルフィユ・オウ・フリーズ 600 円

しっかり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。

◆アナナス 600 円

パイナップルゼリーとスポンジ、仕上げにマスカルポーネ風味のクリームを重ねました。



(左)タルト・オウ・パンプルムース
(右)ミルフィユ・オウ・フリーズ
(奥)アナナス

春のブレッド

◆塩バターホーン 200 円

粗挽き黒胡椒がアクセントの軽い食感のパン。

◆クランベリー&チーズ 300 円

相性の良いクランベリーとクリームチーズがたっぷり入ったスイーツパン。クルミをアクセントに加えました。

◆抹茶のガトーブリオッシュ 350 円

口溶けの良いブリオッシュの中に、抹茶餡と大納言を閉じ込みました。

◆ほうれん草とトウモロコシのチャパタ 250 円

ほうれん草とトウモロコシにウインナーを合わせた惣菜パン。



(左)塩バターホーン
(右)クランベリー&チーズ
(左奥)抹茶のガトーブリオッシュ
(右奥)ほうれん草とトウモロコシのチャパタ

*価格はすべて消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

●春限定宿泊プラン

ささやかな春を感じながら、趣に満ちた一日をお過ごしください。

◆桜遊山 ～BLOSSOMING TOKYO～ (室数限定)

提供期間 : 2018年3月19日(月)～4月13日(金)

ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5218

特典:

- ・ご滞在のお部屋に清香園の桜盆栽をご用意いたします。
- ・日本酒ケーキ「壺ノ壺ノ壺 桜」をプレゼント。
- ・ホテルカーにてご出発時にご希望の場所までお送りいたします。(23区内に限る)



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	90,000円～
グランドデラックス	(和田倉噴水公園側 55㎡)	2名様	100,000円～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側 75㎡)	2名様	170,000円～

※上記料金は、2名様ご利用時の1泊料金です。(消費税・サービス料・宿泊税別)

※ご予約は宿泊日の14日前まで承ります。

※デラックス・グランドデラックスルームは、追加料金(15,000円/1泊1室)にてクラブフロアをご利用いただけます。(消費税・サービス料別)

<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(徹)、久保蘭

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