



パレスホテル東京 2013 Summer

夏ならではの旬の食材を楽しめる、“夏季限定メニュー”のご案内

- ・フランス料理「クラウン」:夏の定番ガスパチョに、完熟マンゴーをあわせた爽やかな一品
- ・日本料理「和田倉」:豊富な栄養を凝縮した「四万十鰻のうな重」
- ・オールデイダイニング「グランド キッチン」:みずみずしい夏野菜や北海道産帆立を贅沢に使用



クラウン



和田倉



グランド キッチン

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)では、2013年6月1日(土)から2013年8月31日(土)までの期間、夏ならではの食材を楽しめる、夏季限定メニューをご提供いたします。

旧パレスホテル時代からフレンチの名店として多くの方々に愛されてきたフランス料理「クラウン」では、スパイス風味トマトのガスパチョを、フレッシュな完熟マンゴーと組み合わせました。爽やかな風味と見た目にも華やかなお料理は、夏らしい涼しげな一品です。

四季折々の旬の食材を贅沢に使った日本料理「和田倉」では、清流に育まれた旬の食材である鰻や鮎を使用したメニューをご用意いたしました。ランチタイム限定の「四万十鰻のうな重」は炭火でじっくり焼き、弾力がありながら柔らかく香ばしく仕上げました。食欲が落ちるこの時期に、豊富な栄養を凝縮した鰻で、暑い夏を乗り切ってはいかがでしょうか。

幅広いジャンルのメニューを取り揃えているロビーフロアのオールデイダイニング「グランド キッチン」では、みずみずしい夏野菜やサマートリュフ、北海道産帆立、大山鶏など選りすぐりの素材を使ったお料理をご用意いたしました。

今年の夏は、パレスホテル東京が誇る各レストランにて、夏ならではの旬の食材をお楽しみください。

<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/>

<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: 河井、羽佐田(はさだ)

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



### ●夏季限定レストランメニュー

#### 6F フランス料理「クラウン」

旧パレスホテル時代からフレンチの名店として多くの方々に愛されてきた、1964年創業のフランス料理「クラウン」では、香り高いハーブやスパイスをアクセントに華やかに仕上げた夏季限定メニューをご用意いたしました。エレガントな空間で、贅沢なひと時をお楽しみください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」  
 提供期間 : 2013年6月1日(土)～2013年8月31日(土)  
 提供時間 : ランチコース 11:30～14:00  
                   ディナーコース 17:30～21:30  
 お問い合わせ : 03-3211-5317



スパイス風味トマトのガスパチョ  
モザイク仕立ての赤鳥賊と  
完熟マンゴー オシェトラキャヴィアクルトン 4,200円

メニュー / 料金 : ランチ 6,300円～  
                   ディナー 12,600円～

パンタード胸肉をハーブとともに優しく火を入れて サマートリュフのピケ  
 トウモロコシのフランとフォアグラポワレ ランティエユのサラダ  
 軽く煮詰めたジュにサリエットの香り 6,800円



\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

#### 6F 日本料理「和田倉」

日本料理「和田倉」では、清流に育まれた旬の食材である鰻や鮎を使用した一品をはじめ、夏を感じるメニューの数々をご提供いたします。豊富な栄養を凝縮した鰻を贅沢に使用した「四万十鰻のうな重」は炭火でじっくり焼き、弾力がありながら柔らかく香ばしく仕上げました。季節のおすすめ料理「長野県 天竜鮎の塩焼き」は、今なお手付かずの自然が残された澄み切った清流で育った天竜鮎を、シンプルに天然塩で味付けました。日本ならではの趣きある空間で、旬の味覚をご堪能ください。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」  
 提供期間 : 2013年6月1日(土)～2013年8月31日(土)  
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30  
                   ディナー 17:30～22:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5322



四万十鰻のうな重 8,400円(ランチタイム限定)

メニュー / 料金 : ランチ 5,250円～  
                   ディナー 10,500円～



長野県天竜鮎の塩焼き 3,150円

\*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」

幅広いジャンルのメニューを取り揃えているロビーフロアのオールデイダイニング「グランド キッチン」では、みずみずしい夏野菜や北海道産帆立、大山鶏など選りすぐりの素材を使った料理をご用意しました。シーズンならではのフレッシュな食材を使った数々のお料理をお楽しみください。

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 :2013年6月1日(土)～2013年8月31日(土)

提供時間 :ブレイクファースト 6:00～10:30  
 ランチコース 11:30～14:30  
 デイナーコース 17:30～22:00

お問い合わせ :03-3211-5364

メニュー / 料金 :ブレイクファースト 2,500円～  
 ランチコース 2,900円 / 3,800円  
 デイナーコース 3,500円 / 5,500円 / 6,500円



北海道産帆立貝と大麦のリゾット  
サマートリュフを散らして 3,400円



大山鶏と天使の海老のトマト煮  
温泉卵のマレンゴ風 3,200円



的鯛と夏野菜のニンニク香るチョリソーと  
バルサミコソース  
3,200円

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



パレスホテル東京 2013 Summer

フレッシュフルーツの爽やかな風味が広がる“サマーカクテル”のご案内

- ・世界チャンピオン“バーテンダー・大竹 学”監修「サマー・シャンパン・カクテル」
- ・フレッシュフルーツが香る清涼感あふれるカクテル「サマーフローズンカクテル」



サマー・シャンパン・カクテル



サマーフローズンカクテル

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、2013年7月1日(月)から2013年8月31日(土)までの期間、サマーカクテルをご提供いたします。

ホテル 1F ロビー ラウンジ「ザ パレス ラウンジ」、メイン バー「ロイヤル バー」では、世界一のバーテンダーを決定する大会のひとつ“WORLD CLASS 2011”において世界チャンピオンに輝いた「バーテンダー・大竹 学」監修のサマー・シャンパン・カクテルを3種類ご提供いたします。シャンパンをベースに、桃やマンゴー、マスカットなどみずみずしいフレッシュフルーツを贅沢に使用した、夏にぴったりのカクテルです。デザート感覚でも楽しめるシャンパンカクテルで、優雅なひと時をお過ごしください。

ホテル 6F、大人のためのシックなラウンジバー「プリヴェ」では、ミントやキウイフルーツ、バナナなどがフレッシュに香る、サマーフローズンカクテルをご用意しました。「プリヴェ」のシグニチャーカクテルであるモヒートをフローズンにした「フローズンモヒート」、フレッシュフルーツの多彩な味わいが楽しめる「パッシオーネ」、バナナの甘みが広がるデザートカクテル「カリビアン ドリーム」の3種類。女性にも飲みやすい涼やかなカクテルです。軽食には、隣接したフレンチレストラン「クラウン」でつくられるフィンガーフードも一緒に。窓外に広がる美しい夜景を眺めながら、上質な時間をお楽しみいただけます。

パレスホテル東京にて、大切な方やご友人と、ゆったりとした涼しい夏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/>

＜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: 河井、羽佐田(はさだ)  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



# PALACE HOTEL TOKYO

## 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」 / 1F メイン バー「ロイヤル バー」

### ●サマー・シャンパン・カクテル(3種)

世界チャンピオン“バーテンダー・大竹 学”監修

提供店舗 :1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」  
 提供期間 :2013年7月1日(月)～2013年8月31日(土)  
 提供時間 :10:00～24:00  
 ※金曜日・祝前日(平日のみ)は25:00まで  
 お問い合わせ :03-3211-5309

提供店舗 :1F メイン バー「ロイヤル バー」  
 提供時間 :11:30～24:00  
 ※金曜日・祝前日(平日のみ)は25:00まで  
 ※土曜日・日曜日・祝日は17:00～24:00まで  
 お問い合わせ :03-3211-5318



サマー・シャンパン・カクテル

メニュー / 料金 :各 2,400 円

- ◆桃とシャンパン
- ◆マンゴーとシャンパン
- ◆マスカットとシャンパン

\*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」

### ●サマーフローズンカクテル(3種)

提供店舗 :6F ラウンジバー「プリヴェ」  
 提供期間 :2013年7月1日(月)～2013年8月31日(土)  
 提供時間 :11:30～24:00  
 ※金曜日・祝前日(平日のみ)は25:00まで  
 お問い合わせ :03-3211-5319

メニュー / 料金 :各 2,000 円

- ◆フローズンモヒート  
ミントの爽やかさが際立つ一杯
- ◆パッションオーネ  
キウイフルーツ・メロン・パッションフルーツの多彩な味わい
- ◆カリビアン ドリーム  
バナナのやわらかな甘みが広がるデザートカクテル



サマーフローズンカクテル

### 【夏のお奨めランチ】

タルティース・プリヴェ(3種) 各 3,300 円

- ◆パリジェンヌ ◆メディテラネ ◆アメリカヌ
- (本日のブイヨンとグラスデザートまたはコーヒー付)  
 ※提供時間は11:30～14:00です。



タルティース・プリヴェ

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



2013年4月23日  
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2013 Summer

目にも涼やかな夏季限定“コールドスイーツ”販売のご案内

- ・夏の土産にもぴったりのスイーツ「マンゴープリン」、「カプチーノ」、「デリス・デテ」
- ・フレッシュフルーツとシャーベットのパフェ「トロピカルフルーツ」



マンゴープリン



パフェ トロピカルフルーツ(左) ダブルチョコレート(右)

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、2013年の夏を彩る目にも涼やかなコールドスイーツをご提供いたします。

ホテルB1F、品のある味わいと美しいデザインのホテルメイドスイーツが並ぶペストリーショップ「Sweets & Deli」では、彩り豊かなスイーツ 3種類をご用意いたしました。マンゴーの王様と称されるアルフォンソ種マンゴーを贅沢に使用した「マンゴープリン」は、太陽の恵みをいっぱいに浴びた鮮やかな黄色とクリームとの白のコントラストが、爽やかな夏の雰囲気運んでくれます。コーヒーゼリーとやわらかなクリームとのハーモニーが魅力の「カプチーノ」と、ベリーゼリーとレモン風味のヴァバロワでできた「デリス・デテ」も夏にぴったりのスイーツで、大切な方への土産としてもお勧めです。

ホテル1Fのオールデイダイニング「グランド キッチン」では、大きなガラス窓から太陽の光がいっぱいに差し込むダイニングスペースや、心地よい風を感じるテラス席にて味わう、パフェやスムージーをお勧めします。みずみずしいフルーツをふんだんに使用し、シャーベットとの組み合わせが爽やかなトロピカルフルーツパフェや、旬の野菜やフルーツをつかった小松菜&リンゴ、マンゴー&バナナなどのスムージーをご提供いたします。

太陽の輝きが一層増してくるこの季節、クールなコールドスイーツの数々をお楽しみください。

＜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/>

＜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: 河井、羽佐田(はさだ)  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



## PALACE HOTEL TOKYO

### B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」

#### ●夏季限定 コールドスイーツ

提供場所 : B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」  
 提供期間 : 2013年6月1日(土)～2013年8月31日(土)  
 提供時間 : 10:00～21:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5315

メニュー / 料金:(消費税込)

◆マンゴープリン 577円

香り高いアルフォンソ種マンゴーを贅沢に使用した  
味わいまるやかなプリン。

◆カプチーノ 525円

コーヒーゼリーをふんわりとやわらかなクリームで、  
カプチーノ風に仕上げました。

◆デリス・デテ 630円

2種のベリーゼリーとレモン風味のヴァバロワ、ピスタチオの  
スポンジを何層にも重ねた爽やかなケーキ。



マンゴープリン



カプチーノ



デリス・デテ

### 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

#### ●パフェ(2種類) / スムージー(4種類)

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 : 2013年5月1日(水)～2013年8月31日(土)  
 提供時間 : 11:00～23:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5364

メニュー / 料金:(消費税込・サービス料別)

パフェ 各 1,500円

◆トロピカルフルーツ

トロピカルフルーツを爽やかなシャーベットとともに味わう、  
夏の暑さが和らぐパフェです。

◆ダブルチョコレート

ホワイトとビター2種の味わいにヘーゼルナッツの香りを添えて。

スムージー 各 1,100円

◆ブルーベリー&ヨーグルト ◆小松菜&リンゴ

◆ラズベリー&バナナ ◆マンゴー&バナナ

旬の野菜やフルーツをふんだんに使った爽やかな口どけのスムージー。



パフェ

トロピカルフルーツ (左)  
ダブルチョコレート (右)



パレスホテル東京 2013 Summer

夏は“テラス”で、心地よい風を感じるひとときを。

【 宿泊プラン 】

・アット・ザ・テラス(各日限定2室):  
夜風がやさしくそよぐ開放的なテラスでのディナーがついた宿泊プラン

【 レストラン&バー 】

・オールデイダイニング「グランド キッチン」:  
水辺のテラス席で涼やかに彩るトロピカルフルーツパフェやスムージーを堪能  
・ラウンジバー「プリヴェ」:  
プライベート感あふれるテラスで楽しむ、フレッシュフルーツが香るサマーフロズンカクテル



「グランド キッチン」テラス席



パフェ



サマーフロズンカクテル

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、開放的なテラス席で心地よい風を感じながらお過ごしいただける、夏におすすめの宿泊プランやレストランメニューをご提供いたします。

「アット・ザ・テラス」は、ご好評をいただいているホテル 1F のオールデイダイニング「グランド キッチン」のテラス席にてディナーをご堪能いただける宿泊プランです。旬の食材を使ったお料理とよく冷えたスパークリングワインをご一緒に、夏の夕暮れからディナータイムの心地よさを感じながら、優雅なひとときをお過ごしください。

また、「グランド キッチン」では、夏を涼やかに彩るパフェやスムージーを新たにご用意しました。フレッシュなフルーツをふんだんに使用し、シャーベットとのハーモニーが爽やかなトロピカルフルーツパフェ、旬の野菜やフルーツを丸ごとミキサーにかけたスムージーなど、夏の日をクールダウンしてくれるメニューです。さらに、ホテル 6F ラウンジバー「プリヴェ」では、フレッシュフルーツを使った涼やかなサマーフロズンカクテルをご提供いたします。25席のみのプライベート感あふれるテラス席でゆったりとした時間をお楽しみください。

夏のひととき、パレスホテル東京ならではのテラス席で、涼しげなドリンクやお料理を満喫してください。

＜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/>

＜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: 河井、羽佐田(はさだ)

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





# PALACE HOTEL TOKYO

## 【 宿泊プラン 】

### ●アット・ザ・テラス <各日限定 2 室>

サマーブリーズを感じるテラス席でディナーをご堪能いただける宿泊プランです。人気のオールデイダイニング「グランド キッチン」のテラス席を確約し、お食事は旬の食材を使った料理をお楽しみいただけます。夏の夕暮れからディナータイムの心地よさを感じながら、よく冷えたスパークリングワインとご一緒に、涼やかなひと時をお過ごしください。

提供期間 : 2013 年 11 月 17 日(日)ご到着分まで

ご予約・お問い合わせ : 宿泊予約 TEL 03-3211-5218

## 【客室タイプ、価格】

部屋タイプ		夕朝食付き	夕食付き
デラックス(内堀通り側) 45 m <sup>2</sup>	キング	¥57,000 より	¥50,070 より
デラックス(和田倉噴水公園側) 45 m <sup>2</sup>	キング ツイン	¥61,000 より	¥54,070 より
グランドデラックス (和田倉噴水公園側)55 m <sup>2</sup>	キング ツイン	¥66,000 より	¥59,070 より

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

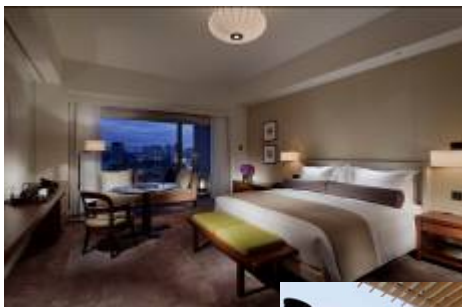
\* 1 名様、3 名様ご利用も承ります。

\* チェックイン: 午後 3 時 チェックアウト: 午後 12 時

\* ご予約は宿泊日の 2 日前までとさせていただきます。

## 【プラン内容】

- デラックスルーム(45 m<sup>2</sup>) もしくは グランドデラックスルーム(55 m<sup>2</sup>) へのご宿泊
- 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」テラス席でのディナー提供
  - ・ テラス席の確約  
荒天時は店内またはルームサービスのご利用となります。予めご了承ください。
  - ・ グラススパークリングワインサービス  
グラススパークリングワインをお一人様1杯ご提供いたします。
  - ・ ディナーの提供  
内容: アペタイザー1 品、プランチャまたはココット 1 品、デザート 1 品、コーヒーまたは紅茶
- 朝食付きの場合は、1F オールデイダイニング「グランド キッチン」での朝食buffet提供  
(クラブルームご利用の場合は「クラブラウンジ」での朝食buffet提供)



デラックス(45 m<sup>2</sup>)



グランド キッチン  
ディナー写真



グランド キッチン テラス席



# PALACE HOTEL TOKYO

## 【 レストラン 】

### 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

#### ●パフェ(2種) / スムージー(4種)

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、大きなガラス窓から太陽の光がいっぱい差し込むダイニングスペースや、心地よい風を感じるテラス席にて味わう、パフェやスムージーをお勧めします。

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 : 2013年5月1日(水)～2013年8月31日(土)  
 提供時間 : 11:00～23:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5364



グランド キッチン  
テラス席

メニュー / 料金 :

パフェ(2種) 各 1,500 円

#### ◆トロピカルフルーツ

トロピカルフルーツを爽やかなシャーベットとともに

#### ◆ダブルチョコレート

ホワイトとビター2種の味わいにヘーゼルナッツの香りを添えて

スムージー(4種) 各 1,100 円

#### ◆ブルーベリー&ヨーグルト ◆小松菜&リンゴ

#### ◆ラズベリー&バナナ ◆マンゴー&バナナ

旬のフルーツや野菜を使った爽やかな口どけのスムージー



パフェ

トロピカルフルーツ(左)  
ダブルチョコレート(右)

\*価格は全て消費税込、サービス料別です。

### 6F ラウンジバー「プリヴェ」

#### ●サマーフロズンカクテル(3種)

大人のためのシックなラウンジバー「プリヴェ」では、キウイフルーツやパッションフルーツなど、フレッシュフルーツをたっぷり使った、見た目にも涼やかなフロズンカクテルをご用意しました。プライベート感あふれるテラス席で景色を楽しみながら、ゆったりとした時間をお過ごしいただけます。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」  
 提供期間 : 2013年7月1日(月)～2013年8月31日(土)  
 提供時間 : 11:30～24:00 ※金曜日・祝前日(平日のみ)は 25:00 まで  
 お問い合わせ : 03-3211-5319



サマーフロズンカクテル

メニュー / 料金 : 各 2,000 円

#### ◆フロズンモヒート

ミントの爽やかさが際立つ一杯

#### ◆パッシオーネ

キウイフルーツ・メロン・パッションフルーツの多彩な味わい

#### ◆カリビアン ドリーム

バナナのやわらかな甘みが広がるデザートカクテル



プリヴェ テラス席

\*価格はすべて消費税込、サービス料別です。