



2021年2月10日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2021 Spring 花々が咲き誇る春の季節に寄り添う“春限定商品”販売のご案内

- ・日本料理「和田倉」より季節の食材が詰まった花見弁当
- ・素材本来の味わいを活かした身体に優しい「春のアフタヌーンティー」
- ・ご自宅の食卓が一気に華やぐテイクアウト商品「春のパーティーボックス」



日本料理 和田倉
花見弁当「麗-HARUKA-」



ラウンジバー プリヴェ
「春のアフタヌーンティー」



テイクアウト商品
「春のパーティーボックス」

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、2021年3月1日(月)～5月31日(月)の期間、花々が咲き誇る春の季節に寄り添う期間限定メニューおよび商品を販売いたします。

日本料理 和田倉からは、春の素材をぎゅっと詰め込んだ花見弁当「麗 -HARUKA-」を提供いたします。一品ずつ丁寧に作られた春の味覚を様々に楽しめる花見弁当に加え、彩り豊かなちらし寿司や水菓子も含まれたメニューです。また今年も、同メニューをお部屋での夕食としてお召し上がりいただく宿泊プラン「華やかな春の便り ～こころ彩る花見弁当～」も販売し、日本料理 和田倉のお料理をプライベートな客室の空間でゆったりとご堪能いただけます。春の優しい光で煌めく和田倉濠を眺めながら、至福の時間をお楽しみください。

ラウンジバー プリヴェでは素材本来の味わいを大切に「春のアフタヌーンティー」を提供いたします。ミシュラン一つ星レストランとして掲載されたフランス料理「エステル」のペストリーシェフがメニューを手掛け、減塩・低糖質・低脂質にこだわった、身体に優しいヘルシーなアフタヌーンティーです。甘酸っぱいラズベリーのタルトレットや、ほろ苦さと甘味のバランスが絶妙な抹茶のパウンドケーキ、軽く燻製したサーモンにキャビアとチーズをあわせたセイボリーなどをラインナップ。季節に合わせたバラエティ豊かな紅茶を飲み比べできるプレミアムティープランもご用意し、優雅な午後のひとときをお届けします。

ご自宅の食卓が一気に華やぐテイクアウト商品「春のパーティーボックス」も登場。お花見気分が味わえるひと口サイズのオードブルやデザートをセットにしました。シャンパーニュなどお好きなお飲み物とともにホテルクオリティーを気軽に味わえる商品で、アウトドアでピクニックなどのお供にもおすすめです。

温かな陽射しに包まれる春の季節を、パレスホテル東京の期間限定メニューとともに穏やかに過ごしてください。

※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。また、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、最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●春限定レストランメニュー

6F 日本料理 和田倉

- 提供期間 : 2021年3月1日(月)～5月31日(月)
- 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

◆花見弁当「麗 -HARUKA-」 7,870円

先附 花見弁当 ちらし寿司 椀 水菓子
 ※提供期間:2021年3月1日(月)～4月11日(日)
 ※ランチタイムのみ、店内でのご提供となります。



花見弁当「麗 -HARUKA-」

◆「黒毛和牛の合盛り重<フィレカツ・ミスジステーキ>」 10,890円

先附 お造り 合盛り重 サラダ 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。



「黒毛和牛の合盛り重<フィレカツ・ミスジステーキ>」

◆春のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 25,410円

先附 八寸 椀 お造り 焼物
 近江牛のすき煮(春の山菜や野菜とともに) 食事 水菓子

*価格はすべてサービス料・消費税込です。

6F 鉄板焼 濠

- 提供期間 : 2021年3月1日(月)～5月31日(月)
- 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「春風 -HARUKAZE-」 10,890円～

桜鯛とはまぐりの潮仕立て、黒毛和牛サーロイン100gを含むコース

◆ディナーコース「春香 -KAORI-」 25,410円～

サザエのつば焼き、伊勢海老と春野菜の鉄板焼き、黒毛和牛120gまたはサーロイン120gを含むコース

◆米沢牛コース 29,040円～



春の食材イメージ

*価格はすべてサービス料・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 天麩羅 巽

- 提供期間 : 2021年3月1日(月)～5月31日(月)
- 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「つつじ」 10,890円
淡路島の新玉葱や蛸烏賊などの天麩羅7品を含むコース

◆ディナーコース「さくら」 21,780円
月替わりのメイン食材の天麩羅9品を含むコース
3月 姫小鯛／4月 大はまぐり／5月 めばる



ランチコース「つつじ」

*価格はすべてサービス料・消費税込です。

6F フランス料理 エステール

- 提供期間 : 2021年3月1日(月)～5月31日(月)
※当面の間、月曜・火曜日はクローズとさせていただきます。
- 営業時間 : ランチ 11:30～14:00(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 9,680円～
◆ディナーコース 20,570円～



「三重産ハタ グリーンピース 麩でマリネした貝類」



「石黒氏が育てたパンタード 蕪とエシャロットのフェルメンテーション クレソンのコンディメント」



「沖縄産のパイナップル 葡萄の木の香り バジルとパッションベリー」

*価格はすべてサービス料・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

1F オールデイダイニング グランド キッチン

- 提供期間 : 2021年3月1日(月)～5月31日(月)
- 営業時間 : 7:00～22:30(L.O.)
 - ブレックファスト 7:00～10:30(L.O.)
 - ランチコース 11:30～14:30(L.O.)
 - ディナーコース 17:30～22:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5364

◆季節のアラカルト



「タジン／真鯛、浅蛸、ブラックオリーブ、
春野菜、タイム」
4,360円



「リゾット ヴェルデ／アスパラガス、
グリーンピース、筍、パルメザン」
3,030円



「レモンパルフェ ミントのジュレ
フロマーージュブランのグラス」
1,700円

*価格はすべてサービス料・消費税込です。

6F ラウンジバー プリヴェ

- 提供期間 : 2021年3月1日(月)～5月31日(月)
- 営業時間 : 11:30～21:30(L.O.)
- 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)

- ◆「春のアフタヌーンティー」 5,930円
- プレミアムティープラン 8,350円
- 通常メニューに加え、甘酸っぱい苺の紅茶や爽やかなレモンの紅茶など
春の季節にあわせた紅茶もお選びいただけるプラン
- グラスシャンパーニュ付き 8,470円

サーモンの燻製 キャヴィアクリーム、
グリーンピースと檸檬コンフィのタルトレット、
ラズベリーのタルトレット、抹茶パウンドケーキ、ほか

※提供時間: 14:30～16:30、17:30

※ご利用時間は2時間半とさせていただきます。

※当面の間、月曜・火曜日は提供休止とさせていただきます。



「春のアフタヌーンティー」

*価格はすべてサービス料・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

- 提供期間 : 2021年3月1日(月)~5月31日(月)
- 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)

- ◆「春のアフタヌーンティー」 5,570円
グラスシャンパーニュ付き 8,110円
ピスタチオのパリブレスト、抹茶マカロン、檸檬のタルト、
海老のロワイヤル、筍御飯 ほか
※提供時間:13:00~15:00、17:00~18:30
※ご利用は3時間とさせていただきます。
※土曜日・日曜日・祝日は14:00/15:00/18:00/18:30の予約制



「春のアフタヌーンティー」

*価格はすべてサービス料・消費税込です。

1F メインバー ロイヤル バー

- 提供店舗 : 1Fメインバー ロイヤル バー
- 提供期間 : 2021年3月1日(月)~5月31日(日)
- 営業時間 : 17:00~22:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5318

春のフルーツカクテル 各 2,670円

- ◆「林檎のジョンコリンズ」
ウイスキーカクテルの定番「ジョンコリンズ」にふくよかな林檎の風味を添えて。
※提供期間:3月1日(月)~5月31日(月)
- ◆「日向夏のカイピリーニャ」
ブラジルの伝統的なカクテル「カイピリーニャ」を南国風に爽やかにアレンジ。
※提供期間:3月1日(月)~4月15日(木)
- ◆「甘夏のマティーニ」
夏蜜柑にオレンジマーマレードを加えフレッシュな味わい。
※提供期間:3月1日(月)~5月31日(月)



(左)「林檎のジョンコリンズ」
(中央)「日向夏のカイピリーニャ」
(右)「甘夏のマティーニ」

*甘夏と日向夏の仕入れ状況により終了となる場合がございます。
*価格はすべてサービス料・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●春限定スイーツ&ブレッド

- 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ
- 販売期間 : 2021年3月1日(月)~5月31日(月)
- 営業時間 : 10:30~19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315

◆「ピカディージョ」 540円

中南米諸国の牛肉料理ピカディージョに和風テイストを加えてアレンジ。穀物入りのパンに合わせました。

◆「シラスとハーブのフォカッチャ」 440円

シラス、ジェノベーゼ、クリームチーズを、胡桃入りのフォカッチャに合わせました。ブロッコリーをトッピングして、春らしい彩りに。

◆「チャバタ ピッツア オルトラーナ」 1,080円

彩り野菜とアンチョビガーリックソースで菜園風ピッツア。シェアできる嬉しいサイズ。

◆「バナナと塩バターキャラメルのデニッシュ」 490円

サクサクに焼き上げたデニッシュに、バナナと塩バターキャラメルを載せ、ココナッツ風味に仕上げました。

◆「パンドミ プルミエ〜チーズ〜」 1,410円

北海道産の希少な小麦と厳選素材を使った食パン生地、くせのない味わいのモッツアレラチーズやスイス産ラクレット、フランス産カマンベール、イタリア産タレッジオをたっぷりと使用し風味豊かに焼き上げました。朝の食卓にぴったりな逸品です。

※販売期間: 5月1日(土)~6月30日(水)

◆「苺のミルフィユ」 1,950円

瑞々しい苺をたっぷりと載せたミルフィユ。クラシックスタイルでお召し上がりください。

◆「ヴェール」 760円

黒胡麻をアクセントにしたヨモギとアプリコットのケーキ。キューブのフォルムが可愛い逸品です。

◆「リュミエール」 760円

柑橘果実のムースにヨーグルト風味のジュレとココナッツのスポンジを合わせ、爽やかな味わいに。

◆「アリシアン」 760円

チョコレート風味のシュークリーム。カカオのクランブルとカシューナッツのクリームをたっぷりサンドしました。



(左)「ピカディージョ」
(右奥)「シラスとハーブのフォカッチャ」
(右手前)「チャバタ ピッツア オルトラーナ」
(手前)「バナナと塩バターキャラメル」のデニッシュ



「パンドミ プルミエ〜チーズ〜」



(左奥)「苺のミルフィユ」
(左)「ヴェール」
(中央)「リュミエール」
(右)「アリシアン」

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

◆「ボワソン ダブルル パイ」 3,240 円

魚の形をあしらった可愛いパイは、ヨーロッパ伝統菓子。
苺とマンゴの2種ご用意しました。

※販売期間：3月22日(月)～4月1日(木)

◆「ボワソン ダブルル ブレッド」 540 円

苺&フランボワーズ、パイナップル&アプリコットを組み合わせました。

※販売期間：3月22日(月)～4月1日(木)

◆「イースターエッグ」 2,700 円

春爛漫を表現した花々をあしらった卵形のショコラの中に、
アーモンドチョコレートを詰め込みました。

※販売期間：3月22日(月)～4月4日(日)



(中央)「ボワソン ダブルル パイ」
(左・右)「ボワソン ダブルル ブレッド」



「イースターエッグ」

*価格はすべて消費税込です。

●テイクアウト商品

◆「春のパーティーボックス」 10,800 円

ご自宅でお花見気分を味わえる、春のパーティーボックスを
テイクアウトでご用意いたしました。

ホテルクオリティーのオードブルやデザートなど、ひと口サイズのセットを
組み合わせました。シャンパーニュやお好きなお飲み物と合わせて
お楽しみください。



「春のパーティーボックス」

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●春限定宿泊プラン

- 宿泊対象期間 : 2021年3月1日(月)～4月11日(日)
- お問い合わせ : 03-3211-5218

◆華やかな春の便り ～こころ彩る花見弁当～

彩り美しい春のお弁当でお部屋での夕食をお花見気分
心地よい春風を感じながらのバルコニーでの時間をはじめ、
春の訪れを五感でお楽しみください。



花見弁当

プラン内容:

- ・ご夕食付き。日本料理 和田倉より花見弁当(人数分)をお部屋にお届けいたします。(17:00～20:00)
- ・ご朝食付き。グランド キッチン(1F)またはインルームダイニングよりお選びいただけます。

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 102,850 円～
グランドデラックスキング with バルコニー (55 m ²)	2名様 114,950 円～

※上記料金は1泊分の1室料金です。(サービス料・消費税込)
※追加料金(21,780 円/1泊1室)にてクラブルームをご利用いただけます。(サービス料・消費税込)

●春限定トリートメント ギフトチケット

- 提供店舗 : 5F エビアン スパ 東京
- 販売期間 : 2021年4月1日(木)～5月9日(日)
- 予約受付時間 : 10:30～20:00
- お問い合わせ : 03-3211-5298

◆「母の日 スパトリートメントギフト モイスチャーフェイシャル」 75分 30,250円

フランス発のブランド、オムニサンスの保湿セラムとエイジングマスクを使用したフェイシャルトリートメントに、フェイスマスク(50ml 通常価格8,800円)のホームケア商品をセットにした母の日限定ギフトチケット。

- ※フェイスマスクはご予約当日にお渡しいたします。
- ※有効期限 : ご購入日より6ヶ月



※価格はすべてサービス料・消費税込です。

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