



パレスホテル東京 2022 Autumn
旬の美味を堪能する
“秋限定スイーツ&カクテル”“ハロウィンスイーツ&ブレッド”のご案内

- ・この時季だけのお楽しみ マロンシャンティイ3種の食べ比べ
- ・瑞々しい恵みの秋をいただく「秋果実のプレミアムカクテル」
- ・目にも楽しいハロウィン限定スイーツ&ブレッド



ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
マロンシャンティイ3種



ラウンジバー プリヴェ
秋果実のプレミアムカクテル



ペストリーショップ スイーツ&デリ
ハロウィンスイーツ&ブレッド

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)の期間に“秋限定スイーツ&カクテル”、および10月1日(土)～31日(月)の期間に“ハロウィンスイーツ&ブレッド”を販売いたします。

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジでは毎年好評の3種類のマロンシャンティイをご提供いたします。パレスホテル伝統のスイーツ「マロンシャンティイ」に加え、優しい香りの四万十の栗と和三盆を使用した「プレミアムマロンシャンティイ」と、甘みが強く濃厚な味わいの長野県小布施産の和栗と栗蜂蜜を使った「小布施産和栗のプレミアムマロンシャンティイ」が並びます。この時季にしか体験できないマロンシャンティイ3種の食べ比べを是非お楽しみください。

ラウンジバー プリヴェでは9月1日(木)～10月31日(月)の期間、秋に旬を迎えるフレッシュな果実を使用したカクテルの登場です。長野産オリジナル品種の巨峰 ナガノパープルと秋摘みのダーズリンアールグレイの濃厚なフレーバーが楽しめる「巨峰とアールグレイのサイドカー」や、シャインマスカットとエルダーフラワー、カモミールを合わせた香り高い一杯「シャインマスカットと白い花のマティーニ」がラインナップ。店内から 見渡せる丸の内の夜景を眺めながら秋の宵のひとつときをご満喫ください。

ペストリーショップ スイーツ&デリでは10月1日(土)～31日(月)の期間、目にも楽しいハロウィンスイーツ&ブレッドを販売いたします。カシス風味のムースショコラとヴァニラのムースがハーモニーを奏でる「ショコラ カシス」をはじめ、なめらかな口あたりのプリン「南瓜のヴェリーヌ」や個性豊かなハロウィンのキャラクターをモチーフにしたアイシングクッキーなどをご用意いたしました。このシーズンならではの商品がハロウィン気分を盛り上げます。

心地よい秋風を感じながら、パレスホテル東京よりお届けする秋の美味を心ゆくまでご堪能ください。

※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

●秋限定スイーツ

<1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ>

販売期間 : 2022年9月1日(木)～11月30日(水)

営業時間 : 11:00～21:30(L.O.)

お問い合わせ : 03-3211-5309

◆プレミアムマロンシャンティイ 1,900円

四万十川流域の和栗を使用した毎年期間限定のマロンシャンティイ。クリームには和三盆糖を合わせ、プレミアムな味わいに仕上げました。

※提供期間：2022年9月1日(木)～栗がなくなり次第終了。

※B1F ペストリーショップ スイーツ&デリにてテイクアウト販売(1,200円)。



プレミアムマロンシャンティイ

◆小布施産和栗のプレミアムマロンシャンティイ 2,400円

長野県小布施産和栗のマロンシャンティイが今年も登場。

小布施産栗蜂蜜をクリームに合わせました。ブランド栗として知られる栗の良質な甘みと風味をご堪能ください。

※提供期間：2022年10月1日(土)～栗がなくなり次第終了。

※B1F ペストリーショップ スイーツ&デリにてテイクアウト販売(1,700円)。



小布施産和栗のプレミアムマロンシャンティイ

◆シャインマスカットパフェ 3,000円

旬の瑞々しい大粒のシャインマスカットを贅沢に使った季節のパフェ。水面を優雅に泳ぐ白鳥をイメージしたラング ド シャを添えて、秋の味覚をお楽しみください。



シャインマスカットパフェ

<6F ラウンジバー プリヴェ>

提供期間 : 2022年9月1日(木)～11月30日(水)

営業時間 : 11:30～21:30(L.O.)

お問い合わせ : 03-3211-5350(アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)

◆秋のアフタヌーンティー 6,000円

ヴァニラとブルーベリーのパンナコッタ、柚子のタルト、

バターナッツスカッシュとカラスミのタルトレット、

フランボワーズのロールケーキ ペパーミント ほか

※提供時間:14:30～15:30、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。(祝日の場合は営業)



秋のアフタヌーンティー

グラスシャンパーニュ付き 8,400円

プレミアムティープラン 8,600円

*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

●秋限定スイーツ&ブレッド

<B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ>

販売期間 : 2022年9月1日(木)~11月30日(水)
営業時間 : 10:30~19:00
お問い合わせ : 03-3211-5315

◆ジャポネスク 750円
黒胡麻のクリームとほうじ茶のムースを重ねた和の味わい。

◆ショコラ ラヴァンド 850円
ベルガモット風味のホワイトチョコレートムースにラベンダーのジュレとムースを合わせました。華やかな香りが特徴です。

◆ポム 850円
可愛いキューブのフォルムで林檎を表現したケーキ。
シナモン香る林檎のソテーに相性の良いマスカルポーネのムースを組み合わせました。

◆キャラメル バナナ クロワッサン 600円
キャラメリゼされたバナナとピーナッツバターをアクセントに、
リッチな風味のクロワッサンでサンドしました。

◆さつま芋と林檎のパイ 600円
オーブンで焼いたさつま芋とドライ林檎を、紅茶風味のサクサクなパイで包み込みました。

◆スペシャル マロンデニッシュ 1,080円
マロンペーストに渋川栗をトッピングし、カシスファイリングと合わせた秋ならではのハーモニーが楽しめるスペシャルなデニッシュです。

◆7種キノコのピッツァ 1,400円
ポルチーニ茸のソースを加えた7種のキノコと、エスカルゴバター、ブルーチーズを生地に乗せ、オーブンでじっくり焼き上げました。
素材の持ち味を凝縮した山の幸を存分に味わえるブレッドです。



(左から順に)ジャポネスク
ショコラ ラヴァンド
ポム



(左から順に)キャラメル バナナ クロワッサン
さつま芋と林檎のパイ
スペシャル マロンデニッシュ
7種キノコのピッツァ



7種キノコのピッツァ

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●秋限定カクテル

<1Fメインバー ロイヤル バー>

販売期間 : 2022年9月1日(木)～11月30日(水)
営業時間 : 15:00～23:30(L.O.)
お問い合わせ : 03-3211-5318

◆巨峰とアールグレイのマティーニ 2,530円

芳醇な味わいの巨峰にベルガモットの香りを纏わせました。
※提供期間：2022年9月1日(木)～10月15日(土)

◆無花果のコスモポリタン 2,530円

無花果の上品な甘さとクランベリーのア酸味がハーモニーを奏でます。
※提供期間：2022年9月1日(木)～10月15日(土)

◆洋梨とディルのフレンチギムレット 2,530円

洋梨の柔らかな口あたりにハーバルなディルをアクセントに効かせています。
※提供期間：2022年10月16日(日)～11月30日(水)

◆栗のアレキサンダー 2,530円

パレスホテル伝統のスイーツ「マロンシャンティイ」を彷彿させるなめらかでクリーミーな味わいをお楽しみいただけます。
※提供期間：2022年10月16日(日)～11月30日(水)



(左から順に)巨峰とアールグレイのマティーニ
無花果のコスモポリタン
洋梨とディルのフレンチギムレット
栗のアレキサンダー

<6Fラウンジバー プリヴェ>

販売期間 : 2022年9月1日(木)～10月31日(月)
営業時間 : 11:30～21:30(L.O.)
お問い合わせ : 03-3211-5319

◆巨峰とアールグレイのサイドカー 3,800円

長野産オリジナル品種の巨峰 ナガノパープルと秋摘みのダーズリンアールグレイが濃厚な一杯です。

◆シャインマスカットと白い花のマティーニ 3,800円

シャインマスカットとエルダーフラワー、カモミールが爽やかな香りを織りなします。



(左から順に)巨峰とアールグレイのサイドカー
シャインマスカットと白い花のマティーニ

*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

●ハロウィンスイーツ&ブレッド

<B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ>

販売期間 : 2022年10月1日(土)~10月31日(月)

営業時間 : 10:30~19:00

お問い合わせ : 03-3211-5315

- ◆ **パンプキン パイ** 950 円
バター風味豊かなパイ生地と南瓜のペーストで作ったパイ菓子。
ジャック オ ランタンをイメージしました。
- ◆ **南瓜のヴェリーヌ** 810 円
なめらかな口あたりの南瓜プリン。キャラメリゼした南瓜と
ココナッツジュレをアクセントに仕上げました。
- ◆ **南瓜のロールケーキ** 1,300 円
南瓜のカスタードクリームと優しい甘さが特徴の和三盆糖を使用した
生クリームを、南瓜のスフレケーキでたっぷりと包み込みました。
可愛いオバケがハロウィン気分を盛り上げます。
- ◆ **ショコラ カシス** 810 円
カシス風味のムースショコラとヴァニラのムースのハーモニー。
酸味と甘味が絶妙にマッチした逸品です。
- ◆ **ハロウィン クッキー** 1,700 円
個性豊かなハロウィンキャラクターのカラフルなアイシングクッキー。
3種セットをご用意しました。
- ◆ **パンプキン ロール** 480 円
南瓜のロール生地にパンプキンクリーム、レーズン、パンプキン
シードなどを包み込み、ふんわり食感に仕上げました。
- ◆ **ハロウィン フーガス** 600 円
ゴーストをモチーフにしたオリーブオイル香るフォカッチャ。
ジャンボンブラン、レッドチェダー、ほうれん草、ベシヤメルソースを
合わせたコク深い味わいです。



(左から順に)パンプキン パイ
南瓜のヴェリーヌ
南瓜のロールケーキ
ショコラ カシス



ハロウィン クッキー



(左から順に)パンプキン ロール
ハロウィン フーガス

*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: 朝日奈、荒川、石川

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