



## パレスホテル東京 2017 Summer

### 夏の贅沢を味わい尽くす“夏限定商品”販売のご案内

- ・夏限定メニュー:スコットランド産オマール海老、旬の鮎や松阪牛フィレ肉の夏の美食コース
- ・夏限定宿泊プラン:デトックスメニューとトリートメントで身体と心を健やかに整える宿泊プラン
- ・夏限定スパ商品:アイスキューブの美容液が明るく輝く肌へと導く涼やかなトリートメント



フランス料理「クラウン」  
夏の美食コース



夏限定宿泊プラン  
リバイタライジング リトリート  
インルームプランチメニュー



「エビアン スパ 東京」  
トリートメントルーム

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)では、2017年6月1日(木)～8月31日(木)までの期間、夏ならではの旬の食材を堪能できるレストランの“夏限定メニュー”と、身体と心を健やかに整える“夏限定宿泊プラン”をご提供いたします。また、2017年6月1日(木)～9月30日(土)までの期間、「エビアン スパ 東京」にて、キューブ状に冷やし固めた美容液が明るく輝く肌へと導く“夏限定トリートメント&プロダクト”をご提供いたします。

フランス料理「クラウン」では、スコットランド産オマール海老を前菜に、旬を迎える鮎と、松阪牛フィレ肉をメインにした限定コース「夏の美食コース」をお召し上がりいただけます。イブニングドレスをイメージした上品な空間で、厳選素材で創り上げる色鮮やかな夏の一品を存分にお楽しみください。

夏限定宿泊プラン「リバイタライジング リトリート」は、心も身体も解きほぐす極上のトリートメントで、大人のシティ・バカンスを楽しめる宿泊プランです。整体理論に基づいたボディケアとデトックスマスクを使用したフェイシャルをセットにしたトリートメントと、デトックスサラダやグリーンスムージーで内側から疲れを癒やすプラン限定インルームプランチメニューで、心身共に美しく健やかに整えます。

「エビアン スパ 東京」では、独自のリフトアップテクニックを使用し、凍らせた美容液、エクスプレス ラディアンス アイスキューブを溶かしながら浸透させ、肌に立体感と輝きを与えるエイジングケア トリートメント「クリオ タイム フリーズ」をご提供いたします。また、むくみがちな目元に、冷たい美容液で引き締めながら保湿する「アイ エクスプレス ラディアンス アイスキューブ」など、ホームケア用のプロダクト販売も行います。今しか体験できない夏限定トリートメントで、肌と心をリフレッシュする至福の時間をお過ごしください。

今年の夏はパレスホテル東京で、夏の贅沢を味わい尽くすひとときを心ゆくまでご堪能ください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://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合せ先>

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: 服部、杉本

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



●夏限定レストランメニュー

6F 日本料理「和田倉」

鹿児島産の旨味をたたえた鰻をはじめ、旬を迎えた選りすぐりの食材を日本ならではの趣きある空間にてご堪能いただけます。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」  
 提供期間 : 2017年6月1日(木)～8月31日(木)  
 営業時間 : ランチ 11:30～14:30  
                     ディナー 17:30～21:30(L.O.)  
 お問い合わせ : 03-3211-5322  
 メニュー / 料金 :



鹿児島県産 大隈鰻 うな重コース

- ◆鹿児島県産 大隈鰻 うな重コース 8,700 円  
 先附、お造り、うな重、肝吸、香物、水菓子  
 ※ランチタイムのみのご提供となります。  
 ※ご来店時のご注文の場合は、お時間をいただきますので  
 予めご了承ください。



夏のおすすめ会席「涼水 -SUZUMI-」

- ◆夏のおすすめ会席「涼水 -SUZUMI-」 21,600 円  
 前菜、椀、お造り、鮎の焼物、預鉢、  
 食事(小鰻重または近江牛のすき煮)、水菓子

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 天麩羅「巽」

みずみずしい野菜や天然鮎の味わいが夏の到来を告げます。熟練の職人が巧みな技で仕上げる季節の天麩羅をお召し上がりください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」  
 提供期間 : 2017年6月1日(木)～8月31日(木)  
 営業時間 : ランチ 11:30～14:30  
                     ディナー 17:30～21:30(L.O.)  
 お問い合わせ : 03-3211-5322(日本料理「和田倉」と共通)  
 メニュー / 料金 :



ディナーコース「あざみ」

- ◆ランチコース「ゆり」 8,700 円  
 夏野菜と穴子をメインとした天麩羅7品
- ◆ディナーコース「あざみ」 17,800 円  
 月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品  
 (6月雲丹/7月天然鮎/8月太刀魚)

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



### 6F 鉄板焼「濠」

山海の幸を職人の華麗な技でダイナミックに焼き上げます。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」  
 提供期間 : 2017年6月1日(木)～8月31日(木)  
 営業時間 : ランチ 11:30～14:30  
                   ディナー 17:30～21:30(L.O)  
 お問い合わせ : 03-3211-5322(日本料理「和田倉」と共通)  
 メニュー / 料金 :

◆ランチコース「流水 -RYUSUI-」 9,200円  
 鮎のコンフィと帆立貝の鉄板焼、黒毛和牛サーロインを含む全7品  
 ※黒毛和牛サーロインは追加料金(1,080円)にてフィレに変更  
 いただけます。

◆ディナーコース「磯風 -KAZE-」 22,500円  
 鮎と自家製からすみのサラダ、旬の魚料理鉄板焼、  
 黒毛和牛フィレまたはサーロインを含む全7品



ランチコース「流水 -RYUSUI-」



ディナーコース「磯風 -KAZE-」

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

### 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

甘みを増した夏野菜やオマール海老の深い味わいを分かち合う至福の時を、爽やかな風が吹き抜けるテラスにて、お楽しみください。

提供店舗 : 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」  
 提供期間 : 2017年6月1日(木)～8月31日(木)  
 営業時間 : 6:00～23:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5364  
 メニュー / 料金 :

#### ◆季節のアラカルト



オマール海老の冷製ビスクと  
トマトコンソメのジュレ  
1,700円



ピッツァ オルトラーナ  
パプリカ、トマト、ナス、  
モッツアレラ、パルミジャーノ  
2,800円



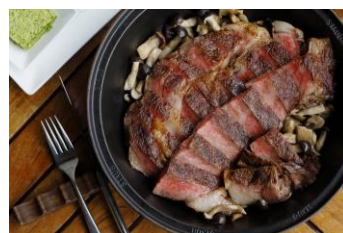
カペッリーニの冷製ペペロンチーノ  
しらす、水蛭、昆布、枝豆、オクラ  
2,600円



真鯛のスモークと夏野菜のエスカリバーダ  
梅肉ヴィネグレット  
1,900円



ハーブでマリネしたカジキマグロのグリル  
バジルとコリアンダーのピストウー  
3,500円



国産牛リブロースのグリル 600g  
トリュフソルト、ガーリックバター、  
マスタード、レモン(2～4名様用)  
14,000円

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### 6F フランス料理「クラウン」

イブニングドレスをイメージした上品な空間で、目前に広がる丸の内の絶景と共に、厳選素材で創り上げる色鮮やかな夏の一品をご堪能ください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」  
 提供期間 : 2017年6月1日(木)～8月31日(木)  
 営業時間 : ランチ 11:30～14:30  
                   ディナー 17:30～21:30(L.O)  
 お問い合わせ : 03-3211-5317  
 メニュー / 料金 :

◆夏の美食コース 25,000円

スコットランド産オマール海老を前菜に、旬を迎える鮑、松阪牛フィレ肉をメインにした夏限定コース

アミューズ ブーシュ、前菜、鮑料理、松阪牛、チーズ、デザート、小菓子・コーヒー

※ディナータイムのみのご提供となります。



夏の美食コース

◆季節のアラカルト

6月



スコットランド産ラベルルージュサーモンのコンフィ  
シトロンキャビア 小さなサラダ  
デリケートなトマトジュレとロケットのソルベ  
4,200円

7月



黒毛和牛フィレ肉のボワレ  
カボチャのビュルブと種のロースト  
グリーンアスパラガス  
青森産黒ニンニクと  
タブナードの香るジュードヴィアンド  
12,000円

8月



桃のエスパーマと  
コンポートを詰めたクリスティアン  
ナチュラルなヨーグルトのソルベと  
フランボワーズのジュレ  
2,400円

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



●**夏限定宿泊プラン**

心も身体も解きほぐす極上のトリートメントに浸る、大人のシティ・バカンスをご堪能ください。

◆**リバイタライジング リトリート(室数限定)**

**REVITALIZING RETREAT**

提供期間 : 2017年6月1日(木)～9月30日(土)

ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5218

特典:

- ・コールドプレスジュースのウェルカムドリンク。
- ・整体理論を基にした疲労回復ボディケアと、海藻のデトックスマスクを使用したディープクレンジングフェイシャルをセットにした宿泊プラン限定トリートメント(90分コース×2名様分)をご提供。
- ・ルームサービスにて、デトックスサラダやグリーンスムージーなど、内側から疲れを癒やすプラン限定ランチメニュー。
- ・レイトチェックアウト(～15:00)もしくはアーリーチェックイン(12:00～)のいずれかをご予約時に選択。



インルームランチメニュー



エグゼクティブスイート

部屋タイプ			ご朝食付
クラブデラックス	(和田倉噴水公園側/45㎡)	2名様	¥134,000～
クラブグランドデラックス	(和田倉噴水公園側/55㎡)	2名様	¥142,000～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側/75㎡)	2名様	¥198,000～

※上記料金は、2名様ご利用時の1泊料金です。(サービス料・消費税込、宿泊税別)

●**「エビアン スパ 東京」夏限定トリートメント&プロダクト**

フランスのスパブランド「アンヌセモナン」独自の凍らせた美容液、アイスキューブを溶かしながら浸透させる夏限定のトリートメントで、肌と心をリフレッシュする特別な時間をお過ごしください。

提供店舗 : 5F「エビアン スパ 東京」  
 提供期間 : 2017年6月1日(木)～9月30日(土)  
 お問い合わせ : 03-3211-5298  
 営業時間 : 6:30～22:00  
 メニュー / 料金 :



夏限定プロダクト

<トリートメント>

◆**クリヨ タイム フリーズ** 60分 22,000円

独自のリフトアップテクニックを使用したエイジングケア。凍らせた美容液、エクスプレス ラディアンス アイスキューブを溶かしながら浸透させ、肌に立体感と輝きを与えます。

◆**アイ エクスプレス ラディアンス トリートメント** 45分 18,500円

目元のエイジングサインに海藻成分配合の2種類のマスクを贅沢に使用した特別なケアを。仕上げはアイ エクスプレス ラディアンス アイスキューブで、明るくハリのある目元へ。



アイ エクスプレス ラディアンス トリートメント

<プロダクト>

◆**エクスプレス ラディアンス アイスキューブ(顔用)** 7ml×8個 9,290円

凍らせた美容液を肌の上へすべらせれば、ワイルド インディゴや、月見草オイルが浸透し、肌をリラックスさせてハリを与えます。

◆**アイ エクスプレス ラディアンス アイスキューブ(目元用)** 4ml×6個 8,320円

むくみがちな目元には、イチオウエキスやミネラル豊富なマリーネ スプリングウォーター配合の冷たい美容液で引き締めながら保湿します。



パレスホテル東京 2017 Summer  
爽やかな夏のひとときにお贈りする  
夏季限定“サマースイーツ”&“サマーカクテル”販売のご案内

提供期間:2017年6月1日(木)~8月31日(木)

- ・心地よい風と共に瑞々しい夏の味わいを堪能できるグラススイーツ「サマーグラスセレクション」
- ・特別な人と過ごす夏のひとときに楽しみたいトロピカルな味わいの「サマーカクテル」



サマーグラスセレクション



サマーカクテル

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)では、爽やかな夏のひとときを演出するサマースイーツとサマーカクテルを夏季限定にてご提供いたします。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、夕涼みに華やぎを添える夏らしいグラススイーツ「サマーグラスセレクション」をお楽しみいただけます。パッションフルーツのグラニテにヨーグルトソースを重ね、ボンボンアイスに愛らしいスイーツピンチを添えた「トロピカル」、抹茶の生チョコ&グラニテに、あずきクリームのアクセントを加え、ボンボンアイスとわらび餅をトッピングした「抹茶&あずき」の2種類。爽やかな風が薫るテラス席で、瑞々しい夏の味わいを存分にご堪能ください。

ラウンジバー「プリヴェ」では、丸ごとのメロンにそのままブランデーを注いだ極上のカクテル「メロンとブランデーのラグジュアリーパンチ」、旬の桃や柚子を使用したプリヴェならではのカクテルなど、特別な夏のひとときにふさわしい4種類の「サマーカクテル」をご提供いたします。美しい東京の夜景が目前に広がる贅沢なテラス席で大切な人とお過ごしください。

ペストリーショップ「Sweets & Deli」では、太陽の恵みに満ちたトロピカルな味わいをご堪能いただけるサマースイーツを販売いたします。甘酸っぱいリュバーブをたっぷりを使用した「リュバーブのタルト」、爽やかなライチのムース「エキゾチック」、バナナクリームをアクセントに加えた、ブラックベリーとショコラのケーキ「タンタシオン」の3種類です。旬の素材を活かした期間限定スイーツは、季節のご挨拶の手土産にもぴったりです。

爽やかな夏のひとときにお贈りするパレスホテル東京のサマースイーツとサマーカクテル。心地よい風と陽光あふれる夏に、パレスホテル東京で、寛ぎの時間をお過ごしください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>  
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://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合せ先>

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:服部、杉本  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



# PALACE HOTEL TOKYO

## ～サマースイーツのご案内～

### B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」

提供場所 : B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」  
 提供期間 : 2017年6月1日(木)～8月31日(木)  
 提供時間 : 10:00～20:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5315  
 メニュー / 料金 :



- ◆**タンタシオン** 650円  
ブラックベリーとチョコレートのケーキ。ブラックベリーのジャムとバナナクリームがアクセント。
- ◆**エキゾチック** 650円  
ライチのムースの中に、マンゴクリームとココナッツジュレを入れた爽やかなケーキ。
- ◆**リュubarブのタルト** 650円  
マリネしたリュubarブのタルトに、フランボワーズのジュレとメレンゲをトッピング。

左)タンタシオン  
 中)エキゾチック  
 右)リュubarブのタルト

\*価格はすべて消費税込です。

### 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

提供場所 : 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」  
 提供期間 : 2017年6月1日(木)～8月31日(木)  
 提供時間 : 11:00～23:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5364  
 メニュー / 料金 :



- ◆**サマーグラスセレクション** 全2種:各1,600円  
夕涼みに華やきを添える、夏らしいスイーツをご用意しました。  
 トロピカル:パッションフルーツのグラニテ、ヨーグルトソース、ボンボンアイス、スイーツピンチョス  
 抹茶&あずき:抹茶の生チョコ&グラニテ、あずきクリーム、ボンボンアイス、わらび餅

左)トロピカル  
 右)抹茶&あずき

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

### 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」  
 提供期間 : 2017年6月1日(木)～8月31日(木)  
 提供時間 : 13:00～16:30  
 ※土曜日・日曜日・祝日は14:00～ご提供  
 ※平日13:00～15:00のご来店にて、  
 アフタヌーンティーセットをご利用のお客様に限り、  
 お席のご予約を承ります。



夏のアフタヌーンティー

お問い合わせ : 03-3211-5309  
 メニュー / 料金 :

- ◆**夏のアフタヌーンティー** 4,000円/グラスシャンパン付 5,800円  
夏の彩りや旬の食材を取り入れた美しいアフタヌーンティーを、オリジナルの三段重でご提供します。  
 (オマール海老の冷製ビスク、ピクルスにした茗荷の手毬寿司、マフィンサンドウィッチ、  
 夏野菜のエスカリバーダとイベリコチョコリソ、マンゴブディング、和菓子ほか)

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## ～サマーカクテルのご案内～

### 1F メイン バー「ロイヤル バー」

提供店舗 : 1F メイン バー「ロイヤル バー」  
 提供期間 : 2017年6月1日(木)～8月31日(木)  
 提供時間 : 11:30～24:00  
 ※土曜日・日曜日・祝日は 17:00～24:00

お問い合わせ : 03-3211-5318

メニュー / 料金 :

#### サマーカクテル(3種)

◆フレッシュ ベリーニ ※7月1日より提供 2,300円

旬の桃とスパークリングワインを合わせた、この時期にしか味わうことのできないイタリア生まれのカクテル。

◆マンゴ マルガリータ 2,300円

柔らかい味わいのテキーラと滑らかなマンゴが奏でるハーモニー。

◆西瓜のソルティ ドッグ 2,300円

人気のウォッカカクテルを西瓜でアレンジしたエキゾチックな味わいの絶品カクテル。



左) 西瓜のソルティ ドッグ  
 中) フレッシュ ベリーニ  
 右) マンゴ マルガリータ

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

### 6F ラウンジバー「プリヴェ」

提供店舗 : ラウンジバー「プリヴェ」  
 提供期間 : 2017年6月1日(木)～8月31日(木)  
 提供時間 : 11:30～24:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5318

メニュー / 料金 :

#### サマーカクテル(4種)

◆プリヴェ パンチ 1杯 1,600円/5杯(カラフェ)5,000円

柚子を使用したプリヴェならではの和のパンチカクテル。

◆フレッシュ ピーチ パンチ 1杯 1,800円/5杯(カラフェ)5,600円

旬の桃を使用した夏らしい爽やかなパンチカクテル。

◆モヒート デ プリヴェ 2,200円

ゴールドラムを使用した夏ならではの爽やかな一杯。

◆メロンとブランデーのラグジュアリーパンチ 14,000円

特別な人と楽しみたいくなるトロピカルなカクテル。(2～3名用)



左) プリヴェ パンチ  
 中) フレッシュ ピーチ パンチ  
 右) モヒート デ プリヴェ



メロンとブランデーのラグジュアリーパンチ

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。