



2020年5月28日  
株式会社パレスホテル

## パレスホテル東京 2020 Summer 滋味溢れる旬の食材を堪能する“夏限定商品”販売のご案内

- ・フランス料理 エステール:豊かな海の幸を使った極上のフレンチ
- ・日本料理 和田倉:夏の風物詩・鮎を贅沢に味わう特別会席
- ・オールデイダイニング グランド キッチン:夏の暑さに打ち勝つ肉料理



フランス料理 エステール  
「青森産剣先烏賊 野生のフヌイユ  
レモンと烏賊墨のコンディメント」



日本料理 和田倉  
「涼水 -SUZUMI-」



オールデイダイニング グランド キッチン  
「オソブーコ、サフランライス  
ストーブコットサービス」

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、2020年6月1日(月)~8月31日(月)までの期間、厳選された日本の海と大地の恵みを豊富に使った絶品フランス料理や、彩り艶やかな季節の食材を盛り込んだ会席料理、また夏の暑さに打ち勝つためのスタミナが付く肉料理など、夏限定商品を販売いたします。

フランス料理 エステールでは、柔らかく上品な味わいの青森産剣先烏賊にレモンと烏賊墨のアクセントを効かせた一皿や、茄子と紫蘇を添えた栃木産和牛、贅沢な宮崎産のマンゴを使用したデザートなど、産地にこだわって仕入れた旬の食材を使ったお料理の数々をご用意いたしました。シェフが腕によりをかけて仕上げた極上のフレンチを心ゆくまでご堪能ください。

日本料理 和田倉では、和田倉濠のつややかな新緑を望む伝統的な和の空間を楽しみながら、夏の味覚を贅沢に使った彩り豊かなお料理をお楽しみいただけます。毎年ご好評をいただいている特別会席「涼水 -SUZUMI-」は、長野県飯田市の天竜川のほとりで育てられた天竜鮎などの香り高い滋味あふれる旬の食材を盛り込んだお食事、小うな重または近江牛すき煮などが堪能できる、夏の訪れを感じさせる魅力あふれたディナーコースです。

オールデイダイニング グランド キッチンでは、開放的なテラスで味わうイタリア・ミラノの歴史ある料理、仔牛の骨付すね肉をたっぷりのトマトで煮込んだオソブーコなど、暑い夏にスタミナが付く肉料理をご用意しました。

夏の日差しが降り注ぐ豊かな緑に囲まれたパレスホテル東京の上質な空間で、今しか味わえない美食の数々と、心と身体を癒す極上のひとときをお楽しみください。

＜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 蘭、清水(徹)、王

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

※諸般の事情により、ホテルの営業を一部制限する可能性がございます。そのため、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございますので、最新情報は公式HPをご確認くださいませ。



## PALACE HOTEL TOKYO

### 6F フランス料理 エステール

フランス料理界の巨匠アラン・デュカスが設立したデュカス・パリをパートナーに迎え、昨年11月にオープンしたレストラン。地産地消を心がけ、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 : 2020年6月1日(月)~8月31日(月)  
提供時間 : 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

メニュー / 料金 :

◆ランチコース 8,000円~

◆ディナーコース 17,000円~



「青森産剣先鳥賊 野生のフヌイユ  
レモンと鳥賊墨のコンディメント」



「栃木産和牛 茄子と紫蘇」



「宮崎産マンゴ ワカメ」

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。

### 6F 日本料理 和田倉

和田倉濠を望む趣のあるモダンな空間で、長野県飯田市の天竜川のほとりでこだわりを持って育てられた天竜鮎を使った会席料理や、鹿児島産大隈鰻を贅沢に使ったお重などを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 : 2020年6月1日(月)~8月31日(月)  
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

メニュー / 料金 :

◆「鹿児島産大隈鰻うな重コース」 9,000円

先附 お造り うな重 肝吸 香物 水菓子

※ランチタイムのみのご提供となります。

※事前にご予約のない場合は、お時間をいただきますので  
予めご了承ください。

◆夏のおすすめ特別会席「涼水 -SUZUMI-」 22,000円

先附 椀 お造り 焼物 冷鉢

食事(小うな重または近江牛のすき煮) 水菓子

※ディナータイムのみのご提供となります。



「鹿児島産大隈鰻うな重コース」



「涼水 -SUZUMI-」

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### 6F 天麩羅 巽

鱧、天然鮎、太刀魚といった旬の食材を月替わりで味わえる至福の天麩羅コースや、よく脂が乗り栄養豊富な江戸前の穴子を堪能できるランチコースをご用意いたしました。日本の夏を代表するさまざまな恵みをぜひ天麩羅で。

提供店舗 : 6F 天麩羅 巽  
 提供期間 : 2020年6月1日(月)～8月31日(月)  
 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)  
 メニュー / 料金 :

◆ランチコース「ゆり」 9,000円  
 江戸前穴子や熊本産赤茄子などの天麩羅7品をメインとしたコース

◆ディナーコース「すいれん」 18,000円  
 月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品をメインとしたコース  
 6月 鱧／7月 岐阜産天然鮎／8月 太刀魚



ランチコース「ゆり」



ディナーコース「すいれん」

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。

### 6F 鉄板焼 濠

目の前で豪快に焼き上げる縁起物の伊勢海老や特撰和牛など、選び抜いた季節の海の幸、山の幸そのものの繊細な旨味を心ゆくまでお楽しみください。

提供店舗 : 6F 鉄板焼 濠  
 提供期間 : 2020年6月1日(月)～8月31日(月)  
 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)  
 メニュー / 料金 :

◆ランチコース「流水 -RYUSUI-」 9,000円～  
 太刀魚と帆立貝の南蛮風、夏の彩り香味野菜、  
 黒毛和牛サーロイン100gなど

◆ディナーコース「磯風 -KAZE-」 21,000円～  
 シャキシャキ野菜を巻いた国産牛タンのタレ焼き、蒸し鮎のサラダ、  
 伊勢海老、黒毛和牛、夏野菜など

◆特撰松阪牛コース 24,000円～  
 ※ディナータイムのみのご提供となります。



ランチコース「流水 -RYUSUI-」



ディナーコース「磯風 -KAZE-」

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### 1F オールデイダイニング グランド キッチン

仔牛の骨付すね肉を煮込んだイタリア・ミラノの歴史ある料理オッツブーコなど、日々続く暑さに打ち勝つためのご馳走をご用意しました。夏の日差しを感じながら、開放的なテラス席でおいしいひとときをどうぞ。

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 : 2020年6月1日(月)～8月31日(月)

提供時間 : 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

お問い合わせ : 03-3211-5364

メニュー / 料金 :



「オッツブーコ、サフランライス  
ストーブココットサービス」  
4,400円

#### ◆季節のアラカルト



「大山鶏もも肉のグリル  
舞茸のフリカッセ、粒マスタードソース」  
3,600円



「ズワイ蟹と唐墨の  
カペッリーニ」  
2,800円



「白桃のコンポート  
ヴァーベナの香り」  
1,400円

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。

### オンラインショップのご案内

#### 夏の贈りもの

パレスホテル東京ならではの美味しさを、24時間いつでもご購入いただけます。

URL:<https://palacehoteltokyo.com/shop/>

◆「プティフルセック缶」(6月20日発売) 3,000円  
かわいらしい缶に焼き菓子を詰め込んだ、この夏新発売のパレスホテル東京オリジナルのクッキー缶。この缶でしか味わえないフレーバーも。



「プティフルセック缶」

◆「和田倉特撰 梅干し詰め合わせ 12個入り」 3,800円  
日本料理店「和田倉」厳選の紀州南高梅を木箱に詰め合わせました。

◆「有田みかんジュース 8本入り」 3,000円  
和歌山県の早和果樹園の温州みかんを厳選し、薄皮ごと絞りました。濃厚でまろやかな味わいをご賞味ください。



「和田倉特撰 梅干し詰め合わせ 12個入り」

◆「コンフィチュール 4個セット」 3,800円  
糖度を抑え、フルーツ本来の風味を生かした、無添加のコンフィチュール。苺、マンゴ、ブルーベリー、みかんの4種。

\*価格はすべて消費税別です。