



パレスホテル東京 10th Anniversary
開業“10周年記念特別商品”販売のご案内

- ・日本料理「和田倉」料理長 宮部の集大成となる特別会席
- ・海の幸や新鮮な夏野菜の10周年記念メニューや和の香りを味わうカクテル
- ・スタッフがおすすめする10の体験付き宿泊プラン



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、2012年のホテル建て替え後、2022年5月17日(火)に開業10周年を迎えます。お客様の日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、“10周年記念特別商品”を販売いたします。

日本料理「和田倉」では、パレスホテル東京開業以来、料理長を務めてきた宮部敬二が定年を迎え一線を退くにあたり、5月20日(金)～6月30日(木)の期間にこれまでご愛顧いただいた宮部の料理の数々を存分に堪能できる「10周年特別会席～宮部の献立～」をご用意いたします。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、海の幸と新鮮な夏野菜を存分にご賞味いただける「10周年アニバーサリーコース」が、またバー&ラウンジではホテルプライベートブランドの日本酒「壺ノ壺ノ壺」をベースにした、華やかな和の香りと透き通る凛とした味わいのカクテル「ブルーミング」が登場します。

そして、パレスホテル東京のスタッフがおすすめする10の最上質体験をお届けする宿泊プランを販売いたします。ホテルスタッフが自信を持ってお選びする8つの体験と選べる2つの体験を含めたプランで、10周年を迎えるパレスホテル東京でしか味わえないホテルステイをご提供いたします。

パレスホテル東京は、「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに日本の心を大切に、新しさに挑みながらも本質的に価値あるものを継承してまいりました。次の10年も、スタッフ一人ひとりが「最上質の日本」を提供することを目指し、タイムレスな価値を創造してまいります。

※2022年6月1日(水)より、サービス料を15%に変更させていただきます。また諸般の事情により、ホテルの営業を一部制限する可能性がございます。内容の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。

**●10周年記念レストランメニュー****<6F 日本料理 和田倉>**

お客様への感謝の気持ちを込め、ホテル開業以来料理長を務めてきた宮部敬二のフィナーレとなる特別会席を期間限定でご用意、集大成となる味わいをご堪能ください。

提供期間 : 2022年5月20日(金)～6月30日(木)
 営業時間 : ランチコース 11:30～14:30(L.O.)
 ディナーコース 17:30～21:00(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5322



料理長 宮部 敬二

10周年特別会席～宮部の献立～ 30,000円

<1F オールデイダイニング グランド キッチン>

帆立貝の旨味を閉じ込めた逸品、オマール海老のメイン料理など海の幸と、新鮮な夏野菜を存分にご賞味いただける「10周年アニバーサリーコース」をご提供いたします。また、香川県小豆島のオリーブの絞り果実を与えて育てたプレミアム黒毛和牛のオリーブ牛がアラカルトとして期間限定でオンメニュー。肉の赤身が柔らかく、さっぱりとしたヘルシーな味わいが特徴のオリーブ牛をじっくりとローストし、赤ワインソースと合わせました。

提供期間 : 2022年6月1日(水)～8月31日(水)
 営業時間 : 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

10周年アニバーサリーコース
 ランチ 7,100円
 ディナー 9,700円

※提供期間:提供中～2022年6月30日(木)

香川産オリーブ牛ランプ肉のロースト 赤ワインソース 6,380円



10周年アニバーサリーコース

香川産オリーブ牛ランプ肉のロースト
赤ワインソース**●10周年記念カクテル**

プライベートブランドの日本酒「壺ノ壺ノ壺」をベースにした、華やかな和の香りと透き通る凛とした味わいのカクテル「ブルージング」が登場。皇居外苑の豊かな自然を思わせるすっきりとした味わいをお楽しみください。

提供期間 : 2022年6月1日(水)～8月31日(水)
 提供店舗 : 1F メインバー ロイヤル バー
 1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
 6F ラウンジバー プリヴェ

ブルージング 2,200円



ブルージング

*価格はすべて消費税込です。
 別途サービス料 15%を加算させていただきます。



●10周年記念宿泊プラン

パレスホテル東京のスタッフがおすすめする10の最上質体験をお届けする宿泊プランを販売いたします。ラゲージタグとしても使える10周年限定オリジナル ルームキーや10周年記念デザインのシグニチャーショコラ「千代ちよこ」、ソムリエセレクトのワインなど8つの特典をご用意。そして、館内プライベートアートツアーや人力車による皇居周辺散策などからお好きな体験を2つお選びいただけます。よりいっそう豊かな滞在をお楽しみいただけるようホテルスタッフが自信を持ってお贈りする、パレスホテル東京でしか味わえないホテルステイです。

宿泊対象期間：2022年6月8日(水)～11月30日(水) ※7日前まで要予約

お問い合わせ：03-3211-5218

パレスホテル東京での10の最上質体験

プラン内容:8つの特典+選べる2つの体験

- ① インルームチェックイン
- ② 10周年限定オリジナル ルームキー
(ご滞在後はラゲージタグとしてご使用いただけます)
- ③ パレスホテル東京オリジナル 百田陶園の「Palace Plate」をプレゼント
- ④ ソムリエセレクトのワインをお部屋にご用意
- ⑤ 10周年記念「千代ちよこ」をお部屋にご用意
- ⑥ オールデイダイニング グランド キッチンでのご朝食
- ⑦ レイトチェックアウト(14時まで)
- ⑧ メインバー ロイヤル バーのおすすめカクテル
- ⑨ 下記よりおひとつお選びください。
 - ・ペア パーソナルトレーニング(60分)
 - ・ペア パーソナルヨガ(60分)
 - ・ナイトアクア リラクゼーション(60分)
 - ・館内プライベートアートツアー&アロマギフトセット
- ⑩ 下記よりおひとつお選びください。
 - ・お好きなレストランで10周年記念ディナー
(エステル・和田倉・濠・グランド キッチンよりお選びいただけます)
 - ・エビアン スパ 東京でのスパトリートメント(60分)(セシアル ボディ 2名様)
 - ・人力車で皇居周辺散策(60分)



プランイメージ



デラックスキング with バルコニー

部屋タイプ

デラックスツイン または キング with バルコニー (45㎡) 2名様 150,040円～

※上記料金は1泊分の1室料金です。(消費税込)

別途サービス料15%、東京都宿泊税1名様につき200円/泊を加算させていただきます。

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