



## パレスホテル東京 2018 Summer

## 輝く夏の歓びを堪能する“夏限定商品”販売のご案内

- ・夏限定メニュー: 岐阜県産天然鮎をメインとした天麩羅ディナーコースや彩り豊かな夏野菜の一皿
- ・夏限定宿泊プラン: パーソナルトレーナーのサポートで心身ともにリフレッシュする宿泊プラン
- ・夏限定スパ商品: ミネラル豊富な美容液でなめらかな肌と輝きに満ちた目元へ導くトリートメント

天麩羅「巽」  
ディナーコース「すいれん」フランス料理「クラウン」  
夏野菜 ブラックオリーブのエミュルジョン  
オニオンのクランブル「エビアン スパ 東京」  
トリートメントルーム

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6月1日(金)～8月31日(金)までの期間、輝く夏の歓びを堪能する“夏限定メニュー”と、パーソナルトレーナーのサポートで心身ともにリフレッシュする“夏限定宿泊プラン”をご提供いたします。また、「エビアン スパ 東京」では、ミネラル豊富な美容液がなめらかな肌と輝きに満ちた目元へ導く“夏限定スパトリートメント”をご提供いたします。

天麩羅「巽」では、この季節しか味わえない旬を迎えた岐阜県産天然鮎や鱧、柔らかな鮎を月替わりでメイン食材とした、天麩羅9品を含むディナーコースや、夏野菜と太刀魚をメインとした天麩羅7品のランチコースをご提供いたします。夏ならではの食材の旨みを軽やかな衣で閉じ込めた絶品の数々をご堪能ください。

フランス料理「クラウン」では、目にも鮮やかな夏野菜を厳選し、色彩豊かな一皿に仕上げた「夏野菜 ブラックオリーブのエミュルジョン オニオンのクランブル」やみずみずしく甘酸っぱいアプリコットにハーブを効かせた「タイムが香るアプリコットのポワレ ピスタチオのアイスクリーム リコッタチーズのムース」、「骨付き仔羊のロースト 人参を三種の表現で ペルシヤードとディジョンマスタードのジュ」を月替わりでお召し上がりいただけます。やわらかな曲線が描き出すエレガントな空間で、上質なおもてなしのひとときをお楽しみください。

夏限定宿泊プラン「フィールフィット」は、パーソナルトレーナーがお客様に適したメニューを組み、プールやフィットネスルームでのパーソナルトレーニングを行う宿泊プランです。ホテルならではの優雅なフィットネスとステイで、心身ともにリフレッシュした特別なひとときをお過ごしいただけます。

「エビアン スパ 東京」では、ミネラルの恵み豊富な夏のトリートメントでなめらかな肌と輝きに満ちた目元へ導く「サマーブリーズ ボディ&アイトリートメント」をご提供いたします。ミネラルソルトスクラブで全身を磨き上げ、オイルトリートメントで肌をなめらかにした後、イチョウエキスやマリーナ スプリング ウォーター配合の凍らせた美容液で目元を引き締め、輝きを与えるフェイシャルケアを施します。また、夏のおすすめプロダクトとして、ビタミンE配合で肌にやさしいシャワージェルタイプのボディススクラブ「アンヌセモナン エクスフォリエイティング シャワージェル」を販売いたします。爽やかな香りに包まれたリラックスタイムをお楽しみください。

今年の夏はパレスホテル東京で、五感にかつてない喜びを届ける美食の数々と心と身体を癒やす極上のひとときをお過ごしください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●夏限定レストランメニュー

#### 6F 日本料理「和田倉」

清流を思わせる涼しげな一皿や濃厚なうな重のコースをご用意いたしました。

夏ならではの至福の食体験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6月1日(金)～8月31日(金)  
 営業時間 : 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 :

◆鹿児島県産大隈鰻のうな重コース 8,600円

先附 お造り うな重 肝吸 香物 水菓子  
 ※ランチタイムのみのご提供となります。  
 ※ご来店時のご注文の場合は、お時間をいただきますので  
 予めご了承ください。



鹿児島県産大隈鰻のうな重コース

◆夏のおすすめ特別会席「涼水 -SUZUMI-」 22,000円

先附 椀 お造り 焼物 冷鉢  
 食事(小うな重または近江牛のすき煮) 香物 水菓子



夏のおすすめ特別会席「涼水 -SUZUMI-」

\*価格はすべて消費税・サービス料別です。

#### 6F 天麩羅「巽」

鮎に天然鮎、鱧など、夏を代表する食材の旨みを軽やかな衣で閉じ込めた絶品の天麩羅をご堪能ください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」  
 提供期間 : 2018年6月1日(金)～8月31日(金)  
 営業時間 : 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「ゆり」 8,600円

夏野菜と太刀魚をメインとした天麩羅7品

◆ディナーコース「すいれん」 17,000円

月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品  
 (6月 鮎 / 7月 岐阜県産天然鮎 / 8月 鱧)



ディナーコース「すいれん」

\*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厳選された黒毛和牛や鮑を滋味豊かな天然塩と特製ソースを添えてご提供いたします。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」  
 提供期間 : 2018年6月1日(金)～8月31日(金)  
 営業時間 : 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「碧水 -HEKISUI-」 11,000円  
 蝦夷鮑の鉄板焼、黒毛和牛フィレ100gまたはサーロイン120g  
 含む全8品

◆ディナーコース「磯風 -KAZE-」 21,000円  
 江戸前穴子の鉄板焼、近海産鮑の磯蒸し、黒毛和牛フィレ100g  
 またはサーロイン120gを含む全8品

◆特選松阪牛コース  
 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。



ランチコース「碧水 -HEKISUI-」



ディナーコース「磯風 -KAZE-」

\*価格はすべて消費税・サービス料別です。

## 6F フランス料理「クラウン」

旬を迎え、一層味わいを深めた山海の味覚をやわらかな曲線が描き出すエレガントな空間でご堪能ください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」  
 提供期間 : 2018年6月1日(金)～8月31日(金)  
 営業時間 : 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 :

◆夏の美食コース 24,000円  
 スコットランド産オマール海老を前菜に、旬を迎える鮑、  
 松阪牛フィレ肉をメインにした夏限定コース。

アミューズ ブーシュ、前菜、鮑料理、松阪牛、チーズ  
 デザート、ミニャルディーズ、コーヒー  
 ※ディナータイムのみのご提供となります。



夏の美食コース

### ◆季節のアラカルト

6月



タイムが香るアプリコットのポワレ  
 ビスタチオのアイスクリーム  
 リコッタチーズのムース  
 2,200円

7月



夏野菜 ブラックオリーブの  
 エミュルジョン オニオンのクランブル  
 4,800円

8月



骨付き仔羊のロースト  
 人參を三種の表現で  
 ペルシヤードと  
 デイジョンマスタードのジュ  
 8,000円



## PALACE HOTEL TOKYO

### 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

水辺を臨むテラス席やオープンキッチンの熱気が伝わるテーブルで、旬の素材に彩られた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6月1日(金)～8月31日(金)  
営業時間 : 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



オマール海老の冷製カペリーニ  
キャヴィア、トマト、ミックスハーブ  
2,800円



穴子と茄子のテリーヌ  
シェリーヴィネガーと  
エシャロットのヴィネグレット  
1,800円



ココット  
イサキとムール貝のストゥフアーレ  
海苔、枝豆、トマト  
3,300円



ブランチャ 鶉、クルミ、キャトルエビス  
ダークチェリーソース  
3,400円

\*価格はすべて消費税・サービス料別です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## ●夏限定宿泊プラン

パーソナルトレーナーのサポートで心身ともにリフレッシュし、ホテルだからこそ可能な、優雅なフィットネスとステイをお楽しみください。

### ◆フィールフィット

販売期間 : 2018年6月1日(金)～8月31日(金)

宿泊対象期間 : 2018年7月1日(日)～8月31日(金)

ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5218

特典 :

- ・パーソナルトレーナーによる、フィットネスルームまたはプールでのパーソナルトレーニング
- ・温浴施設のご利用
- ・evian SPA TOKYOオリジナルロゴ入りトートバッグ(1名様につき1枚)



エグゼクティブスイート

部屋タイプ			ご朝食付き
デラックス	(和田倉噴水公園側/45㎡)	1名様利用	¥80,000
		2名様利用	¥93,000
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側/75㎡)	1名様利用	¥130,000
		2名様利用	¥143,000

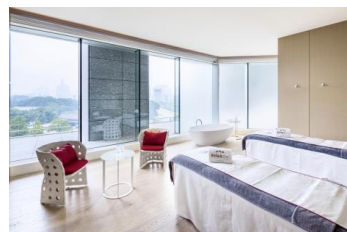
※上記料金は、1名様および2名様ご利用時の1泊分の1室料金です。(消費税・宿泊税・サービス料別)

※デラックスルームは、追加料金(15,000円/1泊1室)にてクラブラウンジをご利用いただけます。(消費税・サービス料別)

## ●「エビアン スパ 東京」夏限定スパトリートメント&プロダクト

ミネラルの恵み豊富な夏のトリートメントで、なめらかな肌と輝きに満ちた目元へ導く夏限定のトリートメントで、心身ともにリフレッシュする極上の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 : 2018年6月1日(金)～8月31日(金)  
 営業時間 : 6:30～22:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5298  
 メニュー / 料金 :  
 <トリートメント>



トリートメントルーム

### ◆サマーブリーズ ボディ&アイトリートメント 120分 30,000円

ミネラルソルトスクラブで全身を磨き上げ、オイルトリートメントで肌をなめらかにした後に、イチョウエキスやミネラル豊富なマリーン スプリング ウォーター配合の凍らせた美容液で目元を引き締め、輝きを与えるフェイシャルケアを施します。

<プロダクト>

### ◆アンヌセモナン エクスフォリエイティング シャワージェル 200ml 4,700円

ビタミンE配合で肌にやさしいシャワージェルタイプのボディススクラブです。

ジャスミンとグリーンティーの爽やかな香りに包まれながら、バスタイムをお楽しみください。



プロダクトイメージ

\*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お問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>  
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://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い合わせ先>

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](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)