



2018年7月26日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2018 Autumn

豊かな味覚が溢れる収穫の秋を堪能する“秋限定商品”販売のご案内

- ・秋限定メニュー: 季節の厳選素材を味わう至福の天麩羅コースや湯気立ち上るココット料理
- ・秋限定カクテル: 旬の巨峰を贅沢に使った個性豊かな5種のカクテル
- ・秋限定スパ商品: ボディラップでピロードのようななめらかな肌へと導くトリートメント



天麩羅「巽」
ランチコース「いちよう」



ラウンジバー「プリヴェ」
巨峰カクテルセレクション



「エビアン スパ 東京」
トリートメントイメージ

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)では、2018年9月1日(土)～11月30日(金)までの期間、季節の厳選食材を使用し、豊かな秋の味覚を堪能できる“秋限定メニュー”や、旬の食材を贅沢に使用した“秋限定カクテル”をご提供いたします。また、「エビアン スパ 東京」では、ボディラップがみずみずしくピロードのようになめらかな肌へと導く“秋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、秋を迎えて甘みを増した甘鯛、希少な蝦夷鮑、この時期にしか味わえない子持ち鮎を、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と、旬の秋野菜とめごち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。カウンターのみプライベート感のある空間で、旬の素材の旨みを引き出した至福のお料理を心ゆくまでご堪能ください。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、最高品質の牛タンと、肉厚で香り高いポルチーニ茸、季節野菜をじっくりと煮込んだ「牛タンとポルチーニ茸の赤ワイン煮込み」や、旬の極上ムール貝をメインとした贅沢な海の恵み溢れる「モン・サン＝ミッシェル産ムール貝と白イカのワイン蒸しココット」など、湯気立ち上る芳醇な秋の味覚をご用意いたしました。柔らかな秋の陽射しが差し込む店内や、季節の移ろいを感じるテラス席にて秋の美食を味わいながら、ゆったりとした寛ぎのひとときをお過ごしください。

ラウンジバー「プリヴェ」では、旬のフレッシュな巨峰を贅沢に使用した個性豊かな季節のカクテルを5種をご用意いたします。シグニチャーカクテルであるモヒートをアレンジした「巨峰のモヒート」、特有の芳醇な香りを生かした「巨峰のマティーニ」など、巨峰の格調高い味と香りが際立つ特別な一杯とともに、優雅なプライベートタイムをお楽しみください。

「エビアン スパ 東京」では、夏の紫外線によるダメージをケアし、みずみずしくピロードのような肌へと導く「ピンクカオリンクレイ ボディラップ&オイルトリートメント」をご提供いたします。また、秋のおすすめプロダクトとして、フランスのスキンケアブランド「アンヌセモナン」の、アロマセラピーをベースとしたボディケアや、低刺激性のノンシリコンシャンプーなどを含む、リラクゼーションとバイタリティを引き出すアメニティギフトセットを販売いたします。

今年の秋はパレスホテル東京にて、実り溢れる季節を五感で味わう極上のひとときを心ゆくまでご堪能ください。



●秋限定レストランメニュー

6F 日本料理「和田倉」

とろけるような食感で上品な甘みをもつ最高級の近江牛と、収穫の季節を迎えた滋味豊かな山の幸を併せてお楽しみいただけるお料理を、和の意匠を随所に取り入れた趣あふれる空間で心ゆくまでご堪能ください。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」
 提供期間 : 2018年9月1日(土)～11月30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



源平和牛弁当「秋茜 -AKIAKANE-」

◆源平和牛弁当「秋茜 -AKIAKANE-」 9,000 円
 先附、黒毛和牛のフィレカツとステーキの弁当、冷製濃密トマト、
 食事、水菓子
 ※ランチタイムのみのご提供となります。

◆秋のおすすめ会席「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



秋のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」

*価格はすべて消費税・サービス料別です。

6F 天麩羅「巽」

めごちや甘鯛といった、秋ならではの厳選素材を巧みな職人技で仕上げる至福の天麩羅コースをご用意いたしました。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」
 提供期間 : 2018年9月1日(土)～11月30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)



ランチコース「いちょう」

◆ランチコース「いちょう」 8,600 円
 めごち、银杏、さつま芋をメインとした天麩羅7品

◆ディナーコース「すすき」 17,000 円
 月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品
 9月 甘鯛 / 10月 蝦夷鮑 / 11月 子持ち鮎

*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」

和牛や伊勢海老から、旬を迎えて甘味を増した季節野菜まで、絶妙な焼き加減で旨味を閉じ込めた山海の幸をご提供いたします。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」
 提供期間 : 2018年9月1日(土)～11月30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)



ディナーコース「濠 -REI-」

◆ランチコース「湧水 -YUSUI-」 8,600 円
 秋のお魚と季節野菜の胡桃味噌風味、黒毛和牛サーロイン100gを含む全8品。
 ※黒毛和牛サーロインは追加料金(¥1,000)にてフィレに変更できます。

◆ディナーコース「濠 -REI-」 21,000 円
 伊勢海老と京都美山産引き上げ湯葉 柚子の香り、蒸し野菜、黒毛和牛フィレ 100g またはサーロイン 120g を含む全 8 品。

*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」

収穫の秋を堪能する秋限定コースと、濃厚な味わいが引き立つ旬の味覚を美しい一皿に仕上げ、月替わりでご提供いたします。色づく木々に深まりゆく秋の気配を感じながら、優雅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9月1日(土)～11月30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



秋の味覚コース

◆秋の味覚コース 25,000 円
 魚料理には金目鯛のコンソメスープ仕立て、メインは黒毛和牛フィレ肉をお愉しみいただける秋限定コース。

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

◆季節のアラカルト

9 月



紫野菜 パルメザンチーズと
 ビーツのエミュルジョン
 ブラックオリーブのクランブル
 4,800 円

10 月



ヴァニラ アン納芋のキャラメリゼ
 干し柿のピュルプ 貴醸酒のグラス
 2,200 円

11 月



京鴨胸肉のロティ エビス風味
 ごぼうのプレゼ 腿肉のコンフィと
 ラールコロンナータ
 8,500 円

*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」

モン・サン＝ミッシェル産ムール貝をはじめとした国内外の旬の味覚の数々を、キッチンから伝わる熱気が華やぎを添えるテーブルや、秋風を感じるテラス席でお楽しみください。

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9月1日(土)～11月30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

◆季節のアラカルト



牛タンとボルチーニ茸の赤ワイン煮込み
季節野菜、ポテトピューレ
3,400円



モン・サン＝ミッシェル産ムール貝と
白イカのワイン蒸しのココット
2,600円



リゾット・フンギ
ジロル茸、シャンピニオン
マスカルポーネ、パルミジャーノ
2,500円



薩摩芋のモンブラン
軽煎そば茶のアイスクリーム
1,400円

*価格はすべて消費税・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F ラウンジバー「プリヴェ」

フレッシュな巨峰を贅沢に使った個性豊かなカクテルや、香り高いシャンパーニュによく合う、秋を彷彿とさせる深い色合いのセイボリーやスイーツをご用意いたしました。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」
提供期間 : 2018年9月1日(土)～11月30日(金)
営業時間 : 11:30～24:00
お問い合わせ : 03-3211-5319

秋のおすすめカクテル

◆巨峰カクテルセレクション

各 2,900 円

旬の巨峰を贅沢に使った個性豊かなカクテルは、巨峰のスムージー、巨峰のマティーニ、巨峰のモヒート、巨峰のベリーニ、巨峰と日本酒のフローズンカクテルの5種。
※提供期間:2018年9月1日(土)～10月31日(水)



巨峰のカクテルセレクション

◆秋のシャンパンサングリアパンチ

各 2,200 円

フレッシュなフルーツを贅沢に使用した華やかなカクテルは、巨峰とブルーベリーのパンチカクテルとざくろとラズベリーのパンチカクテルの2種。



(左)巨峰とブルーベリーのパンチカクテル
(右)ざくろとラズベリーのパンチカクテル

◆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

ラングドシャの小鳥が舞い降りた愛らしいアフタヌーンティー。深い色合いに秋の訪れを感じるセイボリーやスイーツはぜひ香り高いシャンパーニュとともに。
※提供時間:14:00～16:30/17:30～18:30(夜の部は2組限定/要予約)
※2時間制



プリヴェ・アフタヌーンティー

*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」

巨峰や無花果、洋梨、栗など秋を代表する果物をふんだんに使い、独自のアレンジを加えた極上のカクテルをご用意しました。長い歴史に培われた重厚感溢れるバーにてゆったりとくつろぐ、至福の時間をお過ごしください。

提供店舗 : 1F メインバー「ロイヤル バー」
提供期間 : 2018年9月1日(土)～11月30日(金)
営業時間 : 11:30～24:00
※土曜・日曜・祝日は 17:00～24:00
お問い合わせ : 03-3211-5318

シーズナルフレッシュフルーツカクテル

各 2,200 円

提供期間: 9月1日(土)～10月14日(日)

◆巨峰とアールグレイのマティーニ

芳醇な味わいの巨峰にオレンジやベルガモットの魅惑的な香りを添えて。

◆無花果のコスモポリタン

無花果の上品な甘さとクランベリーの酸味が奏でる爽やかなハーモニー。



(左)巨峰とアールグレイのマティーニ
(中央左)無花果のコスモポリタン
(中央右)栗のアレキサンダー
(右)洋梨のサイドカー

提供期間: 10月15日(月)～11月30日(金)

◆栗のアレキサンダー

パレスホテル伝統のスイーツ「マロンシャンティイ」を彷彿とさせるクリーミーな一杯。

◆洋梨のサイドカー

なめらかでとろけるような味わいの洋梨のカクテル。

*価格はすべて消費税・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

●「エビアン スパ 東京」秋限定のスパトリートメントプラン

ピンクカオリンクレイを使用した、夏に受けた紫外線によるダメージをケアするトリートメントをご用意いたしました。みずみずしくビロードのようになめらかな肌へと導くトリートメントで、心身ともにリカバリーする、至高のリラクゼーションタイム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9月1日(土)～11月30日(金)
営業時間 : 6:30～22:00
ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5298

<トリートメント>

◆**ピンクカオリンクレイ ボディラップ&オイルトリートメント** 90分 25,000円
ピンクカオリンクレイラップで肌に透明感をもたらし、続くオイルトリートメントで、なめらかでビロードのようなボディへ導きます。



トリートメントイメージ

<プロダクト>

◆**アンヌセモナン バスアメニティボックス** 3,500円
自然派コスメの第一人者マダム・アンヌ・セモナンが1987年に創業したフランスのスキンケアブランド「アンヌセモナン」のアメニティギフトセット。天然有効成分を配合したエッセンシャルオイルが、リラクゼーションとバイタリティを引き出します。
シャンプー／コンディショナー／シャワージェル／
ボディーローション 各40ml
バスソルト 55g／ソープ 30g



アンヌセモナン バスアメニティボックス

※価格はすべて消費税別となっております。
※ご予約は、ご利用の前日 22:00 まで承ります。
※ご予約の変更は、ご利用開始時間の 6 時間前までにご連絡をお願いします。

<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、植田

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