



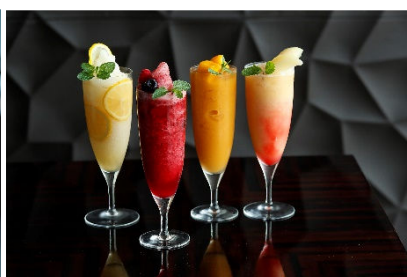
2021年4月27日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2021 Summer
個性豊かな夏の素材を活かした限定商品
“サマースイーツ&ブレッド”“サマーカクテル”販売のご案内

- ・旬を迎える2種の桃を贅沢に盛り合わせた桃パフェ
- ・瑞々しいフルーツとオーガニックティーの冷たいスムージー
- ・サクサクのパイ生地のミルフィユをフローズンのまま全国にお届け



ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
「白桃・黄桃 2種の桃パフェ」



ラウンジバー プリヴェ
「フルーツとオーガニックティースムージー」



オンラインショップ
「フローズン ミルフィユ」

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6月1日(火)～8月31日(火)の期間、個性豊かな夏の素材を活かした“サマースイーツ&ブレッド”“サマーカクテル”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、夏に旬を迎える白桃と黄桃をオリジナルグラスに贅沢に盛り合わせたパフェが登場。フレッシュで瑞々しい桃本来の味わいを2種食べ比べできる逸品です。お濠で優雅に泳ぐ白鳥を模ったラングドシャを添えた、見た目にも美しいスイーツをご堪能ください。

ラウンジバー プリヴェでは、爽やかさを感じる「レモンとデトックスティーのスムージー」や華やかな香りを楽しめる「ベリーとハイビスカスティーのスムージー」など、季節のフルーツとオーガニックティーを組み合わせ合わせたバラエティ豊富な冷たいスムージーをご用意いたしました。皇居外苑の緑が見渡せるテラス席ではプライベートな空間が広がり、大切な方と夏を満喫するのもぴったりです。アルコールが苦手な方でもバー体験を楽しめる、たっぷりのフルーツとバランスよく作られたオーガニックティーとのハーモニーをお楽しみください。

パレスホテル東京のオンラインショップでは、2021年7月1日(木)より「フローズン ミルフィユ」を夏季限定で販売いたします。サクとした軽やかなパイ生地に滑らかな口あたりのカスタードクリームが層になった、旧パレスホテル時代の人気商品の復刻版です。オンラインショップでの限定販売となり、全国どこでもお届け可能。ひんやりとしたスイーツは、夏の贈り物としておすすめです。

東京の中心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京が提供する、夏の暑さがより一層美味しさを引き立てる限定商品の数々で、身も心もエネルギーに満ち溢れるホテル体験をお楽しみください。

※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ませ。



PALACE HOTEL TOKYO

●サマースイーツ&ブレッド

- 販売期間 : 2021年6月1日(火)~8月31日(火)
- 販売店舗 : ペストリーショップ スイーツ&デリ
(東京都千代田区丸の内1-1-1 パレスホテル東京 B1F)
- 営業時間 : 10:30 ~ 19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315

◆「スリール」 810円

カシス風味の白桃にレモンバームのジュレを合わせ、夏らしくさっぱりとしたグラススイーツ。

◆「ボーテ」 810円

フロマージュブランのムースと紅茶を使用した赤ワインベースのスープを重ねました。ハイビスカスのラビオリがアクセントに。

◆「タルト ダグリューム」 850円

ヘーゼルナッツのヌガーとメイヤーレモンクリームของタルト。トップにはオレンジ風味のチーズクリームを載せました。

◆「ボヌール」 1,400円

胡桃と完熟バナナのタルトを直径10cmと少し大きめのサイズでご用意。コーヒー風味のクリームで口当たりなめらかに仕上げました。

◆「トロピック」 810円

南国系フルーツのジュレ、パイナップルのコンポート、ヨーグルトのムースで仕上げた夏の味わいを堪能できる逸品。

◆「チャバタ プロヴァンサル」 540円

イペリコチョリソー、ドライトマト、オリーブ、フレッシュバジル、チーズが入った南仏をイメージしたチャバタ。

◆「あらびきソーセージと夏野菜ロースト」 540円

グリーンオリーブ入りのバゲット生地(あらびきソーセージと夏野菜のロースト、ミートソース、チーズを組み合わせました。

◆「エキゾチック」 520円

マンゴ、パイナップル、パッションフルーツなどのエキゾチックフルーツがたっぷり載ったココナッツ風味のデニッシュ。

◆「クロンヌ シトロン」 810円

国産レモンピール入りのガトーブリオッシュ。酸味を効かせたレモン風味のアイシングをデコレーションしました。



(左から順に)「スリール」
「ボーテ」
「タルト ダグリューム」
「ボヌール」
「トロピック」



(左)「チャバタ プロヴァンサル」
(奥)「あらびきソーセージと夏野菜ロースト」
(右)「エキゾチック」
(手前)「クロンヌ シトロン」

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

◆「バジルシュリンプカレーパン」 540 円

◆「バジルチキンカレーパン」 540 円

バジルの香りとシェーブルチーズの深いコクが特徴のカレーパン。炭火で焼いたジューシーな鶏肉やプリプリ食感の海老との絶妙な取り合わせをお楽しみください。

※提供期間：2021年8月1日(日)～8月31日(火)



(左・奥)「バジルシュリンプカレーパン」
(右)「バジルチキンカレーパン」

◆「パンドミ プルミエ マイス」 1,400 円

北海道産の希少小麦や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。

※提供期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火)



「パンドミ プルミエ マイス」

*価格はすべて消費税込です。

●サマースイーツ

- 販売期間 : 2021年6月1日(火)～8月31日(火)
- 提供店舗 : 1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
- 営業時間 : 10:00～22:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5309

◆「白桃・黄桃 2種の桃パフェ」 3,390 円

夏に旬を迎える白桃と黄桃を贅沢に盛り合わせたパフェ。ペストリーシェフが時期に合わせて2種の桃を厳選します。お濠を優雅に泳ぐ白鳥の姿をイメージしました。オリジナルグラスで、この時季だけのパフェをどうぞお楽しみください。



「白桃・黄桃 2種の桃パフェ」

◆「マンゴ&ココナッツのシェーブアイスとヨーグルトクリーム」 2,000 円

濃厚なマンゴとココナッツの香り、ヨーグルトクリームの酸味が奏でるハーモニー。

※提供期間：2021年6月1日(火)～9月14日(火)



(左)「マンゴ&ココナッ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」

◆「抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉」 2,000 円

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。

※提供期間：2021年6月1日(火)～9月14日(火)

*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。

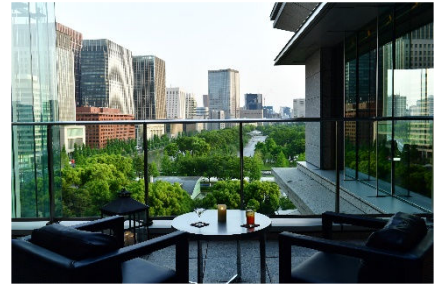


PALACE HOTEL TOKYO

●サマーカクテル

- 販売期間 : 2021年6月1日(火)～8月31日(火)
- 提供店舗 : 6F ラウンジバー プリヴェ
- 営業時間 : 11:30～21:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5319

暑い夏に皇居外苑を望める開放的なテラス席で、旬のフルーツの味わいや素材を活かし、こだわりのオーガニックティーと組み合わせた冷たいスムージーをお楽しみください。



プリヴェ テラス席

- ◆「レモンとデトックスティーのスムージー」 **2,180円**
ミントベースのティーと合わせた爽やかな味わい。
- ◆「ベリーとハイビスカスティーのスムージー」 **2,180円**
ベリーとハイビスカスの華やかな香り。
- ◆「マンゴとピュアブラックティーのスムージー」 **2,420円**
フルーティーで濃厚なハーモニーをお楽しみください。
※提供期間：2021年6月1日(火)～6月30日(水)
- ◆「白桃とジンジャーピーチティーのスムージー」 **2,910円**
旬の果実とジンジャーの組み合わせですっきりとした後味。
※提供期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火)



(左から順に)「レモンとデトックスティーのスムージー」
「ベリーとハイビスカスティーのスムージー」
「マンゴとピュアブラックティーのスムージー」
「白桃とジンジャーピーチティーのスムージー」

*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。

- 販売期間 : 2021年6月1日(火)～8月31日(火)
- 提供店舗 : 1F メインバー ロイヤル バー
- 営業時間 : 17:00～22:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5318

- ◆「西瓜のソルティドック」 **2,670円**
人気のウォッカカクテルを夏のフルーツ、西瓜でアレンジしたエキゾチックな味わい。
- ◆「ベリーニ」 **2,670円**
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。
※提供期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火)
- ◆「バナナダイキリ」 **2,670円**
定番のラムカクテルにエキゾチックな南国の香りを添えた、滑らかで柔らかい口あたりの一杯。



(左)「西瓜のソルティドック」
(中央)「ベリーニ」
(右)「バナナダイキリ」

*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●オンラインショップ商品

- 販売期間 : 2021年7月1日(木)～
- 販売店舗 : パレスホテル東京オンラインショップ
<https://www.palacehoteltokyo.com/shop/>
- お問い合わせ : 03-3211-5357(11:00～19:00)

◆「フローズン ミルフィユ」

2,490 円

サクッとした軽やかなパイにカスタードクリームの上品な甘さがマッチする、旧パレスホテル時代の定番人気商品「ミルフィユ」。冷たいフローズンタイプから滑らかな口どけになるまで、お好みの解凍具合でお楽しみいただけます。

※数量限定

※オンラインショップのみでの販売、クール便・冷凍でのお届けとなります。



「フローズン ミルフィユ」

*価格はすべて消費税込です。

●テイクアウト商品

- 販売期間 : 2021年6月1日(火)～8月31日(火)
- 販売店舗 : ペストリーショップ スイーツ&デリ
(東京都千代田区丸の内1-1-1 パレスホテル東京 B1F)
- 営業時間 : 10:30～19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5307

◆「夏のパーティーボックス」

10,800 円

夏の素材を用いた、ひとロサイズのオードブルとデザートセット。暑い夏のおうち時間がホテルメイドのパーティーボックスで上質な時間へと変化します。シャンパーニュやお好きな飲み物と一緒に楽しみください。



「夏のパーティーボックス」

*価格はすべて消費税込です。

<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