



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2020年11月18日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2020-2021 Winter 心までも温まる“冬限定商品”販売のご案内

- ・日本料理 和田倉:冬の醍醐味である河豚を堪能する贅沢コース
- ・ラウンジバー プリヴェ:食材本来の味を大切にشت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:冬に美味しい柑橘系果実を使用した趣向を凝らしたスイーツ



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
「冬のペストリー」

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、2020年12月1日(火)~2021年2月28日(日)までの期間、冬ならではの極上素材を使った冬限定メニューや商品をご提供いたします。

日本料理 和田倉では、冬の季節の醍醐味である河豚をたっぷりご堪能いただけるコースをご用意いたしました。淡泊でありながら、奥深い味わいの河豚を薄造り、唐揚げ、鍋、雑炊とコースでお楽しみください。芸術作品のように美しく仕上げられた一皿は、出汁昆布と鰹節などを配合し、2週間寝かせた特製ポン酢とともにご賞味いただけます。最高級の河豚を、和モダンな趣のある空間で、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レモンやオレンジなどの厳選した旬の食材を使用し、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」をご提供いたします。小菓子に合わせた果実とスパイスが香るフルーツハーブティーなど、さまざまな種類をお楽しみいただけるノンカフェインティープランが新登場。窓外に広がる解放感のある景色を眺めながら、冬の午後をお過ごしください。

ペストリーショップ スイーツ&デリでは、柚子やレモンなどの冬に美味しい果実を使用したスイーツや風味豊かなブレッドを販売いたします。趣向を凝らしたデザインの逸品は、ご自身へのご褒美やホリデーシーズンの手土産、贈り物にも最適です。

今年の冬は、緑と水に恵まれた丸の内の景色と共に、パレスホテル東京の至極のメニューをご堪能ください。

<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 薫、王

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp



PALACE HOTEL TOKYO

6F 天麩羅 巽

しゃきしゃきとした食感が楽しめる茨城産や、もっちりとした粘りの強さが特徴の加賀産など、産地を厳選して冬の旨さが格別の蓮根を取り寄せました。さらには、旬を迎える平貝、金目鯛、河豚の白子を月替わりでメイン食材として楽しめる至福の天麩羅コースもご用意いたしました。

提供店舗 : 6F 天麩羅 巽
提供期間 : 2020年12月1日(火)~2021年2月28日(日)
営業時間 : ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
 ディナー 17:30~21:00 (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」 9,000円

加賀蓮根と京都では「ぐじ」と呼ばれる甘鯛を含む天麩羅7品

◆ディナーコース「なずな」 18,000円

月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品

12月 平貝 / 1月 金目鯛 / 2月 河豚白子



ランチコース「つばき」



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。

*2020年12月28日(月)より2021年1月3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

日本の土壌や気候が育てた食材を選びすぐり、冬ならではの新しい美味との出会いを一皿に込めました。素材を余すことなく使用し、食材本来の味を生かした身体にも地球にも優しい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12月1日(火)~2021年2月28日(日)
営業時間 : ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
 ディナー 18:00~21:00 (L.O.)
お問い合わせ : 03-3211-5317

◆ランチコース 8,000円~

◆ディナーコース 17,000円~



「北海道産蝦夷鹿の背肉
ブラックベリーのコンドイメント
カルドンとピーナッツ」



「北海道産の帆立貝 海藻とブロッコリー」



「茨城産栗の炭火焼 熟したカシス」

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

*2020年12月19日(土)より2021年1月3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 ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

林檎や蜜柑など冬の食材を用いたアフタヌーンティーを三段のお重スタイルで。エレガントな空間で、窓外に広がる水辺の風景を眺めながら、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12月1日(火)~2021年2月28日(日)
営業時間 : 10:00~22:30(L.O.)
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)

◆チョコとバナナの丹波栗 モンブランパフェ 2,500円

丹波栗を使った冬限定の贅沢な美味しさをオリジナルグラスで。



「チョコとバナナの丹波栗 モンブランパフェ」

◆冬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

提供時間 : 13:00~18:30

※土曜日・日曜日・祝日は14:00/15:00、
18:00/18:30の予約制、また平日のご利用は
13:00~15:00、17:00~18:30のご来店に限り、
事前にご予約を承ります。

※ご利用時間は3時間とさせていただきます。

※ご提供期間は2021年1月1日(金)~3日(日)を除きます。



「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。

*2020年12月31日(木)より2021年1月3日(日)は22:00までの営業となります。

1F メインバー ロイヤル バー

ザクロと林檎などフレッシュで甘酸っぱい冬の味覚を、カクテルでご堪能ください。

提供店舗 : 1F メインバー ロイヤル バー
提供期間 : 2020年12月1日(火)~2021年2月28日(日)
営業時間 : 17:00~22:30(L.O.)
お問い合わせ : 03-3211-5318

冬のフルーツカクテル 各 2,200円

◆ジャックローズ

甘酸っぱいザクロと林檎のブランデーが奏でるハーモニー。

◆柚子ウイスキーサワー

ワールドウイスキーと柚子の絶妙な組み合わせ。

◆ストロベリーマルガリータ

テキーラにフレッシュな苺を合わせた王道カクテル。



(左から)「ジャックローズ」
「柚子ウイスキーサワー」
「ストロベリーマルガリータ」

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

*2020年12月31日(木)は17:00~24:00、2021年1月1日(金)より3日(日)は17:00~23:00の営業となります。



PALACE HOTEL TOKYO

B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ

趣向を凝らした可愛らしいデザインのスイーツと風味豊かなブレッドをご用意いたしました。柚子やレモンなど冬の果実や食材を活かしたラインナップは、ホリデーシーズンの手土産やギフトにも最適です。

提供店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ
提供期間 : 2020年12月1日(火)~2021年2月28日(日)
営業時間 : 10:30~19:00
お問い合わせ : 03-3211-5315

冬のペストリー

◆キューブ ノワール 800円

ショコラとカシスを合わせたケーキ。
アクセントに完熟バナナを使用しました。

◆キューブ ブラン 800円

フランス産チーズ風味のスポンジ、柚子&マンゴジュレ、パイナップルソーテ、ココナッツサブレと、さっぱりしつつもジューシーなケーキ。

◆ジャポネスク 650円

ほうじ茶のスポンジ、きな粉のサブレ、黒ごまのガナッシュなど
和素材で仕上げたケーキ。

◆カルマン 650円

苺シロップを染み込ませたスポンジと赤スグリのジュレを
ホワイトチョコレートムースに閉じ込めました。
ピスタチオサブレの食感をアクセントに。

◆ジャルダン 650円

口当たり優しいレモンのスポンジクリームを
クリームチーズムースで包みました。

冬のブレッド

◆チキンのマスタードクリーム 400円

3種類の茸を加えたチキンのマスタードクリームソース煮込み。
バター香るクロワッサン生地で。

◆アーモンド デニッシュ 600円

デニッシュ生地の中にはクリームチーズと甘酸っぱいアプリコットの
フィリング。たっぷりのアーモンドクリームとアーモンドスライスを合わせました。

◆クグロフ サレ 400円

チョリソーとえんどう豆をセミドライトマトとオリーブの生地に
合わせました。

◆ショコラ バゲット 350円

ブラックココアのほろ苦さにフルーツとチョコレートの甘さ、
ナッツの香ばしさが一つにまとまった大人のバゲット。

◆ガレット デ ロワ 3,600円

販売期間: 2021年1月1日(金)~1月15日(金)
新年に欠かせないフランスの古典菓子。
シンプルな焼き菓子だからこそ、丁寧にじっくり火を入れて、
香りを立たせて。



(左)「キューブ ノワール」
(中央)「キューブ ブラン」
(中央上)「ジャポネスク」
(右上)「カルマン」
(右下)「ジャルダン」



(左から)「チキンのマスタードクリーム」
「アーモンド デニッシュ」
「クグロフ サレ」
「ショコラ バゲット」



「ガレット デ ロワ」

*価格はすべて消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

●冬限定宿泊プラン

イギリス発祥のオーガニックスパブランドである Bamford の香りに包まれて、レイトチェックアウトも可能なプラン。広々としたバルコニーのある開放的なお部屋でゆっくりとご褒美ステイをお楽しみください。

◆優雅にホテルライフ - 大人のご褒美ステイ -

宿泊対象期間 : 2020年12月26日(土)~12月28日(月)、
2021年1月4日(月)~2月28日(日)
お問い合わせ : 03-3211-5218

プラン内容:

Bamfordのアメニティを特別にご用意。14時までのレイトチェックアウトや直営レストランなどでお使いいただける10,000円のクレジット付き。



部屋タイプ	ご朝食付き	
デラックスキング または ツイン with バルコニー (45 m ²)	2名様	90,750円~
グランドデラックスキング with バルコニー または グランドデラックスツイン(55 m ²)	2名様	102,850円~

※上記料金は、2名様ご利用時の1泊1室料金です。(サービス料・消費税込)
※3名様1室のご利用は追加料金24,200円となります。(サービス料・消費税込)

●エビアン スパ 東京 冬限定トリートメント

乾燥する冬の季節、新しい自分に出会えるトリートメント体験を。至極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 : 2020年12月1日(火)~2021年2月28日(日)
営業時間 : 10:30~20:00
お問い合わせ : 03-3211-5298



◆リボーン アンド リバイブ 90分 30,000円

冬の乾燥ケアにお薦めの背中のおイルトリートメントと、アミノ酸たっぷりのキャビアマスクでハリを取り戻すフェイシャルトリートメントがセットになった贅沢なメニュー。

※価格はサービス料・消費税別です。
※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。