



パレスホテル東京 2021-2022 Winter & Strawberry  
冬に華やかな時間をお届けする  
“冬限定スイーツ&ブレッド、カクテル”“苺セレクション”販売のご案内

- ・サステナブルな自家製シロップのノンアルコールカクテルゼリー
- ・旬の苺を存分に楽しめる見た目も美しい苺スイーツ
- ・選りすぐりの苺を100粒贅沢に食べ比べできる「ワンハンドレッド ストロベリーズ」



プリヴェ  
「オリジナルティーカクテルゼリー」



スイーツ&デリ  
「苺スイーツ」



プリヴェ  
「ワンハンドレッド ストロベリーズ」

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12月1日(水)~2022年2月28日(月)の期間、冬限定スイーツ&ブレッド、カクテルおよび苺セレクションを販売いたします。

ラウンジバー プリヴェではサステナビリティコンセプト「未来を、もてなす。」に基づいた取り組みを積極的に行っており、その一環としてオリジナルティーカクテルゼリーを提供いたします。紅茶やハーブティーの抽出後の茶葉やコーヒー豆を再利用して作られた自家製のシロップをノンアルコールカクテルに仕立て、ゼリースタイルでご用意しました。苺とハイビスカスティーの華やかな味わいや、洋梨とジンジャーの爽やかな後味を是非お楽しみください。

ペストリーショップ スイーツ&デリでは、見た目も美しい芸術品のような苺セレクションを販売いたします。苺とマスカルポーネチーズを合わせた滑らかな口あたりのチーズケーキ「ブランシュ」や、苺と相性の良いピスタチオと組み合わせたケーキ「ミニョン」など苺の美味しさを味わえる、とっておきのラインナップが揃います。

また、時季に合わせて厳選された旬の3種の苺をダイナミックに100粒以上盛り合わせた「ワンハンドレッド ストロベリーズ」をラウンジバー プリヴェにて季節限定でお楽しみいただけます。それぞれの個性を贅沢に食べ比べできるのは、この季節の醍醐味です。瑞々しい味わいを心ゆくまでご堪能ください。

皇居外苑の自然が広がる開放的な空間で華やかな時間を彩る、パレスホテル東京の冬限定スイーツ&ブレッド、カクテルおよび苺セレクションをお楽しみください。

※諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●冬限定スイーツ&ブレッド

- 販売期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ
- 営業時間 : 10:30～19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315

#### ◆「クーシュド ショコラ」 440 円

パリパリ食感が楽しめるココア風味のデニッシュ生地に  
柔らかなフォンダンショコラ、カシス、キャラメルとマカダミアナッツを  
挟みました。



(奥)「クーシュド ショコラ」  
(手前左)「林檎のクラムケーキ」  
(手前右)「サーモンのクロワッサン包み焼き」

#### ◆「林檎のクラムケーキ」 980 円

ペースト、コンポート、フレッシュ感のあるフィリングと  
3種類の調理法で林檎をお楽しみいただける逸品。  
シナモン、ケーキクラムとともに旬の味わいをご堪能ください。

#### ◆「サーモンのクロワッサン包み焼き」 710 円

スモークサーモンや野菜、マッシュルームをクロワッサンで  
包み込み、まろやかなベアルネーズソースと合わせて  
焼き上げました。

#### ◆「パンド ミ プルミエ〜ジャンドウージャ〜」 1,400 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に、  
ヘーゼルナッツ風味のホワイトチョコレート、ベルギー産の  
ドロップショコラ、ローストしたヘーゼルナッツ、柚子のコンフィを  
練りこみました。

販売期間:2022年2月1日(火)～3月14日(月)



「パンド ミ プルミエ〜ジャンドウージャ〜」

#### ◆ガレット デ ロワ 3,890 円

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、丁寧にしっかり火を入れて、  
香りを立たせて。

販売期間:2022年1月1日(土・祝)～1月15日(土)



「ガレット デ ロワ」

\*価格はすべて消費税込です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●冬限定カクテル

- 販売期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 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

#### オリジナルティーカクテルゼリー

各 2,420 円

サステナビリティの取り組みの一環として紅茶やハーブティーの抽出後の茶葉やコーヒー豆を再利用して作った自家製シロップをノンアルコールカクテルのゼリーに仕立てました。

##### ◆「苺とハイビスカスティーのカクテルゼリー」

苺とハイビスカスの華やかな香りをゼリー状のカクテルで。

##### ◆「洋梨とジンジャーピーチティーのカクテルゼリー」

洋梨とジンジャーの爽やかな組み合わせ。

##### ◆「コーヒーとキャラメルのカクテルゼリー」

コーヒーのほろ苦さとキャラメルの香ばしさのハーモニーをゼリースタイルでお楽しみください。



(左から順に)「苺とハイビスカスティーのカクテルゼリー」  
「洋梨とジンジャーピーチティーのカクテルゼリー」  
「コーヒーとキャラメルのカクテルゼリー」

\*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。

- 販売期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 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

#### 冬のフルーツカクテル

各 2,670 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。

##### ◆「ストロベリーマルガリータ」

プレミアム テキーラにフレッシュな苺を合わせた王道カクテル。

##### ◆「ロッシーニ」

旬の苺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。



(左から順に)「ジャックローズ」  
「ストロベリーマルガリータ」  
「ロッシーニ」

\*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●苺セレクション

- 販売期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ
- 営業時間 : 10:30～19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315

#### ◆「苺のピュイダムール」 1,410 円

滑らかな口あたりが特徴のフランスの古典菓子を苺風味でお楽しみいただけます。直径約10cmと少し大きめサイズでご用意しました。シェアしていただくのもおすすめです。

#### ◆「ブランシュ」 920 円

爽やかな柚子とクリーミーなマスカルポーネのチーズケーキ。苺のジュレをアクセントにハーモニーをお楽しみください。

#### ◆「オペラ ルージュ」 920 円

アーモンド風味のスポンジに苺のバタークリーム、苺ミルクのガナッシュを合わせました。和三盆糖を使用することで上品な甘みに仕上げました。

#### ◆「ミニヨン」 920 円

苺と相性の良いピスタチオを苺のケーキと重ねました。中にはキャラメリゼした苺が入っており、苺の甘酸っぱさを堪能できるケーキです。

#### ◆「スペシャルデニッシュ ストロベリー」 1,080 円

苺シロップを染み込ませたデニッシュ生地、軽いカスタードクリームとたっぷりの苺をトッピングしたデニッシュ。



(左から順に)「苺のピュイダムール」  
「ブランシュ」  
「オペラ ルージュ」  
「ミニヨン」



「スペシャルデニッシュ ストロベリー」

\*価格はすべて消費税込です。

### ●苺スイーツ

- 販売期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 販売店舗 : 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

#### ◆「3種の苺パフェ」 3,270 円 スイーツセット(コーヒー、紅茶またはハーブティー付き) 4,600 円

とちおとめ・きらび香・あまおう・紅ほっぺなど、その時季に合わせてペストリーシェフが厳選した3種の苺を贅沢に盛り合わせた毎年好評のパフェ。今年にはピスタチオ風味の白鳥のラングドシャを添えてご用意しました。春に旬を迎える苺本来の味わいを美しいオリジナルグラスでお楽しみください。



「3種の苺パフェ」

\*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。



## PALACE HOTEL TOKYO

- 販売期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 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

- ◆「ワンハンドレッド ストロベリーズ」 **8,000 円**  
季節に合わせて厳選した3種の苺100粒以上を贅沢に盛り合わせました。旬の苺の食べ比べを心ゆくまでお楽しみください。
- ◆「フィフティ ストロベリーズ」 **5,000 円**  
3種の苺を50粒以上盛り合わせた食べ比べセットもございます。



「ワンハンドレッド ストロベリーズ」

\*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。

### ●苺カクテル

- 販売期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 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

- ◆「季節の苺カクテル」 **3,510 円～**  
旬の苺のカクテルをお好みのスタイルで。
- ◆「プレミアム ストロベリーカクテル」 **5,450 円**  
苺をたっぷりとのせたシャンパーニュベースのミストカクテル。



(中央・右)「季節の苺カクテル」  
(左)「プレミアム ストロベリーカクテル」

\*価格はすべてサービス料10%・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:王、荒川  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)