



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  
日本の夏にひとときの涼を添える彩り豊かな限定商品  
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

- ・芳醇な抹茶と濃厚なマンゴの甘さが味わえるかき氷
- ・贅沢な食材に香り高いスパイスを合わせた、8月限定のカレーパン
- ・完熟メロンを贅沢に使用した、個性溢れる爽やかなカクテル



ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ  
「かき氷」



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、2020年6月1日(月)～8月31日(月)までの期間、彩り豊かな夏のひとときを感じる季節限定商品を販売いたします。

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジでは、この季節ならではの特別なスイーツ「かき氷」を販売いたします。「抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉」は、濃厚な抹茶の風味や、コク深い甘みのあずき、もちもちの白玉など、和のおいしさが凝縮したかき氷です。また、「マンゴ&ココナツのシェーブアイスとヨーグルトクリーム」は、マンゴの濃厚な味わいとココナツの南国な香り、ヨーグルトクリームの酸味が奏でるハーモニーが絶妙かつ上品なおいしさ。ホテルメイドのかき氷で、特別感のある夏を感じてみてはいかがでしょうか。

ペストリーショップ スイーツ&デリでは、今年も8月限定で「カレーパン」を販売。「牛ミスジ煮込みのカレーパン」は、赤ワインソースで煮込んだ牛ミスジと滑らかなマッシュポテトを組み合わせ合わせた辛みとコクが味わえる一品。また、「仔羊煮込みのカレーパン」は、仔羊を数種類のスパイスで煮込み、相性の良い揚げナス、トマトと合わせたスパイス香るカレーパン。贅沢な食材に香り高いスパイスが加わったカレーパンは、暑い夏に食欲をそそります。

また、広々とした窓から美しい豊かな緑の風景を楽しめるラウンジバー プリヴェでは、夏を代表する高級フルーツ、メロンをたっぷり使ったフレッシュで個性的なシーズナルカクテルを多数ご用意いたしました。完熟したジューシーなメロンを、さまざまなスタイルのカクテルで味わう贅沢なひと時をお過ごしください。

ひと口味わえば涼やかな風に吹かれる心地よさを感じるパレスホテル東京の限定商品で、夏の暑さを忘れ、くつろぎのひとときをぜひ感じてみてください。

<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、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

### 1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

夏を感じる旬の食材をふんだんに使用した彩り豊かなアフタヌーンティーや、毎年好評のくちどけのよいかき氷をご用意しました。窓外に広がる豊かな緑を眺めながら、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 : 2020年6月1日(月)~8月31日(月)  
提供時間 : 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)  
メニュー / 料金 :

#### 「夏のアフタヌーンティー」

4,200円/グラスシャンパーニュ付き 6,300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。<限定一日20食>

※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。  
※ご利用時間は3時間とさせていただきます。



「夏のアフタヌーンティー」

かき氷 各 1,500円

◆「マンゴ&ココナツのシェーブアイスとヨーグルトクリーム」  
濃厚なマンゴとココナツの香り、ヨーグルトクリームの酸味が奏でるハーモニー。

◆「抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉」  
芳醇な抹茶とコク深いあずきの旨味が後を引く和の味わい。



(左)「マンゴ&ココナツのシェーブアイスとヨーグルトクリーム」  
(右)「抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉」

\*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

フレッシュな果実をたっぷりを使用した極上のカクテルで大切な人とくつろ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 : 2020年6月1日(月)~8月31日(月) ※ベリーニは7月1日(水)よりご提供  
提供時間 : 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  
メニュー / 料金 :

夏のフルーツカクテル 各 2,200円

- ◆「西瓜のソルティドック」  
人気のウォッカ・カクテルを夏のフルーツ西瓜でアレンジ。
- ◆「ベリーニ」  
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。 ※7月1日(水)よりご提供。
- ◆「バナナのキューバン スクリュー」  
ラム&オレンジに南国フルーツを加えたやさしい酸味一杯。



(左)「西瓜のソルティドック」  
(中央)「ベリーニ」  
(右)「バナナのキューバン スクリュー」

\*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

贅沢な素材を使用した、見た目も美しく涼やかなペストリーと趣向が凝らされたブレッドが勢揃いしました。

提供店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ  
 提供期間 : 2020年6月1日(月)~8月31日(月)  
 提供時間 : 10:00~20:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5315  
 メニュー / 料金 :

### 夏のペストリー

◆「ジュレド フリュイ」 各 700 円

ヴァニラパンナコッタと白ワインのジュレに、ブルーベリー、マンゴ&パイン、ミックスベリー、白桃、マスカットをどじ込みました。



「ジュレド フリュイ」

◆「ジョース」 700 円

パッションクリーム、マンゴ&カラマンシージュレ、フロマーージュムースで爽やかに仕上げたケーキ。



(左)「ジョース」  
(右)「アリシアン」

◆「アリシアン」 650 円

ライムの酸味を効かせたフランボワーズジュレとカモミール風味のムース。

### 夏のブレッド

◆「セーグル フリュイ オ フロマーージュ」 300 円

たっぷりのクリームチーズとセミドライイチジクが入ったブレッド。グレープフルーツピールがアクセントに。



(左上)「セーグル フリュイ オ フロマーージュ」  
(右上)「彩り野菜のフーガス」  
(中央)「レモンとヨーグルトのデニッシュ」  
(下)「ガトーブリオッシュ シトロン」

◆「彩り野菜のフーガス」 400 円

彩りの良い夏野菜をのせたフーガス。旨辛のチリビーンズ、イペリコチョリソーと共に。

◆「レモンとヨーグルトのデニッシュ」 350 円

レモンクリームとヨーグルトクリームを中に閉じ込め、レモンスライスコンポートをあしらった一品。

◆「ガトーブリオッシュ シトロン」 200 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。



(手前)「牛ミスジ煮込みのカレーパン」  
(奥)「仔羊煮込みのカレーパン」

◆「牛ミスジ煮込みのカレーパン」(8月限定) 500 円

赤ワインソースで煮込んだ牛ミスジとなめらかなマッシュポテトを組み合わせました。辛みとコクを堪能して。

◆「仔羊煮込みのカレーパン」(8月限定) 500 円

仔羊を数種類のスパイスで煮込み、相性の良い揚げナス、トマトと合わせました。スパイスの香りを楽しんで。

◆「パンドミ プルミエ マイス」 1,200 円

※提供期間: 2020年6月1日(月)~9月30日(水)

2種の調理法で仕上げた北海道産トウモロコシをふんだんに使用し、香ばしく焼き上げました。



「パンドミ プルミエ マイス」

\*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

夏のフルーツをふんだんに使用したカクテルや、素材本来の味を活かしたアフタヌーンティーをご用意しました。

提供店舗 : 6F ラウンジバー プリヴェ  
 提供期間 : 2020年6月1日(月)~8月31日(月)  
 提供時間 : 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専用ダイヤル)

メニュー / 料金 :

### 「夏のアフタヌーンティー」

4,600円/グラスシャンパーニュ付き 6,700円

隣接するフランス料理「エステール」のペストリーシェフが素材そのものの自然な味わいと色合いを大切に、減塩、低脂肪、低糖質に仕上げました。

※提供時間: 14:30~17:00

※ご利用時間は2時間半とさせていただきます。



「夏のアフタヌーンティー」

### メロン ラヴァーズ カクテル

※提供期間: ~6月30日(火)

#### ◆「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

メロン丸ごと1個を使用し、お好みのテイストで楽しめるスペシャルカクテル。プレミアムナリキュールで仕上げたゴールドもお試ください。



「ザ メロン カクテル メドレー」

#### ◆「フレッシュメロン&グリーンティー マティーニ」

2,900円

旬のメロンと日本茶のカクテルの融合。新緑の季節は緑鮮やかな色合いと風味を楽しんで。



(左)「フレッシュメロン&グリーンティー マティーニ」  
(中央)「シーズナル メロン パンチ」  
(右)「プレミアム メロン カクテル」

#### ◆「シーズナル メロン パンチ」

2,200円

旬の味わいを気軽にお楽しみいただける、微炭酸低アルコールで人気のパンチスタイル。

#### ◆「プレミアム メロン カクテル」

4,500円

シャンパーニュベースのミストスタイルカクテルに1/2個分のメロンスライスを盛り沢山にトッピング。



「ザ パイナップル カクテル メドレー」

### サマー ラヴァーズ カクテル

※提供期間: 2020年7月1日(水)~8月31日(月)

#### ◆「ザ パイナップル カクテル メドレー」

シルバー20,000円/ゴールド 50,000円

フレッシュパイナップルジュースやフローズンダイキリなどパイナップル1個を余すことなく使用した6種のドリンクを楽しめます。ゴールドはプレミアムナリキュールを使用し、贅沢に仕上げました。



(左)「シーズナルピーチパンチ」  
(中央)「プレミアム ピーチ カクテル」  
(右)「フレッシュピーチ&ハイビスカスティー マティーニ」

#### ◆「シーズナル ピーチ パンチ」

2,200円

#### ◆「プレミアム ピーチ カクテル」

4,500円

シャンパーニュベースのミストスタイルカクテルに2個分のカットピーチを贅沢にのせました。

#### ◆「フレッシュピーチ&ハイビスカスティー マティーニ」

2,900円

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。