



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2012年10月5日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2012 上質な空間で最高のお料理を堪能する大人のクリスマス クリスマス限定 レストランメニューのご案内

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

6F フランス料理「クラウン」

6F 鉄板焼「濠」

期間：2012年12月20日(木)～2012年12月25日(火)



1F オールデイダイニング「グランド キッチン」
クリスマスメニュー



6F フランス料理「クラウン」
ヴァンデ産鴨フォアグラ 赤ワインのエピスでマーブル模様
にフランボワーズのエスプーマをクリスタルのチューブに詰めて
自家製プリオッシュのトースト

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、クリスマス限定のレストランメニューの数々を2012年12月20日(木)～12月25日(火)の期間、ご提供いたします。

開放的でライブ感溢れるオープンキッチン、1F オールデイダイニング「グランド キッチン」では、オマール海老のココット蒸し焼きや、やわらかな雛鳥のロースト、デザートにはタルトタタンをご用意し、楽しく賑やかなクリスマスをお届けします。

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6Fフランス料理「クラウン」では、最高級家禽の産地として名高いフランス・ヴァンデ産の鴨のフォアグラや若鳩のコンフィなど、厳選された贅沢な食材をふんだんに使用し、舌と目の両方でご堪能いただける、彩り鮮やかな料理をお楽しみください。

選び抜いた食材を五感で楽しめる 6F 鉄板焼「濠」では、たらばがにや鮑などの海の幸から、特選宮崎牛や新鮮野菜まで、選りすぐりの豪華食材を鉄板で豪快に料理し、和テイストのクリスマスをお届けいたします。

パレスホテル東京で、特別な夜にふさわしいお料理を、恋人や家族、ご友人など大切な方と一緒にご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

フレンチ、洋食、和食の要素を取り入れた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。天井高 6m の開放的な店内には、ライブ感あふれるオープンキッチンや多数のワインを取り揃えるセラーがあり、クリスマスディナーへの高揚感が高まります。

また、四季を感じられるテラス席ではランチタイムは緑を望みながら、ディナータイムは星空を眺めながら、ゆったりとした時間をお過ごしいただけます。

人気のココット料理は、「オマール海老のココット蒸し焼き」としてご提供いたします。デザートには、りんごの甘い香りに包まれた「タルトタタン ヴァニラアイスクリーム添え」をご用意し、楽しく賑やかなクリスマスをお届けいたします。



「グランド キッチン」店内

- 【期間】 2012年12月20日(木)～2012年12月25日(火)
- 【営業時間】 6:00～23:00
- 【席数】 全162席(テラス50席含む) / 個室1室
- 【お問合せ先】 「グランド キッチン」直通 03-3211-5364

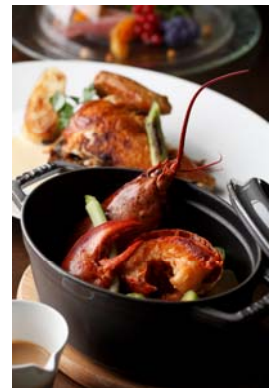


「グランド キッチン」個室

【メニュー / 料金(消費税込、サービス料別)】

ディナー 12,600円

- ・タパス
- ・シャラン産鴨の瞬間燻製 オレンジ風味
- ・ヒラメのマリニエール
- ・オマール海老のココット蒸し焼き アニスの香り 季節の野菜と共に
- ・国産牛フィレ肉のフォアグラ添え クラシックなロッシェニ風
- ・タルトタタン ヴァニラアイスクリーム添え
- ・コーヒー または 紅茶



オマール海老のココット蒸し焼き アニスの香り 季節の野菜と共に

ランチ 8,400円

メイン(*)をお選びいただけます。

- ・タパス
- ・シャラン産鴨の瞬間燻製 オレンジ風味
- ・ヒラメのマリニエール
- *オマール海老のココット蒸し焼き アニスの香り 季節の野菜と共に
- *雛鳥のロースト、茸のソテー
- ・タルトタタン ヴァニラアイスクリーム添え
- ・コーヒー または 紅茶



ヒラメのマリニエール



タルトタタン ヴァニラアイスクリーム添え



PALACE HOTEL TOKYO

●6F フランス料理「クラウン」

旧パレスホテル時代から続く、1964年創業のフランス料理店。フランス料理界の巨匠アラン・シャペルやポール・ボキューズを輩出したフランス・ヴィエンヌの名店「ラ・ピラミッド」監修による、オリジナルメニューを展開しています。食通達が愛してやまないパレスホテルの伝統を継承しつつも、フランス現地の流行やアイデアを取り入れた新たな感性で創り上げる、至高の「キュイジーヌ・モダン」のお料理をお楽しみいただけます。



「クラウン」からの夜景

「クラウン」のクリスマスメニューは、フォアグラやヴァンデ産若鳩、特選銘柄黒毛和牛など贅沢な食材をふんだんに使用し、彩り鮮やかな美しいプレートにてご提供いたします。メインの「特選銘柄黒毛和牛網焼きにして ロングマカロニとクルジェットのグラチネ トリュフ風味 カリフラワーのヴァリエとプティサラダと共に コニャックとマデラ酒のソース」は、素材の持ち味を活かし旨みを最大限に引き出したお肉料理と、トリュフの香りのハーモニーが味わえます。ラストは上品な大人の味わいのクリスマスデザート。今年のクリスマスは、イブニングドレスをイメージしたエレガントな店内にて、特別なお料理を大切な方と是非ドレスアップしてご堪能ください。

- 【期間】 2012年12月20日(木)～2012年12月25日(火)まで
- 【営業時間】 11:30～14:30 / 17:30～22:00
- 【席数】 全64席 / 個室3室
- 【お問合せ先】 「クラウン」直通 03-3211-5317



「クラウン」店内

【メニュー / 料金(消費税込、サービス料別)】

ディナー 29,400円

メイン(*)をお選びいただけます。

- ・食前のアミューズ・ブッシュ
- ・ヴァンデ産鴨フォアグラ 赤ワインのエピスでマーブル模様
にフランボワーズのエスプーマをクリスタルのチューブに詰めて
自家製ブリオッシュのトースト
- ・スコットランド産オマールブルー ヴァプールにし
ほうれん草とバジルのクッション ココナッツミルクの淡雪仕立て
ライムとエスペレットピーマンの香り
- ・フランス産天然ヒラメ 骨付きでムニエルに
モンサンミッシェル産ムール貝とジロル茸のフリカッセ サフラン風味
ヨードのエキューム

*ヴァンデ産若鶏を2種のサービスで;

胸肉はゆっくりと火入れをして モモ肉はコンフィに
ポレンタのポワレとカリフラワーのヴァリエ ソースシヴェ

ヴァンデ産若鶏を2種のサービスで;
胸肉はゆっくりと火入れをして モモ肉はコンフィに
ポレンタのポワレとカリフラワーのヴァリエ ソースシヴェ

*特選銘柄黒毛和牛 網焼きにして ロングマカロニとクルジェットのグラチネ トリュフ風味
カリフラワーのヴァリエとプティサラダと共に コニャックとマデラ酒のソース
(黒毛和牛網焼きは追加料金2,100円)

・モカのアイスとベイリーズのカプチーノ仕立て

・もみの木の蜂蜜でコンフィしたリンゴのクロカン カルバドス風味のヴァニラパフェのミルフィーユ

・コーヒー・ミニャルディーズ





PALACE HOTEL TOKYO

ランチ 8,925円/13,650円

8,925円コースは、メイン(*)をお選びいただきます。
13,650円コースには、魚料理(フランス産天然ヒラメ)が含まれており、肉料理から一品をお選びいただきます。

- ・食前のアミューズ・ブッシュ
- ・ヴァンデ産鴨フォアグラ 赤ワインのエピスでマーブル模様に
- ・フランボワーズのエスプーマをクリスタルのチューブに詰めて
- ・自家製ブリオッシュのトースト
- * フランス産天然ヒラメ 骨付きでムニエルに
モンサンミッシェル産ムール貝とジロル茸のフリカッセ サフラン風味
ヨードのエキューム
- * ヴァンデ産若鶏を2種のサーヴィスで;
胸肉はゆっくりと火入れをして モモ肉はコンフィに
ポレンタのポワレとカリフラワーのヴァリエ ソースシヴェ
- * 特選銘柄黒毛和牛 網焼きにして
ロングマカロニとクルジェットのグラチネ トリュフ風味
カリフラワーのヴァリエとプティサラダと共に コニャックとマデラ酒のソース
(黒毛和牛網焼きは追加料金2,100円)
- ・もみの木の蜂蜜でコンフィしたリンゴのクロカン カルバドス風味のヴァニラパフェのミルフィーユ
- ・コーヒー・ミニャルディーズ



特選銘柄黒毛和牛 網焼きにして
ロングマカロニとクルジェットのグラチネ トリュフ風味
カリフラワーのヴァリエとプティサラダと共に
コニャックとマデラ酒のソース



もみの木の蜂蜜でコンフィしたリンゴのクロカン
カルバドス風味のヴァニラパフェのミルフィーユ



PALACE HOTEL TOKYO

●6F 鉄板焼「濠」

職人の技を目の前で堪能できる鉄板焼「濠」では、「焼きたらばがに」や「鮑の磯蒸し」など選りすぐりの冬の食材をアレンジした一品や、厳選された特選宮崎牛をご用意。プライベート感のある落ち着いた空間で、大切な方との特別なひとときをお過ごしください。



「濠」店内

- 【期間】 2012年12月20日(木)～2012年12月25日(火)
- 【営業時間】 11:30～14:30 / 17:30～22:00
- 【席数】 全14席
- 【お問合せ先】 03-3211-5322(日本料理「和田倉」と共通)

【メニュー / 料金(消費税込、サービス料別)】

ディナー 27,300円

- ・グラス シャンパン(レイ・ロデレール ブリュット・プルミエ)
- ・フレッシュフォアグラのサラダ
- ・焼きたらばがに、鮑の磯蒸し
- ・お口直し(グラニテ)
- ・特選宮崎牛 フィレ100g または サーロイン 120g
- ・カルタファタでいただく蒸し野菜
- ・季節の焼きご飯 または ガーリックライス
- ・クリスマスデザート
- ・コーヒー または 紅茶



「濠」クリスマスコース



フレッシュフォアグラのサラダ



焼きたらばがに、
鮑の磯蒸し

＜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