



パレスホテル東京 A Festive Christmas 2019  
令和最初の聖なる日に、至福の時間に浸る  
“クリスマス限定メニュー&宿泊プラン”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ディナーコース
- ・クリスマス限定宿泊プラン:東京・丸の内の夜景を眺めながらシャンパンを楽しむ優雅なプラン



オールデイダイニング グランド キッチン  
骨付き仔羊背肉のグリル



鉄板焼 濠  
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、令和最初の聖なる日を華やかに演出してくれるクリスマス限定メニュー&宿泊プランを2019年12月19日(木)~25日(水)までの期間ご提供いたします。(2019年10月1日(火)より予約受付開始)

オールデイダイニング グランド キッチンでは、旨味が凝縮されたオマール海老が丁寧に練り上げられた「オマール海老と野菜のテリーヌ」、低温でじっくりと加熱した鴨肉に芳醇な冬トリュフを合わせた「鴨のコンフィとトピナングールのピューレ 冬トリュフ」、さらにジューシーで肉質も柔らかい「骨付き仔羊背肉のグリル」もしくはパレスホテル伝統の「国産牛ローストビーフ」からお選びいただくメイン料理など、聖なる日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。

鉄板焼 濠では、巧みに燻された平貝にキャビアと雲丹の玉子を乗せて柚子の香りをふりかけた華やかな一皿や、冬に備えて甘さを増したのどぐろや蓮根などの旬の素材や黒毛和牛フィレを職人の技で丁寧に焼き上げて提供いたします。

クリスマス宿泊プランは、ボトルシャンパンとフルーツの特典がついたスペシャルプランです。東京・丸の内の夜景を望む贅沢な空間を満喫しつつ、グラスに注がれたシャンパンの発泡に時折耳を傾けながら、記憶に残る特別な一夜をお過ごしいただけます。

今年のクリスマスもパレスホテル東京にて、美食に舌鼓を打ちつつ、優雅な空間に酔いしれる至極の体験をご堪能ください。

<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:久保園、清水 徹也

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



# PALACE HOTEL TOKYO

## 1F オールデイダイニング グランド キッチン

開放的でライブ感溢れるオープンキッチンのある空間で、オマール海老のテリーヌや鴨のコンフィなど、季節の食材をふんだんに使ったクリスマスシーズン限定の特別なコースをお楽しみください。

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 : 2019年12月19日(木)～25日(水)  
 提供時間 : 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

低温でじっくりと加熱した鴨肉に芳醇な冬トリュフを合わせた一品や、旨味が凝縮されたオマール海老を使用したテリーヌ、メインにはジューシーで芳醇な骨付き仔羊のグリル、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】



カリフラワーのヴルーテとベーコンのクルスティアン



オマール海老と野菜のテリーヌ  
キャヴィア、甲殻類のジュレ



鴨のコンフィとトビナンプールのピューレ  
冬トリュフ



カサゴのプランチャ  
大麦のリゾット、ムール貝のエキュム



骨付き仔羊背肉のグリルと肩肉のクロメスキ  
赤ビーマンのピューレ



ホワイトチョコレートのアンブール  
マスカルポーネ  
ミックスベリージュレとソルベ

### ◆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む全4品のコース  
※12月22日(日)～25日(水)のみのご提供

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## 6F 鉄板焼 濠

目の前のカウンターで繊細に焼き上げてご提供する、厳選された旬の味覚と料理人の洗練された技をご堪能ください。

提供店舗 : 6F 鉄板焼 濠  
 提供期間 : 2019年12月19日(木)～25日(水)  
 提供時間 : 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  
 平貝や煮鮑、タラバ蟹とのどぐろ、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

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。

## ●クリスマス宿泊プラン

東京・丸の内の夜景を望む憩いの空間で、グラスに注がれたシャンパンの発泡に時折耳を傾けながら、記憶に残る特別な一夜をお過ごしください。

宿泊対象期間 : 2019年12月19日(木)～25日(水)  
 お問い合わせ : 03-3211-5218

### ◆クリスマス宿泊プラン

ボトルシャンパン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	97,400円～
デラックス	(和田倉噴水公園側/45㎡)	1室	107,400円～
グランドデラックス	(和田倉噴水公園側/55㎡)	1室	120,400円～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側/75㎡)	1室	200,400円～

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

※1F オールデイダイニング「グランド キッチン」でのご朝食を含みます。

※チェックイン : 15:00 チェックアウト : 12:00

#### 各種オプション(サービス料・消費税込)

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。

10,000円/1室

Option 2 クリスマスケーキのお持ち帰り ※チェックアウト時にお渡しいたします。

12,000円/1個

Option 3 インルームダイニング クリスマスディナー

17,000円/1名様



## ●エビアン スパ 東京 クリスマス限定スパトリートメント

ご自分へのご褒美や、大切な誰かへのおきものプレゼントにご利用いただけるトリートメントをご用意しました。

提供店舗 : 5F エビアン スパ 東京  
販売期間 : 2019年11月1日(金)～12月25日(水)  
予約受付時間 : 6:30～22:00  
お問い合わせ : 03-3211-5298



クリスマス限定スパトリートメント

### ◆ワンダラス タイム 150分 39,000円

アンヌセモナンを使用したボディスクラブとボディトリートメント、フェイシャルのトータルケア。極上のスパ体験をお楽しみください。

※提供期間中はギフト券としてもご購入いただけます(ご購入日より6か月間有効)

### ◆オムニサンス ルフレ ドゥ ソワ クリスマス コフレセット 10,000円

大人気のマルチドライオイル「ルフレ ドゥ ソワ (100ml)」にバラエティポーチがついた期間・数量限定商品。ヴァニラ、ホワイトムスクの甘い香りで、心もリラックスしながら潤いのあるなめらかな肌へと導きます。



クリスマス限定コフレセット

\*トリートメントはサービス料・消費税別、  
コフレセットは消費税別です。