



パレスホテル東京 2013 Christmas

食と空間のハーモニーで心温まる特別なクリスマス。

【宿泊プラン】

・クリスマス限定のフラワーアレンジメントやディナーコースで贅沢なひとときを

【レストラン】

・オールデイダイニング「グランド キッチン」:あたたかい暖炉のもとで伝統の「ローストビーフ」を

・フランス料理「クラウン」:彩り鮮やかな限定コース料理と美しい夜景を堪能

【期間】 2013年12月20日(金)~2013年12月25日(水)



クリスマス宿泊プラン「ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ」フルボトルとオリジナル・ショコラ



オールデイダイニング「グランド キッチン」



フランス料理「クラウン」

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12月20(金)から2013年12月25日(水)までの期間、特別な日を彩るクリスマス宿泊プランや限定メニューを提供いたします。

「クリスマス宿泊プラン スイートプラン」ご利用のお客様には、「ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ」のフルボトル(750ml)1本とオリジナル・ショコラのセットをお部屋にお届けいたします。他にもスパトリートメントメニューご利用の方にフットバスのプレゼントや、お部屋にてお召し上がりいただけるプラン限定特別ディナーコース(1日10室限定)など、オプションもご用意しております。

暖炉のやわらかな炎とぬくもり感あふれる 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」では、パレスホテル伝統の国産牛のローストビーフなど、世代を問わずお楽しみいただけるメニューをお届けします。きらめく夜景とともに料理をお楽しみいただける 6F フランス料理「クラウン」では、シャラン産鴨肉をはじめとした、厳選された贅沢な素材を使用し、プレートの上で舞うような遊び心あふれる盛り付けで、特別な日を演出します。

パレスホテル東京で、おもてなしとともに大切な方とロマンチックで心あたたまるひととき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

パレスホテル東京 HP 内に、館内のアート作品を紹介する「アートギャラリー」ページを開設いたしました。

<http://www.palacehoteltokyo.com/art/>



【宿泊プラン】

●Club Room & Suite Packages クラブルーム・スイートご利用

大きな窓からは爽やかな陽光が降り注ぎ、夜には煌めく夜景がパノラマに広がる客室。東京の中心にありながら緑と水に囲まれたこのロケーションならではの、特別なひとときをお過ごしいただけます。あたたかい室内で贅沢なシャンパン「ルイ・ロデレール」とオリジナル・ショコラをご一緒に、心やすらぐ冬のひとときをご堪能ください。

【提供期間】 2013年12月20日(金)～2013年12月25日(水)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		ご朝食付き
クラブデラックス(内堀通り側) 45㎡	キング	¥46,200～¥68,145
クラブデラックス(和田倉噴水公園側) 45㎡	キング ツイン	¥49,665～¥79,695
クラブグランドデラックス(和田倉噴水公園側) 55㎡	キング ツイン	¥61,215～¥87,780
スイート(和田倉噴水公園側) 75㎡～120㎡	キング ツイン	¥138,600～¥300,300

* 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)

* チェックイン:午後3時 チェックアウト:午後12時

【スイートご利用特典】

□ 「ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ」フルボトル(750ml)1本とオリジナル・ショコラのルームサービス

【クラブルーム・スイートご利用特典】

□ 19F「クラブラウンジ」のご利用

- ・チェックイン・チェックアウトをはじめ、快適なご滞在となるよう専任のスタッフがお迎えます。
- ・ラウンジ内ではご朝食、アフタヌーンティーやイブニングカナッペ、お飲物をお楽しみいただけるほか、併設のプライベートルーム、テラス席もございます。

□ 「エビアン スパ 東京」内の屋内プール、フィットネスルームへの無料アクセス

- ・フィットネスルーム :24時間営業
 - ・屋内プール :営業時間 / 6:30～22:00 (最終受付 21:00)
- 年齢制限 / 16歳以上 (5～15歳は9:00～17:00利用可、要監督者同伴、4歳以下利用不可)
レンタル / 水着 500円、キャップ 無料、ゴーグル 販売あり

□ 駐車場を無料にてご利用いただけます。(バレーサービス:¥1,000 消費税込/1泊)



パークスイート



「ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ」フルボトル(750ml)1本とオリジナル・ショコラのルームサービス



クラブラウンジ イブニングカナッペ

●Deluxe & Grand Deluxe Packages デラックス・グランドデラックスご利用

シンプルでありながら落ち着きと機能性を兼ね備えた客室。窓から広がる景色が、東京での優雅なくつろぎのひとときを演出します。一緒に過ごす方の好みに合わせてオーダーできるルームサービスやスパのオプションを添えれば、さらにクリスマスらしいロマンチックなひとときをお過ごしいただけます。

【提供期間】 2013年12月20日(金)～2013年12月25日(水)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		ご宿泊のみ	ご朝食付き
デラックス(内堀通り側) 45㎡	キング	¥40,425～¥56,595	¥47,355～¥63,525
デラックス(和田倉噴水公園側) 45㎡	キング ツイン	¥43,890～¥68,145	¥50,820～¥75,075
グランドデラックス (和田倉噴水公園側) 55㎡	キング ツイン	¥55,440～¥76,230	¥62,370～¥83,160

* 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)
 * チェックイン:午後3時 チェックアウト:午後12時
 * ご朝食付きプランは1F オールデイダイニング「グランド キッチン」にてbuffetでのご利用となります。
 * 12/20、23、24、25は追加料金5,775円にてクラブルームをご利用いただけます。

【クリスマス宿泊プラン オプション内容・料金】

- 「クリスマスチャン・トルチュ」によるフラワーアレンジメントのルームサービス
+5,250円(消費税込)/1室
- <限定50セット>「レイ・ロデレール ブリュット・プルミエ」フルボトル(750ml)1本とオリジナル・ショコラのルームサービス
+10,500円(消費税込)/1室
ご予約はご宿泊日の2日前まで承ります。
- スパトリートメントメニュー「Anniversary for two」(50分/2名様 32,000円)をご利用の方にフットバス20分をプレゼント
ご予約は2名様より承ります。
- <1日10室限定>「プラン限定特別ディナーコース」のルームサービス
+15,000円(サービス料・消費税込)/1名様
ご予約は2名様より、ご宿泊日の2日前まで承ります。



グランドデラックス(ツイン)



エビアン スパ 東京



グランド キッチン

【クリスマス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」

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暖炉があり、ぬくもりのある食の空間を演出します。

この時期限定のローストビーフや、あたたかいメニューで心も体も温まる特別な時間をご提供いたします。

【提供期間】 2013年12月20日(金)～2013年12月25日(水)

【提供時間】 ブレックファースト 6:00～10:30

ランチコース 11:30～14:30

ディナーコース 17:30～22:00

【席数】 全162席(テラス50席含む) / 個室2室

【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)】

クリスマスディナーコース 12,600円

メイン(*)をお選びいただけます。

- ・カナダ産オマール海老のメダイオンとタルタル
パッションフルーツと生姜風味のシガーを添えて
- ・卵黄を包んだラビオリとやわらかな森の茸のクリームスープ
- ・平目とラングスティヌのポワレ
ムール貝とトマトの白ワインソース シブレットをちらして
- *ホロホロ鶏のロティとフォアグラのグリエ
シンプルなジュにクルミオイルをあわせて
- *国産牛フィレ肉のポワレとフォアグラのグリエ
季節の温野菜とポワブラードソース
- *パレスホテル伝統の国産牛のローストビーフと季節の温野菜
グレービーソースとともに
- ・ピスタチオのマカロンとベリーのフルーツ
小菓子 コーヒー または 紅茶

※クリスマスランチコース 8,400円もございます。



グランド キッチン店内



国産牛フィレ肉のポワレとフォアグラのグリエ
季節の温野菜とポワブラードソース



カナダ産オマール海老のメダイオンとタルタル
パッションフルーツと生姜風味のシガーを添えて



ピスタチオのマカロンとベリー
のフルーツ



●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店。イブニングドレスをイメージし、曲線をとりにれた柔らかかで上品なデザインの店内からは、美しくきらめく夜景と、クリスマスを意識した色鮮やかなフレンチをお楽しみいただけます。

- 【期間】 2013年12月20日(金)～2013年12月25日(水)
- 【営業時間】 ランチコース 11:30～14:30
ディナーコース 17:30～22:00
- 【席数】 全64席 / 個室3室
- 【お問い合わせ】 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)】

クリスマスディナーコース 29,400円

メイン(*)をお選びいただけます。

特選和牛フィレ肉のグリエは追加料金2,100円にてお選びいただけます。

- ・食前のアミューズ・ブーシュ
- ・鴨フォアグラ、イチジク、柚子のジュレをミルフィユ状にプレスし
可愛いサラダとヌガティース バルサミコのレデュクションと
ハイビスカスのミロワール
- ・ベルギー産フレッシュキャビア“オシエトラ”
ポテトのムースリースをスモークバターの香りで
マイナス20℃でコンフィにした地鶏卵黄とハーブのピュレ
- ・スコットランド産オマールブルーをタンバル型のスパゲッティに詰めて
トリュフとセロリラブのエチュヴェ添え
クレームドオマールのエミュルション
- ・国産天然平目 イベリコチョリソをピケし 黄金色に焼き上げて
オニオンのピュレ、マリネ、フリチュール
鶏のジュにブルノワゼットを漂わせて
- *シャラン産鴨胸肉のロティ エピスの香り
ほうれん草のジュレベーコン風味
モモ肉のシヴェをパイナップルでカネロニ仕立てに
シャンピニオンのエキウム
- *特選和牛フィレ肉のグリエ
クードブフのプレゼとブルー 蜂蜜と黒胡椒の香るキャロットグラッセ
シラー種 100%“Sotanum 2007”の赤ワインソース
- ・ピスタチオの風味豊かなアリュメット イチゴとリュバープのソルベと共に
- ・ショコラの協奏曲
軽く仕上げたショコラのパフェとノワゼットのキャラメル
- ・コーヒー・ミニャルディーズ



鴨フォアグラ、イチジク、柚子のジュレをミルフィユ状に プレスし
可愛いサラダとヌガティース バルサミコのレデュクションとハイビスカスのミロワール



国産天然平目 イベリコチョリソをピケし
黄金色に焼き上げて
オニオンのピュレ、マリネ、フリチュール
鶏のジュにブルノワゼットを漂わせて



特選和牛フィレ肉のグリエ
クードブフのプレゼとブルー
蜂蜜と黒胡椒の香るキャロットグラッセ
シラー種 100% “Sotanum 2007”の
赤ワインソース

※クリスマスランチコース 10,500円 / 14,700円もございます。



●6F 鉄板焼「濠」

選び抜いた銘柄牛と山の幸、海の幸を、素材の持つ力を絶妙なバランスで調合したつけだれと、滋味豊かな自然塩とともに楽しみいただける鉄板焼レストラン。世界中から厳選された素材を目の前で職人が豪快に焼き上げます。食後には色とりどりのフルーツを鉄板でいただく、濠ならではの美しく迫力満点なクリスマスをご堪能ください。

- 【期間】 2013年12月20日(金)～2013年12月25日(水)
- 【営業時間】 ランチ 11:30～14:30
ディナー 17:30～22:00
- 【席数】 全14席
- 【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 (消費税込・サービス料別)】

クリスマスディナーコース「誕」TAN 27,300円

- ・グラス シャンパン(ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ)
- ・先付
- ・フランス産フレッシュフォアグラの鉄板焼
- ・クリスマス風サラダ 黒トリュフを添えて
- ・近海鮑の海藻蒸し 和風コンソメ仕立て
- ・橙色のソルベ(お口直し)
- ・冬野菜のココット蒸し
- ・特選銘柄牛 フィレ 100g またはサーロイン 120g
- ・濠オリジナルたらば蟹入りガーリックライス
または 季節の炊き込み御飯
- ・濠オリジナルクリスマスデザート
小菓子 コーヒーまたは紅茶



濠 店内



フランス産フレッシュフォアグラの鉄板焼



特選銘柄牛 フィレ 100g またはサーロイン 120g



濠オリジナルクリスマスデザート



●5F 中国料理「琥珀宮」

ミシュランの星を持つ“富麗華”を有する中国飯店グループ出店による中国料理店。シックで落ち着いた雰囲気の内では、伝統的で上質、現代的で新鮮をテーマにしたお料理をお召し上がりいただけます。1日限定10羽の「^{かおりどり}香鶏の姿揚げ 香港スタイル」や紹興酒漬けドライフルーツを使用したアイスなど、上質で一味違ったメニューを味わいたい方におすすめです。



「琥珀宮」店内

【期間】 2013年12月20日(金)～2013年12月25日(水)

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30

ディナー 17:30～22:00

【席数】 全108席 / 個室5室

【お問い合わせ】 03-5221-7788

【メニュー / 料金 (消費税込・サービス料別)】

クリスマス特別メニュー

- ・香鶏の姿揚げ 香港スタイル<1日限定10羽>
 半身(2～4名様用) 3,637円
 1羽(5～7名様用) 7,273円
- ・紹興酒漬けドライフルーツとナッツの手作りアイス
 (セミフレッド) 1,046円



香鶏の姿揚げ 香港スタイル



紹興酒漬けドライフルーツとナッツの手作りアイス (セミフレッド)