



パレスホテル東京 A Festive Christmas 2018
大切な方やご家族と過ごす、聖なる夜に至福の時をもたらす
“クリスマス限定商品”販売のご案内

- ・クリスマス限定メニュー:旬の厳選素材で美しく装う特別な夜のコース
- ・クリスマス限定宿泊プラン:目映い夜景を眺めながらシャンパンを傾けるロマンチックなプラン



フランス料理「クラウン」
クリスマスディナーコース



オールデイダイニング「グランド キッチン」
クリスマスディナーコース



クリスマス限定宿泊プラン

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、とっておきの聖なる夜を華やかに演出するクリスマスディナーコース&宿泊プランを2018年12月19日(水)~25日(火)までの期間ご提供いたします。

フランス料理「クラウン」では、鴨フォアグラをクリスマスリースのように仕上げた華やかな一皿や、冬をむかえて甘さを増した鮭や甘鯛などの旬の厳選素材をオリジナリティ溢れるアレンジで美しく装わせた、聖なる夜を彩るお料理の数々をご堪能いただけます。特別な夜にふさわしいイブニングドレスをイメージした上品な空間で、忘れ得ぬ時間をお過ごしください。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、オマール海老の凝縮された旨みをお楽しみいただける「オマール海老のムース エストラゴン風味のソースクルスタツセ」や、新鮮なトリュフを贅沢に使用した薫り高い「冬トリュフとジャガイモのエクラーゼ トリュフソース」、さらにジューシーで芳醇な味わいの鴨肉に風味豊かなソースを合わせた鴨肉のロースト、またはパレスホテル伝統の「ローストビーフ」からお選びいただくメイン料理など、聖なる夜にふさわしい旬の恵みに溢れた心躍る特別なコースをご用意いたしました。

クリスマス宿泊プランは、お部屋にてお召上がりいただくクリスマス特別ディナーに、シャンパンボトルとフルーツの特典がついた特別プランです。煌びやかな夜景を望む寛ぎの空間にて、大切な人と、芳醇な味わいのシャンパンを傾け、美しい装いの旬の厳選素材のお料理を堪能する、記憶に刻まれる特別な一夜をお過ごしください。

今年のクリスマスは、パレスホテル東京にて、美食とエレガントな空間に浸る至高のひとときをご堪能ください。

<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/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 徹也、久保園、植田

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



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマスディナーコース

6F フランス料理「クラウン」

旬の厳選素材をオリジナリティあふれるアレンジで美しく装わせた、聖夜を彩るお料理の数々をご提供いたします。
イブニングドレスをイメージした上品な空間で、忘れ得ぬ至極の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12月19日(水)～25日(火)
 営業時間 : ランチコース 11:30～14:30
 ディナーコース 17:30～21:30 (L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5317

◆クリスマスディナーコース 32,000円

旬をむかえて甘味を増した鮭に濃厚な味わいの極上キャビアを敷き詰めた鮭のタルタルや、希少なオマールブルーのボンヌフーム風など、最高級の食材を芸術性溢れるアレンジで仕上げた美しいお料理を存分にお楽しみいただく全8品

※12月19日(水)～21日(金)は25,000円/18,000円のコースもご提供いたします。

【コースメニュー】



鴨フォアグラのコンフィ
クリスマスリース



オセトラキャビア
鮭のタルタル



オマールブルー
ボンヌフーム風



松阪牛フィレ肉のグリエ
フィナンシエル風



ノエルの花飾り

◆クリスマスランチコース 15,000円

薫り高い旬の食材を取り入れた全7品のコース

※12月19日(水)～21日(金)および25日(火)は、12,000円/9,000円/7,000円のコースもご提供いたします。

*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」

チーズを混ぜ込んだ風味豊かなシュー生地で三元豚のポーリエットをはさんだミニサンドウィッチや、粗くつぶしたジャガイモに芳醇な香りの冬トリュフを贅沢にトッピングし、更にトリュフソースで仕上げた一品など、聖なる夜にふさわしい、旬の恵みに溢れた心躍る特別なコースを活気溢れるオープンキッチンからお届けいたします。

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12月19日(水)～25日(火)

営業時間 : ランチコース 11:30～14:30
ディナーコース 17:30～22:00

お問い合わせ : 03-3211-5364

◆クリスマスディナーコース 12,000円

粗く潰したジャガイモに新鮮な冬トリュフを贅沢に使用した一品や旨味が凝縮されたオマール海老のムース、メインはジューシーで風味豊かな鴨胸肉のロースト、もしくはパレスホテル伝統の国産牛のローストビーフをお選びいただける全6品

【コースメニュー】



グジェールと三元豚ポーリエットのミニサンドウィッチ



軽くスモークしたサーモンのマリネ
ブラックオリーブのクランプルとエスプーマ



冬トリュフとジャガイモのエクレーゼ
トリュフソース



オマール海老のムース
エストラゴン風味のソースクルスタッセ



シャラン産鴨胸肉のロースト
林檎のキャラメリゼ、シナモン風味のソース



ブロンドチョコレートのムースと
パッションフルーツのクリーム
ビターオレンジのソルベ

◆クリスマスランチコース 8,000円

季節の素材を取り入れたサラダやメインを含めた全4品のコース
※12月19日(水)～21日(金)を除く

*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」

目の前のカウンターで絶妙に焼き上げご提供する厳選された旬の味覚と料理人の華麗な技をご堪能ください。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」
 提供期間 : 2018年12月19日(水)～25日(火)
 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)



クリスマスディナーコース

◆クリスマスディナーコース 30,000 円
 蒸し鮑や近海産キンキとタラバ蟹、黒毛和牛フィレまたはサーロインを
 お選びいただける全10品

*価格はすべて消費税・サービス料別です。

●クリスマス宿泊プラン

煌びやかな夜景を望む寛ぎの空間にて、大切な人と芳醇な味わいのシャンパンを傾け、美しい装いの旬の厳選素材のお料理を堪能する、記憶に刻まれる特別な一夜をお過ごしください。

宿泊対象期間 : 2018年12月19日(水)～25日(火)
 お問い合わせ : 03-3211-5218
 メニュー / 料金 :

◆クリスマス宿泊プラン

インルームダイニング限定のクリスマス特別ディナーをお部屋にてお召し上がりいただくプランです。また、シャンパンボトル1本とフルーツをお部屋にお届けいたします。



クリスマス宿泊プラン

部屋タイプ

デラックス	(内堀通り側/45㎡)	1室	100,000円～
デラックス	(和田倉噴水公園側/45㎡)	1室	110,000円～
グランドデラックス	(和田倉噴水公園側/55㎡)	1室	120,000円～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側/75㎡)	1室	160,000円～



クリスマス特別ディナー

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

※ご夕食・ご朝食を含みます。

※チェックイン : 15:00 チェックアウト : 12:00

各種オプション(消費税・サービス料込)

Option 1 フラワーアレンジメントをお部屋にご用意いたします。

追加料金 10,000円/1室

Option 2 ホテルカーまたはハイヤーで23区内どちらへでもお送りいたします。

20,000円～ ※ご利用人数は3名様までとなります。

Option 3 ベビーシッターサービス

3時間 15,000円/お子様1名様(未就学児童まで)

※お客様がご宿泊されるお部屋内での対応とさせていただきます。

※ご予約はご宿泊の5日前まで承ります。