



パレスホテル東京 2019 Summer  
青々とした深い緑に包まれる季節、夏のひとときにお贈りする  
夏限定“サマースイーツ&ブレッド”“サマーカクテル”販売のご案内

- ・厳選された旬の食材を豊富に味わえる“サマースイーツ&ブレッド”
- ・完熟した旬のメロンあますことなく使用した、フレッシュで個性溢れる“サマーカクテル”



ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」  
シェーブアイス



ペストリーショップ「スイーツ&デリ」  
カレーパン



ラウンジバー「プリヴェ」  
メロン ラヴァーズ カクテル

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、2019年6月1日(土)~8月31日(土)までの期間、夏の訪れを堪能できる“サマースイーツ&ブレッド”と“サマーカクテル”を販売いたします。

ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」では、2種類のシェーブアイスを販売いたします。きめ細かいふわふわのシェーブアイスにフレッシュマンゴとココナッツを飾り、ヨーグルトクリームとマンゴソースをかけて素材の濃厚な味わいを楽しむ「マンゴ&ココナッツのシェーブアイス」。そして、シェーブアイスの中にあずきをしのばせ、わらび餅ときな粉をたっぷりのせた「きな粉&ミルクのシェーブアイス」をご用意いたします。涼を呼ぶ贅沢なおいしさが口いっぱいに広がります。

ペストリーショップ「スイーツ&デリ」では、毎年ご好評をいただいているカレーパンが8月限定で登場します。今年は、盛夏を感じさせる味わいに満ちた2種類をラインナップ。「カナルコンフィのカレーパン」は、鴨のコンフィとその脂で焼き揚げたカレーパンで、濃厚な味わいとさっくりとした食感が楽しめます。香り高いスパイスが食欲をそそり、夏のおもたせにも喜ばれる逸品です。「オマール海老のカレーパン」は、オマール海老の旨みがたっぷり詰まったベシャメルソースとジュド オマールをあわせた奥深い味わいのカレーを包みました。

ラウンジバー「プリヴェ」では、完熟した旬のメロンの甘みを凝縮した2種類の「メロン ラヴァーズ カクテル」をご用意。デザート感覚でも楽しめる「フレッシュ メロン スムージーカクテル」と、シャンパンベースのカクテルに1/2個分のメロンをあますことなくトッピングし、シャンパンとメロンのマリアージュを味わう「プレミアム メロン カクテル」など、フレッシュな甘い果肉から香りまで、旬のメロンを丸ごと味わい尽くすサマーカクテルをご提供いたします。

瑞々しい夏の素材をふんだんに使用し、美味しさと繊細な華やかさを堪能できるパレスホテル東京の夏限定スイーツ&ブレッドとカクテル。心ときめく魅惑のメニューとともに、思い出に残る極上のひとときをお過ごしください。

＜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/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)



## PALACE HOTEL TOKYO

### 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

提供場所 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」  
 提供期間 : 2019年6月1日(土)~8月31日(土)  
 営業時間 : 10:00~24:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5309  
 03-3211-5370(アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)

#### 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

彩り豊かな夏の食材をふんだんに三段重に詰め込んだ、目にも舌にも楽しいアフタヌーンティー。

ココナッツのパンナコッタ、ジャスミン風味のマカロン、わらび餅、マンゴパッションクリームのエクレール、トロピカルフルーツとライムのギモーブ、トマトのジュレとキャヴィア、セミドライイチジクのスコーン、スモークした真鯛と夏野菜ほか

※土曜日・日曜日・祝日は14:00/15:00の予約制  
 ※平日は13:00~15:00のご来店でアフタヌーンティーセットをご利用のお客様に限りお席のご予約を承ります。

#### シェーブアイス(2種)

◆きな粉&ミルクのシェーブアイス 1,500円  
 わらび餅ときな粉をたっぷりのせた和テイストのシェーブアイスにあずきをしのばせ、あずきと胡麻のチュールと黒蜜を合わせました。

◆マンゴ&ココナッツのシェーブアイス 1,500円  
 濃厚なマンゴとココナッツの香りと爽やかなヨーグルトクリームの酸味のハーモニー。



夏のアフタヌーンティー



(左)きな粉&ミルクのシェーブアイス  
 (右)マンゴ&ココナッツのシェーブアイス

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。

### 1F メインバー「ロイヤル バー」

提供場所 : 1F メインバー「ロイヤル バー」  
 提供期間 : 2019年6月1日(土)~8月31日(土)  
 営業時間 : 11:30~24:00  
 ※土曜日・日曜日・祝日は17:00~24:00

#### 夏のフルーツカクテル

◆フローズン バナナ ダイキリ 2,200円  
 香ばしいコーヒーとなめらかなバナナが奏でるハーモニー。

◆ベリーニ 2,200円  
 旬の桃とスパークリングワインを合わせたイタリア生まれのカクテル。

※提供期間:2019年7月1日(月)~8月31日(土)

◆西瓜のソルティドッグ 2,200円  
 定番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一品。



(左)フローズン バナナ ダイキリ  
 (中央)ベリーニ  
 (右)西瓜のソルティドッグ

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。



# 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 : 2019年6月1日(土)~8月31日(土)  
 営業時間 : 10:00~20:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5315

### 夏のペストリー

◆**パッションフロマーージュ** 650円  
 爽やかなチーズのクリームに上品な酸味の効いたパッションフルーツを合わせたケーキ。

◆**キャラメル ダブリコ** 650円  
 鮮やかなアプリコットムースは、キャラメル風味の奥深い味わい。中に杏仁のブランマンジェを入れ、味わい豊かに仕上げました。

◆**アンジュ** 650円  
 リュバークとフランボワーズジュレ、ココナッツのプラリネを使った南国を感じる一品。

### 夏のブレッド

◆**枝豆とチョリソーのクグロフサレ** 350円  
 ドライマトとフライドオニオン風味の生地には枝豆とチョリソーを加え、仕上げにチーズをトッピング。

◆**緑野菜のマルゲリータ** 350円  
 緑野菜や豆類などで表現したマルゲリータ。オリーブオイルがふんわりと香るフォカッチャで。

◆**アグリウム** 350円  
 2種類のグレープフルーツと甘夏をアーモンドクリームと組み合わせたデニッシュ。レモンの爽やかな風味を存分に味わえる一品。

◆**ガトーブリオッシュ シトロン** 150円  
 口溶け良くしっとりとしたガトーブリオッシュを爽やかな酸味のレモン風味に。

◆**カナールコンフィのカレーパン(8月限定)** 500円  
 鴨のコンフィとその脂で焼き揚げた、濃厚な味わいとさっくりした食感のカレーパン。

◆**オマール海老のカレーパン(8月限定)** 500円  
 オマール海老のうまみがたっぷり詰まったベシヤメルソースとジュド オマールを合わせた奥深い味わいのカレーを包みました。

◆**低糖質マルチグレインブレッド** 400円  
 大豆粉を中心に使用した低糖質パン。ライ麦粉、発芽玄米、はと麦、黒ゴマを使用。糖質は約10gで、通常のフランスパンと比較して糖質を約80%カットし、食物繊維は約7.5倍。ヘルシー志向の方におすすめのブレッド。



(左)パッションフロマーージュ  
 (中央)キャラメル ダブリコ  
 (右)アンジュ



(左上)枝豆とチョリソーのクグロフサレ  
 (右上)緑野菜のマルゲリータ  
 (右下)アグリウム  
 (左下)ガトーブリオッシュ シトロン



(左)カナールコンフィのカレーパン  
 (右)オマール海老のカレーパン



低糖質マルチグレインブレッド

\*価格はすべて消費税別です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## 6F ラウンジバー「プリヴェ」

提供場所 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」  
 提供期間 : 2019年6月1日(土)~8月31日(土)  
 営業時間 : 11:30~24:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5319

### ◆ザ メロン カクテル メドレー

シルバー20,000円/ゴールド50,000円

メロンを丸ごと使用した、果実味溢れる6種のプレミアムカクテルをお好みのテイストでご提案。ゴールドは、リシヤールアンペリアルやプレステージシャンパンで最上級かつ贅沢な一杯に仕上げます。



ザ メロン カクテル メドレー

### メロン ラヴァーズ カクテル

※提供期間:2019年6月1日(土)~6月30日(日)

### ◆フレッシュ メロン スムージーカクテル 2,900円

完熟した旬のメロンの甘みを凝縮したスムージーカクテル。デザート感覚で楽しめます。



(左)フレッシュ メロン スムージーカクテル  
(右)プレミアム メロン カクテル

### ◆プレミアム メロン カクテル 4,500円

シャンパンベースのミストスタイルカクテルに、1/2個分のメロンをあますことなくトッピング。

### 夏のカクテル

### ◆サマー シャンパンモヒート 3,100円

繊細な泡が心地よくはじけるシャンパンと爽やかなミントにオリジナルブレンドのラムを使用。



(左)サマー シャンパンモヒート  
(右)プリヴェ ピニャコラーダ

### ◆プリヴェ ピニャコラーダ 2,200円

きび砂糖とスパイスを使用し、甘さと味わいのバランスが良い、夏を感じるスペシャルカクテル。

### 夏のアフタヌーンティー 3,900円/グラスシャンパン付き 6,000円

ラングドシャの黄色い小鳥が木に舞い降りたような可憐なアフタヌーンティー。

マロンシャンティイ、黄桃のタルト、アプリコットのパンナコッタ、マンゴパッションのプティシュー、パッションブリュレ、マカロン(ヴァニラ・レモン)、スコーン(蜂蜜レモン・ナチュラル)ほか



夏のアフタヌーンティー  
グラスシャンパン付き

※提供時間:14:00~16:30/17:30~18:30

※夜の部は2組限定となります。(要予約)

※ご利用時間は2時間とさせていただきます。

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。