



パレスホテル東京 2018 Summer
新緑が爽やかに色づく夏のひとときにお贈りする
夏季限定“サマースイーツ&ブレッド”・“サマーカクテル”販売のご案内
提供期間:2018年6月1日(金)~8月31日(金)

- ・上質な果物や野菜をふんだんに使用した「サマースイーツ&ブレッド」
- ・旬の彩り豊かな瑞々しいフルーツとともに夏の味覚を堪能できる「サマーカクテル」



サマースイーツ
「マンゴとトマトジュレ」「レテ」「レーズ」



サマースイーツ
「抹茶&あずきのシェーブ アイスと白玉」



サマーカクテル
「シャンパン メロンボール」

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、新緑が爽やかに色づく夏のひとときを演出するサマースイーツ&ブレッドとサマーカクテルを夏季限定にてご提供いたします。

ペストリーショップ「スイーツ&デリ」では、豊かな太陽の恵みを感じる上質な果実や野菜をふんだんに使用したサマースイーツ&ブレッドを販売いたします。なめらかなフロマージュブランを加えたメレンゲで爽やかに仕上げた「マンゴとトマトのジュレ」、さっぱりとしたライムと苺のムースをココナツとシトロンのスポンジで挟んだケーキ「レテ」や、ドライパイナップルのマリネとナッツを練りこんだチャバタ「トロピック」、ツナと夏野菜を合わせたバトン形のクロワッサン「ニソワーズ」などをご用意しました。旬の素材を活かしたスイーツ&ブレッドは、季節のご挨拶の手土産にも最適です。

ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」では、きめ細かくふわふわとした抹茶のシェーブ アイスの下に、たっぷりのあずきをしのばせた「抹茶&あずきのシェーブ アイスと白玉」と、マンゴピューレをあわせた爽やかなヨーグルトクリームが隠れたシェーブ アイスにココナツをふりかけた「マンゴ&ココナツのシェーブ アイスとヨーグルトクリーム」をお楽しみいただけます。青く澄んだ初夏の空と涼しげに揺れる木々を窓越しに眺められるラウンジで、清々しい夏の味わいを存分にご堪能ください。

ラウンジバー「プリヴェ」では、彩り豊かなフルーツを添えた丸ごとのメロンにシャンパンを注いだプレミアムカクテル「シャンパン メロンボール」、旬の桃を活かした爽快な味わいが楽しめる「フレッシュ ピーチ パンチ」、ミントと炭酸が奏でる涼を極めたシグニチャーカクテル「モヒート デ プリヴェ」など、忘れられない極上の夏の体験にふさわしい3種類の「サマーカクテル」をご提供いたします。また、カクテルにアミューズやデザートを添えた季節のカクテルコース「マリアージュ プリヴェ」は、7品のコースを新たにご用意いたしました。目前に広がる東京の美しい夜景を一望しながら、大切な人と特別な時間をお過ごしください。

爽やかな夏のひとときにお贈りするパレスホテル東京のサマースイーツ&ブレッドとサマーカクテル。樹々の若葉の匂いが薫る風と燦々と降り注ぐ陽光があふれる夏の憩いの時間を、パレスホテル東京でお過ごしください。

<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先>
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



PALACE HOTEL TOKYO

B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」

提供場所 : B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」
 提供期間 : 2018年6月1日(金)～8月31日(金)
 営業時間 : 10:00～20:00
 お問い合わせ : 03-3211-5315
 メニュー / 料金 :

夏のペストリー&スイーツ

◆マンゴとトマトのジュレ 650円
 フロマーージュブランを加えたクリームで爽やかに仕上げたガスパチョ風ジュレ。

◆レテ 650円
 ココナッツとシトロンのスポンジ、ライムと苺のムースを層にしたケーキ。

◆レーヌ 650円
 パッションフルーツとマンゴのジュレでアクセントを加えたライチのムース。

夏のブレッド

◆トロピック 300円
 ドライパイナップルとハーブのマリネとナッツを練りこみ、ふわりと焼き上げたチャバタ。

◆ニソワーズ 350円
 ツナと夏野菜を合わせたバトン形のクロワッサン。

◆ピーチヨーグルトデニッシュ 350円
 白桃のコンポートをのせたサクサクのデニッシュ。

◆ガトーブリオッシュ シトロン 150円
 レモンの爽やかな酸味が効いた、口どけ良いブリオッシュ。

◆比内地鶏とフォアグラのカレーパン(8月限定) 500円
 ハーブや香辛料でエスニック風味に味付けした比内鶏のひき肉をフォアグラのテリーヌを入れたフィリングとあわせたカレーパン。

◆国産牛ほほ肉とシチュードオニオンのカレーパン(8月限定) 500円
 やわらかく煮込んだ国産牛ほほ肉を、赤ワインやフォン・ド・ヴォーにじっくりと炒めたタマネギを加えた上質なシチューにあわせたカレーパン。



左)マンゴとトマトのジュレ
 中)レテ
 右)レーヌ



中央左)ニソワーズ
 中央)ピーチヨーグルトデニッシュ
 右)ガトーブリオッシュ シトロン
 左上)トロピック



左)比内鶏とフォアグラのカレーパン
 右)国産牛ほほ肉とシチュードオニオンのカレーパン

*価格はすべて消費税別です。

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

提供場所 : 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 : 11:00～23:00(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5364
 メニュー / 料金 :

◆メロンのコンポートとソルベ ヨーグルトのエスプーマ 1,400円
 瑞々しいメロンのコンポートに口当たり軽やかなソルベ、ヨーグルトのエスプーマを重ねたグラススイーツです。



メロンのコンポートとソルベ
 ヨーグルトのエスプーマ

*価格はすべて消費税・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

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6月1日(金)～8月31日(金)
 営業時間 : 10:00～24:00
 お問い合わせ : 03-3211-5309
 メニュー / 料金 :

◆夏のアフタヌーンティー 4,200円 / グラスシャンパン付き 6,000円

夏の彩りや旬の食材を取り入れた美しいアフタヌーンティーを、オリジナルの三段重でご提供します。

胡麻とレモンのエクレア、ココナッツとマンゴのラミントン、鰻の手毬寿司、オイルサーディンとトマトのフォカッチャ、ロブスターディップ、抹茶寒天 ほか

※提供時間: 13:00～16:30(3時間制)

※土曜日・日曜日・祝日は14:00～ご提供

かき氷(2種)

◆抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉 1,500円

きめ細かくふわふわとした、ボリュームのある抹茶のシェーブアイス。その下にはたっぷりのあずきをしのばせており、食べるごとに味わいの変化を楽しめます。

◆マンゴ&ココナッツのシェーブアイスとヨーグルトクリーム 1,500円

マンゴピューレをあわせた爽やかなヨーグルトクリームが中に隠れたマンゴシェーブアイス。フレッシュマンゴが添えられ、ふりかけたココナッツにより深みのある甘みを楽しめます。



夏のアフタヌーンティー



抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉



マンゴ&ココナッツのシェーブアイスとヨーグルトクリーム

*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」

提供店舗 : 1F メインバー「ロイヤル バー」
 提供期間 : 2018年6月1日(金)～8月31日(金)
 営業時間 : 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 :

サマーフルーツカクテルセレクション(3種)

◆ベリーニ ※7月1日(日)より提供 2,200円

旬の桃とスパークリングワインを合わせた、この時期にしか味わうことのできないイタリア生まれのカクテルです。

◆マンゴ ペニシリン 2,200円

スパイスの効いたジンジャーハニーと滑らかなマンゴがハーモニーを奏でます。

◆西瓜のソルティドッグ 2,200円

人気のウォッカカクテルを西瓜でアレンジしたエキゾチックな味わいの絶品カクテルです。



左)マンゴ ペニシリン
 中)西瓜のソルティドッグ
 右)ベリーニ

*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」

提供店舗 : ラウンジバー「プリヴェ」
 提供期間 : 2018年6月1日(金)～8月31日(金)
 営業時間 : 11:30～24:00
 お問い合わせ : 03-3211-5319

メニュー / 料金 :

サマーカクテル(3種)

◆モヒート デ プリヴェ 2,000 円

プリヴェのこだわりが詰まったシグニチャーカクテルのモヒート。

◆フレッシュ ピーチ パンチ 2,000 円

旬の桃を活かした、夏らしい爽快な味わいが楽しめるパンチカクテル。

◆シャンパン メロンボール 14,000 円

毎年好評のプレミアムカクテル。忘れられない極上の夏の体験をお楽しみください。(2～3名用)

◆プリヴェ・アフタヌーンティー (2時間制)

3,900 円 / グラスシャンパン付き 5,700 円

ラングドシャの黄色い小鳥が舞い降りた愛らしいアフタヌーンティー。マスカルポーネクリームのマロンシャンティイ、ピーチコンポートのナージュ、パイナップルのタルト、レモンコンフィチュール、魚のフリットとタルタルソースのバーガー、トマトバジルのラケ、パパイヤと生ハム、サーモンタルタルとハーブのブリニ、黄柚子のムース、黄栗のモンブラン、マンゴパッションのシュークリームほか

◆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～

3種類 4,200 円(下記、3品目まで) / 7種類 9,600 円

提供期間: 2018年8月1日(水)～8月31日(金)

提供時間: 17:00～20:00 ※完全予約制

内容: カクテルそれぞれにアミューズやデザート添えたコース

<1品目>

一口サイズの伝統のクラシックマティーニと2種のオリーブ

<2品目>

白桃のフレッシュベリーニとイタリア・サンダニエーレ産切り出しの生ハム

<3品目>

京都産「季の美」ジンの柑橘ジントニックとキャヴィアとカラスミのカペッリーニ

<4品目>

フレッシュメロンのマティーニと海老とホタテのスライダーバーガーとトリュフ風味のフレンチフライ

<5品目>

乳化させたトマトジュースとスモーキーウイスキーのブラッディマリーと国産牛フィレ肉のダイスステーキ

<6品目>

蜂蜜とゆずのデザートワインカクテルとフランス産フロマージュ

<7品目>

ほうじ茶のエスプレッソマティーニとパレスホテル東京オリジナルショコラ



左)フレッシュ ピーチ パンチ
右)モヒート デ プリヴェ



シャンパン メロンボール



プリヴェ・アフタヌーンティー



マリアージュ プリヴェ

*価格はすべて消費税・サービス料別です。