



パレスホテル東京 2019-2020 Winter 旬の極上素材を堪能する“冬限定商品”販売のご案内

- ・日本料理 和田倉:冬の味覚の王様と称される河豚の旨味を堪能する贅を極めたメニュー
- ・ラウンジバー プリヴェ:食材本来の味を大切にしたエレガントな冬のアフタヌーンティー
- ・ペストリーショップ スイーツ&デリ:冬季限定の芳醇なトリュフが香るプレミアムな食パン



日本料理 和田倉
「河豚コース」



ラウンジバー プリヴェ
「冬のアフタヌーンティー」



ペストリーショップ スイーツ&デリ
「バンドミ プルミエ 〜トリュフ〜」

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、2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)までの期間、冬ならではの極上素材をふんだんに使った贅沢な“冬限定レストランメニュー”をご提供いたします。

日本料理 和田倉では、冬の味覚の王様と称される河豚をご堪能いただけるコースや、新鮮な本鮪や旬の魚介類を贅沢にのせた海鮮重、上品な甘さをもつ最高級の近江牛を使った会席をご用意いたしました。季節を代表する味覚を存分にご堪能いただける「河豚コース」は、熟練した料理人により美しく仕上げられた芸術作品のような一皿で、出汁昆布と鰹節などを配合して2週間寝かせた特製ポン酢とともに最上級の河豚をご賞味いただけます。和モダンを感じる趣のある空間で、至福のお料理を心ゆくまでご堪能ください。

ラウンジバー プリヴェでは、フランス料理 エステールのペストリーシェフが厳選した食材を使用し、素材本来の味を活かしながら、減塩・低脂肪・低糖質に作り上げた「冬のアフタヌーンティー」をご用意。小菓子をクラシックなフランス菓子のスタイルで表現し、エレガントでモダンな装いは、冬の午後を華やかに彩ります。優美で品格の漂う空間で自然の景色を眺めながら、ゆったりとしたひとときをお過ごしください。

ペストリーショップ スイーツ&デリは、2019年12月1日(日)～2020年1月31日(金)までの期間、芳醇なトリュフが香るプレミアムな食パン「バンドミ プルミエ 〜トリュフ〜」を販売いたします。トリュフやトリュフオイルなどを加えた自家製トリュフバターをたっぷりを使用し、風味豊かに仕上げました。また、マッシュポテトを配合することで通常の「バンドミ プルミエ」よりも、一層柔らかくでもっちりとした食感を生み出しました。年末年始の手土産から贈答品までご使用いただけます。

今年の冬は、お濠を望む上質な空間で、パレスホテル東京の極上のメニューとおもてなしをご堪能ください。

<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



PALACE HOTEL TOKYO

●冬限定レストランメニュー&ペストリーメニュー

6F 日本料理 和田倉

冬の味覚の王様と称される河豚を味わい尽くすコースや、新鮮な本鮪や旬の魚介類を贅沢にのせた海鮮重、きめ細やかで上品な甘さの最高級の近江牛を使った会席などを、趣のあるモダンな空間でご堪能いただけます。

提供店舗 : 6F 日本料理 和田倉
 提供期間 : 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
 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



「河豚コース」

◆河豚コース 20,000 円

前菜 鉄刺 唐揚げ ちり鍋 雑炊 香物 水菓子
 ※ご利用日の前日までにご予約ください。(2名様より承ります)
 ※ご提供期間は、2019年12月29日(日)~2020年1月6日(月)を除きます。

◆冬のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 20,000 円

先附 八寸 椀 お造り 焼物 近江牛のすき煮 食事 水菓子



「和田倉こだわりの海鮮重ランチ」

◆和田倉こだわりの海鮮重ランチ 9,000 円

先附 茶碗蒸し 海鮮重 赤出汁 香物 水菓子
 ※ランチタイムのみのご提供となります。
 ※ご提供期間は、2019年12月29日(日)~2020年1月6日(月)を除きます。

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

*2019年12月28日(土)より2020年1月5日(日)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

6F 鉄板焼 濠

寒さに備えて栄養を蓄えた甘鯛を、鱗付きのまま鉄板で焼き上げる逸品。パリパリとした皮の食感と、京都の伝統野菜、聖護院蕪の摺り流しを組み合わせた一皿を、ぜひ。

提供店舗 : 6F 鉄板焼 濠
 提供期間 : 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
 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「流水 -RYUSUI-」

◆ランチコース「流水 -RYUSUI-」 8,600 円

冬の根菜や、黒毛和牛サーロインを含む全7品
 ※黒毛和牛は追加料金(1,000円)にてフィレに変更いただけます。

◆ディナーコース「洗 -KOH-」

サーロイン 120g 21,000円～
 フィレ 120g 22,000円～

甘鯛の鱗焼き、海鮮の豆乳仕立て、サーロインまたはフィレなどを含む全8品

◆特撰松阪牛コース

サーロイン 150g 24,000円～
 フィレ 150g 25,000円～

きめ細やかで柔らかな最高品質の松阪牛のステーキをメインとしたコース

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

*2019年12月19日(木)より12月25日(水)、および12月28日(土)より2020年1月5日(日)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 天麩羅 巽

太刀魚、のどぐろ、河豚の白子といった冬の食材を月替わりで楽しめる至福の天麩羅コースや、産地を厳選して取り寄せたこだわりの食材を楽しめるランチをご用意いたしました。

提供店舗 : 6F 天麩羅 巽
 提供期間 : 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
 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「つばき」

◆ランチコース「つばき」 8,600円
 千葉県銚子沖の金目鯛や千葉県香取郡の蕪「ホワイトボール」を含む
 天麩羅7品

◆ディナーコース「なずな」 17,000円
 月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品
 12月 太刀魚/1月 のどぐろ/2月 河豚白子



ディナーコース「なずな」

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

*2019年12月28日(土)より2020年1月5日(日)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

6F フランス料理 エステール

地産地消を心がけ、素材を余すことなく使用し、食材本来の味を生かしたヘルシーでコンテンポラリーなフランス料理の品々をご提供します。

提供店舗 : 6F フランス料理 エステール
 提供期間 : 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
 営業時間 : ランチ 11:30~14:00(L.O.)
 ディナー 18:00~21:30(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5317



「青森産本鮭 アヴォカド 金柑と銀杏」

◆ランチコース 6,500円～
 ◆ディナーコース 15,000円～

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

*2019年12月19日(木)より12月25日(水)、および12月28日(土)より2020年1月5日(日)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。



PALACE HOTEL TOKYO

1F オールデイダイニング グランド キッチン

選び抜かれた国産牛や、産卵前の冬に美味しさを増す舌平目や帆立貝など味わうほど濃く深い旨味に驚かされる品々をご用意いたしました。新たな感性と卓越した技がつくるバリエーション豊かなメニュー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1日(日)~2020年2月29日(土)
 営業時間 : ブレックファスト 6:00~10:30
 ランチ 11:30~14:30
 ディナー 17:30~22:00
 ※土曜日・日曜日・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



「国産牛フィレ肉のグリル、
ポテトとオニオンのミルフイユ」
5,800円



「舌平目と帆立貝のターバン
レモンガラス風味のビスク」
3,900円



「タルトタタン
ラムレーズンのアイスクリーム」
1,400円

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

*2019年12月19日(木)より12月25日(水)、および12月28日(土)より2020年1月5日(日)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

6F ラウンジバー プリヴェ

数種類の果物をふんだんに使用した見た目も華やかなカクテルや、食材本来の味わいを大切にしたアフタヌーンティー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 : 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
 営業時間 : 11:30~24:00
 お問い合わせ : 03-3211-5319
 03-3211-5350(アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)

ウィンター ラヴァーズ カクテル

提供期間: 2019年11月1日(金)~2020年1月13日(月・祝)

◆プレミアム ウィンター レインボーカクテル 4,500円

数種類の果物から作り上げた色鮮やかなレインボーカクテル。

◆柚子とカモミールのマティーニ 2,900円

柑橘とカモミールを使用した人気のカクテル。

◆金柑と生姜のパンチカクテル 2,200円

旬の金柑と相性のよい生姜を合わせ、微炭酸で低アルコールのパンチスタイルで。

◆冬のアフタヌーンティー 4,600円/グラスシャンパン付き 6,700円

フランス料理「エステール」より提供するアフタヌーンティー。

提供時間 : 14:30~17:00 (2時間半制) 要予約



(左から)「プレミアム ウィンター レインボーカクテル」2種
「柚子とカモミールのマティーニ」
「金柑と生姜のパンチカクテル」



「冬のアフタヌーンティー」

*価格はすべてサービス料・消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

ズワイ蟹のロールサンドやカリフラワーのパンナコッタなど、旬の食材を用いたアフタヌーンティーをご用意いたしました。水辺の風景が窓外に広がるエレガントな空間で、至福のひとつときをお過ごしください。

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
提供期間 : 2019年12月1日(日)~2020年2月29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)

◆冬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

ズワイ蟹のロールサンドやカリフラワーのパンナコッタなど、冬に美味しいメニューが並ぶアフタヌーンティー。

提供時間 : 13:00~16:30
※土曜日・日曜日・祝日は14:00よりご提供
※平日 13:00~15:00のご来店にて、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。
※ご利用時間は3時間とさせていただきます。



「冬のアフタヌーンティー」

*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

旬の柚子や金柑、ベリーを贅沢に使ったフレッシュで甘酸っぱいカクテルなど、旬の果実が奏でる風味豊かな極上のカクテルをご用意いたしました。大切な人と寛ぎのひとつときをお楽しみください。

提供店舗 : 1F メインバー ロイヤル バー
提供期間 : 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
営業時間 : 11:30~24:00
※土曜日・日曜日・祝日は17:00~24:00
お問い合わせ : 03-3211-5318

冬のフルーツカクテル 各 2,200円

◆金柑モスコームュール

提供期間:2020年1月15日(水)~2月29日(土)
高糖度の金柑にジンジャーの辛味を加えた、食べながら楽しめるカクテル。

◆ベリーズ アヴィエーション

提供期間:2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
莓と木苺の甘酸っぱい味わいにフローラルな花の香りを添えた一杯。

◆柚子ウイスキーサワー

提供期間:2019年12月1日(日)~2020年1月14日(火)
ワールドウイスキーと柚子が奏でる絶妙なハーモニー。



(左から)「金柑モスコームュール」
「ベリーズ アヴィエーション」
「柚子ウイスキーサワー」

*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

こだわりの厳選素材を使用し、趣向を凝らした美味しく可愛らしいスイーツと風味豊かなブレッドに仕上げました。ホリデーシーズンの手土産やギフトにも最適なスイーツ&ブレッドです。

提供店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ
 提供期間 : 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
 営業時間 : 10:00~20:00
 お問い合わせ : 03-3211-5315

冬のペストリー

◆ショコラ シャテーニュ 650円

カシスの香りを染み込ませたチョコレートのスポンジにマロンペーストとチョコレートムースをサンド。

◆柚子フロマーージュ 650円

赤い果実のジュレの中に入れたフロマーージュブランと柚子風味のチョコレートケーキ。

◆フリュイールージュ 650円

森の苺と赤スグリをトンカ豆風味のムースに閉じ込め、バターの香りたっぷりのピスタチオガレットを添えた一品。

◆キャラメルポワール 650円

洋梨のジュレとキャラメル風味のチョコレートムース。

◆苺とシャンパンのジュレ 850円

3種類の個性豊かな苺をまるごと使った可愛らしいゼリー。

冬のブレッド

◆赤い果実のデニッシュ 400円

ベリー系フルーツとなめらかなピスタチオクリームで仕上げたサクサク食感のデニッシュ。

◆緑野菜のクロワッサンキッシュ 350円

緑野菜を中心に使用し、クロワッサンでキッシュ風に表現。

◆黄色野菜のフォカッチャ 350円

オリーブオイル風味のフォカッチャに黄色い野菜とマジョラムソーセージ、カレー風味のマスタードマヨネーズを包みました。

◆ブリオッシュ ブランシュ ア ラ クレーム 300円

クリーム入りブリオッシュをホワイトチョコレートでコーティング。ベリー系とキャラメルバナナの2種をラインナップ。

◆パンドミ プルミエ 〜トリュフ〜 1,600円

販売期間: 2019年12月1日(日)~2020年1月31日(金)

贅沢に散りばめられたトリュフが香るプレミアムな食パン。

◆ガレット デ ロワ 3,600円

販売期間: 2020年1月1日(水)~1月15日(水)

新年に欠かせないフランスの古典菓子。



(左から)「ショコラ シャテーニュ」
「柚子フロマーージュ」
「フリュイールージュ」
「キャラメルポワール」



「苺とシャンパンのジュレ」



(左から)「赤い果実のデニッシュ」
「緑野菜のクロワッサンキッシュ」
「黄色野菜のフォカッチャ」
「ブリオッシュ ブランシュ ア ラ クレーム」



「パンドミ プルミエ 〜トリュフ〜」



「ガレット デ ロワ」

*価格はすべて消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

●エビアン スパ 東京 冬限定トリートメント

冬の寒さが与える肌へのダメージをケアし、潤いを与えるトリートメントをご用意。身も心も軽やかになる極上のリラックス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 : 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
営業時間 : 6:30~22:00
お問い合わせ : 03-3211-5298



◆ウィンター ボディラップ&トリートメント

90分 24,000円

ボディラップで全身を温めながら、お好みの箇所をボディオイルでトリートメントし、寒さに滞りがちな循環を高めます。

トリートメントイメージ

※価格はサービス料・消費税別です。
※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。