



2022年7月28日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2022 Autumn 秋を味わい尽くす“秋限定商品”のご案内

- ・シェフが腕によりをかけた「10周年アニバーサリーコース」
- ・彩り豊かな季節の食材を詰めた小箱「10周年記念 楚々 匠」
- ・秋の旨味をコースで堪能するフランス料理 エステール



オールデイダイニング グランド キッチン
10周年アニバーサリーコース



ラウンジバー プリヴェ
10周年記念 楚々 匠



フランス料理 エステール
北海道産の帆立貝 海藻とブロッコリー

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)は、2022年9月1日(木)～11月30日(水)の期間、豊潤な秋の恵みを感じる“秋限定商品”を販売いたします。

オールデイダイニング グランド キッチンでは、10周年を記念してシェフが腕によりをかけた「10周年アニバーサリーコース」をご用意しています。厳選した食材で作るカプレーゼや深い味わいが楽しめる国産ズワイ蟹の前菜、絶妙な火加減のサーモンのミキューイ、さっぱりとして柔らかい身が特徴の香川産黒毛和牛 オリーブ牛ランプのグリルと濃厚なソースを合わせた逸品など、格別のコース料理をお召し上がりいただけます。

ラウンジバー プリヴェでは9月1日(木)～9月30日(金)の期間、旬を迎えた彩り豊かな季節の食材を四段の小箱でお楽しみいただく「10周年記念 楚々 匠」を提供いたします。日本料理 和田倉の料理人が丁寧に仕上げた一品一品に職人の技が光ります。パレスホテル東京の開業10周年にちなんだ10種類の具材が見た目にも華やかならし寿司と、さまざまな旬の味覚を小箱に納めました。一段、一段が織りなす調和を心ゆくまでお楽しみください。

フランス料理 エステールからは、目にも美しい日本の秋をお届けいたします。「北海道産の帆立貝 海藻とブロッコリー」は、旬を迎えて大きく育った北海道産の帆立をゆっくりとローストしました。ソースは、つぼみも茎も葉も余すことなく使ったブロッコリーとひまわりの種や、1日かけて乾燥させた帆立の肝を合わせて仕上げました。厳選した帆立の奥深い滋味と、それぞれの素材の個性を引き出したソースとの調和が奏でる、日本の秋のご馳走をご堪能ください。

10周年を迎えたパレスホテル東京が感謝の気持ちを込めてお届けする、秋の味覚の数々で心癒されるひとときをお過ごしください。

※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。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。



PALACE HOTEL TOKYO

●秋限定レストランメニュー

<1F オールデイダイニング グランド キッチン>

提供期間 : 2022年9月1日(木)～11月30日(水)
 営業時間 : 6:00～21:30(L.O.) (平日は7:00～)
 ブレックファスト 6:00～10:30(L.O.) (平日は7:00～)
 ランチコース 11:30～14:30(L.O.)
 ディナー 17:30～21:30(L.O.)
 ※当面の間土曜・日曜・祝日の朝食営業はご宿泊のお客様優先とさせていただきます。
 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 8,000円

ディナー 11,000円

厳選した食材で作るカプレーゼや深い味わいが楽しめる国産ズワイ蟹の前菜、絶妙な火加減のサーモンのミキユイ、さっぱりとして柔らかい身が特徴の香川産黒毛和牛 オリーブ牛ランプのグリルなど、シェフが腕によりをかけたコース料理をご用意しました。



10周年アニバーサリーコース

◆季節のアラカルト



仔牛フィレ肉のロースト ペルシヤード
 バジルマスタードのグレイビー
 4,950円



スパゲティ
 ムール貝、ポルチーニ茸、ジロール茸
 2,910円



フォンダンショコラ
 カシスのアイスクリーム
 1,700円

<6F ラウンジバー プリヴェ>

提供期間 : 2022年9月1日(木)～9月30日(金)
 提供時間 : 11:30～14:00、17:30～20:30(前日 17:00 までに予約)
 お問い合わせ : 03-3211-5319

◆10周年記念 楚々 匠

8,000円

日本料理「和田倉」の料理人が一品一品丁寧に仕上げました。
 10種類の具材が見た目にも華やかなちらし寿司とさまざまな旬の味覚を四段の小箱に納めました。



10周年記念 楚々 匠

*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。



PALACE HOTEL TOKYO

<6F 日本料理 和田倉>

提供期間 : 2022年9月1日(木)~11月30日(水)
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

◆黒毛和牛ロースと鱧の山椒鍋 9,900円

あっさりとした薄口醤油ベースの出汁で黒毛和牛薄切り肉と鱧、
季節野菜をココット仕立てでご用意
先附 お造り 黒毛和牛ロースと鱧の山椒鍋 白御飯 香物 水菓子
※ランチタイムのみのご提供となります。



黒毛和牛ロースと鱧の山椒鍋

◆秋のおすすめ特別会席「和 -NAGOMI-」 23,100円

秋の味覚と近江牛のすき煮を組み込んだコース
先附 八寸 椀 お造り 焼物 近江牛のすき煮 食事 水菓子



「和 -NAGOMI-」

<6F 天麩羅 巽>

提供期間 : 2022年9月1日(木)~11月30日(水)
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

◆ランチコース「いちょう」 9,900円

秋鮭と秋野菜など天麩羅7品を含むコース

◆ディナーコース「すすき」 19,800円

月替わりのこだわりの食材を含む天麩羅13品をメインとしたコース
9月 秋刀魚/10月 鱧/11月 鰻



秋の食材イメージ

*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。



PALACE HOTEL TOKYO

●秋のおすすめスパトリートメント

提供店舗 : 5F エビアン スパ 東京
販売期間 : 2022年9月1日(木)～11月30日(水)
予約受付時間 : 8:00～20:00
お問い合わせ : 03-3211-5298

◆「ブリスフルモーメント」

120分 44,000円

エビアン スパ 東京のオリジナルメニューでもある、ドライ&オイルでしっかりと圧をかけて施すバイタライジングボディと、エイジングケアのプレシヤスフェイシャルでリフレッシュ。10周年を記念してグレードアップした、ラグジュアリーな期間限定コンビネーションメニューをご体験ください。



トリートメント イメージ

◆「アンヌセモナン クリームマスク」

75ml 8,800円

ホホバ、シアバター、海藻等の成分が敏感な肌を落ち着かせ、栄養を与えてふっくらとした肌へと導きます。すべての肌タイプの方におすすめです。



アンヌセモナン クリームマスク

*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。

*「アンヌセモナン クリームマスク」にはサービス料はかかりません。

<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、石原

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