

肉やシーフードの素材本来の旨みを引き出したオーストラリア料理を水辺のテラスで
パレスホテル東京 2018 サマーテラスプラン
「Summer Terrace Gathering」販売のご案内

期間：2018年7月2日(月)～9月28日(金)

会場：パレスホテル東京 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」



料理イメージ



オールデイダイニング「グランド キッチン」テラス内観

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7月2日(月)～9月28日(金)の期間、オールデイダイニング「グランド キッチン」にて、魅惑的でダイナミックな肉料理や新鮮なシーフードを使ったオーストラリア料理を、ドリンクのフリーフローとともにお楽しみいただける夏季限定のサマーテラスプラン「Summer Terrace Gathering」を平日限定にてご提供いたします。

豊かな自然に恵まれ、世界中の食文化が溶け合う“オーストラリア”をテーマに、ボリュームたっぷりの肉料理はもちろん、新鮮なシーフードや旬の野菜をご堪能いただけるメニューを展開。素材本来の旨みを感じられる「オーストラリア産フィレ肉のプランチャ」やオープンで大胆に焼き上げた「ラムチョップのグリル」、火を通すことでさらに甘みを増した「天使の海老とサマーベジタブルのガーリックオイルソテー」などを中心に、栄養豊富なスプラウトやキヌアのサラダ、さまざまな味わいのディップでお楽しみいただけるスティックサラダやクラッカーなど、夏の夜を美味しくヘルシーなお料理とともに、皆様に分け合いながら賑やかに召し上がりいただけるメニューをご用意いたしました。また、ドリンクのフリーフローでは、ライムジュースにビターズを加えたオーストラリアで人気の爽やかなカクテルや、安定した気候と最新の醸造技術で生み出される芳醇なオーストラリアワインもご提供いたします。

夏季限定のお料理とフリーフローでお楽しみいただけるサマーテラスプランは、お濠を抜けて届く軽やかな風が心地よいオールデイダイニング「グランド キッチン」のテラス席をリザーブし、この季節だけ特別な時間をお過ごしいただけるパレスホテル東京ならではの夏の風物詩として毎年ご好評をいただいております。

今年の夏はパレスホテル東京の開放感溢れる水辺のテラスにて、ご友人や職場の方々と、思い出に残る夏のひとときをお過ごしください。



PALACE HOTEL TOKYO

●サマーテラスプラン「Summer Terrace Gathering」開催概要

- 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7月2日(月)～9月28日(金) ※平日限定
 第一部 18:00～ / 第二部 20:30～
 ※各回とも2時間(ドリンク1時間半ラストオーダー)、2部制です。
 提供人数 : 4名様より ※要予約
 料金 : 7,000円
 /プラス1,500円でデザート、コーヒーor紅茶のセット
 /プラス5,000円でシャンパン(ローラン・ペリエ ブリュットL・P)のフリーフロー
 ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5364
 メニュー : 魅力的でダイナミックな肉料理や新鮮なシーフード、旬の野菜を使ったオーストラリア料理

<内容>

オーストラリア産フィレ肉のプランチャ、ラムチョップのグリル、バーベキューチキン、
 鶏挽肉とキドニービーンズのトマト煮、
 天使の海老&サマーベジタブルのガーリックオイルソテー、
 スプラウト&グレインズサラダ、スティックベジタブル、ファインクラッカー、
 ロブスターディップ、ひよこ豆ディップ、アヴォカドディップ、
 キャロットラペ、グリュイエールチーズ、他

フリーフロードリンク: ビター&ライム カクテル、インフュージョンカクテル、
 オーストラリアワイン(スパークリング・赤・白)、生ビール、ウイスキー、ジントニック、
 ソフトドリンク各種、他



料理イメージ



ラムチョップのグリル、バーベキューチキン

*価格はすべて消費税・サービス料別です。

<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:久保 蘭、清水 徹也、杉本

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