



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2022年10月25日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2022-2023
旬の食材と上質な体験で心と体を癒し
一年を締めくり新たな一年を迎える
“冬限定商品”販売のご案内



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12月1日(木)～2023年2月28日(火)の期間、旬の食材を使用したレストランメニューや心と体を癒すスパトリートメントを含む“冬限定商品”を販売いたします。

オールデイダイニング グランド キッチンでは、じっくりと柔らかく煮込んだ甘味豊かなオリーブ豚を使用したアラカルトメニューをご用意いたしました。水辺で泳ぐ白鳥を眺めながら、優雅な冬のダイニングタイムをお過ごしください。また、利尻昆布と鮪節、鰹の厚削り節から贅沢に出汁をとり、旨みを凝縮したあんかけをご堪能いただける、蕪蒸しを含む冬のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」は、日本料理 和田倉にてお召し上がりいただけます。エビアン スパ 東京では、ダイヤモンドパウダー配合のセラムとキャビアマスクを使用した特別なトリートメント「ダイヤモンド ラディアンス」が弾力のあるお肌へ導くとともに、深いリラクセーションをもたらします。

丸の内の豊かな自然と水に囲まれたパレスホテル東京の、こだわりが詰まった冬限定商品の数々で今年一年を締めくり、新たな一年をお迎えください。

※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。内容に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

●冬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>

提供期間 : 2022年12月1日(木)~2023年2月28日(火)

営業時間 : 6:00~21:30(L.O.) (平日は 6:30~)

 ブレックファスト 6:00~10:30(L.O.) (平日は 6:30~)

 ランチコース 11:30~14:30(L.O.)

 ディナー 17:30~21:30(L.O.)

 ※当面の間、土曜・日曜・祝日の朝食営業は、ご宿泊のお客様専用とさせていただきます。

お問い合わせ : 03-3211-5364

◆季節のアラカルト

香川産オリーブ豚のプティ サレ オ ランティュー 4,800円

オリーブを配合した飼料を食べて育った、柔らかく甘味豊かな香川産オリーブ豚を使用した一皿。レンズ豆のラグーとの組み合わせは、フランスで愛されてきた伝統的なスタイルです。オリーブ豚を3日間かけて塩とハーブでマリネし、じっくりと煮込むことで、旨みたっぷりの肉汁を閉じ込めてジューシーな仕上がりに。



香川産オリーブ豚の
プティ サレ オ ランティュー



鮫鱈のサルティンボッカ
生ハム、セージ、バスマティライス
¥3,900



スパゲティ カルボナーラ
パンチェッタ、パルミジャーノ、卵、茸
¥2,750



蜜柑のマリネ マスカルポーネのエスプーマ
ピスタチオのアイスクリーム
¥1,800

*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

<6F フランス料理 エステール>

提供期間 : 2022年12月1日(木)~2023年2月26日(日)
 ※当面の間、月曜・火曜日はクローズとさせていただきます。(祝日の場合は営業)
 営業時間 : ランチ 11:30~13:30(L.O.)
 デイナー 18:00~20:00(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5317

◆ランチコース 10,000円~
 ◆ディナーコース 20,000円~



青森産の仔鴨
 蕪と黒ニンニク
 乳鉢ですりつぶした葉



カリフラワーのロースト
 熟成したコンテチーズ



ル・ショコラ・アラン・デュカスの
 チョコレートを使用したデザート
 やげん堀の七味

※2022年12月17日(土)~2023年1月3日(火)の期間は営業内容の変更がございます。

<6F 日本料理 和田倉>

提供期間 : 2022年12月1日(木)~2023年2月28日(火)
 営業時間 : ランチ 11:30~14:30(L.O.)
 デイナー 17:30~21:00(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5322

◆河豚コース 24,200円

前菜 鉄刺 唐揚げ ちり鍋 雑炊 香物 水菓子
 ※ご利用日の前日までにご予約ください。(2名様より承ります)
 ※提供期間は2022年12月28日(水)~2023年1月6日(金)を除きます。



河豚コース

◆冬のおすすめ特別会席「和 -NAGOMI-」 23,100円

先附 八寸 椀 お造り 焼物 近江牛のすき煮
 釜炊き御飯 赤出汁 香物 水菓子
 ※提供期間は2022年12月28日(水)~2023年1月3日(火)を除きます。



「和 -NAGOMI-」
 蕪蒸し

*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

<6F 鉄板焼 濠>

提供期間 : 2022年12月1日(木)~2023年2月28日(火)
 営業時間 : ランチ 11:30~14:30(L.O.)
 ディナー 17:30~21:00(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5322

◆ランチコース「流水 -RYUSUI-」 11,000円～
 甘鯛、焼き野菜、黒毛和牛フィレまたはサーロインを含むコース

◆ディナーコース「洸 -KOH-」 23,100円～
 鱈の白子と自然薯、鮑、焼き野菜、
 黒毛和牛フィレまたはサーロインを含むコース

◆12・1月 米沢牛コース/2月 神戸牛コース 26,400円～
 月別にメインのステーキをお選びいただけるコース



甘鯛の松笠焼き



コースイメージ

<6F 天麩羅 巽>

提供期間 : 2022年12月1日(木)~2023年2月28日(火)
 営業時間 : ランチ 11:30~14:30(L.O.)
 ディナー 17:30~21:00(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5322

◆ランチコース「つばき」 9,900円
 金目鯛と冬野菜など天麩羅7品を含むコース

◆ディナーコース「なずな」 19,800円
 月替わりのこだわりの食材を含む天麩羅13品のコース
 12月 ズワイ蟹/1月 天然帆立貝/2月 河豚白子



金目鯛の天麩羅



コースイメージ

*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

<1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ>

提供期間 : 2022年12月1日(木)~2023年2月28日(火)
 営業時間 : 11:00~21:30(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5309 / 03-3211-5370(アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)

◆アフタヌーンティー “Stones” 8,000 円
 グラスシャンパーニュ付き 10,400 円

2022年9月にリニューアルした「アフタヌーンティー “Stones”」が、冬の装いに。サブテーマの“Colors of Japan”に合わせ、日本で古来伝わる季節の伝統色で彩られたアイテムをラインナップしており、今冬は、白やグレーを基調としたスイーツとセイボリーが並びます。季節ごとに提供元が変わる和菓子と抹茶は、西鎌倉の「和菓子処茶の子」の上生菓子と、蔵前に直営店を持つ「TEA NAKAMURA」よりご用意するオーガニックの抹茶をご提供いたします。



アフタヌーンティー “Stones”

※提供開始時間:11:00 / 11:30 / 14:00 / 14:30 / 17:00 / 17:30

※ご利用時間は2時間半とさせていただきます。

※1日限定20食、予約制となります。

<6F ラウンジバー プリヴェ>

提供期間 : 2022年12月1日(木)~2023年2月26日(日)
 ※当面の間、月曜・火曜日はクローズとさせていただきます。(祝日の場合は営業)
 営業時間 : 11:30~21:30(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5319 / 03-3211-5350(アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)

◆冬のアフタヌーンティー 6,000 円
 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

ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラ、サーモンケーキ
 チョコレートとヴァニラのマーブルケーキ、菊芋のタルト
 コナツツのフィナンシェ ほか



冬のアフタヌーンティー

※提供開始時間: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。

※前日までの事前予約制となります。

*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

●パーティーボックス

販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ
 提供期間 : ~2023年2月28日(火)
 お受取時間 : 11:30~19:00
 お問い合わせ : 03-3211-5307

- ◆スターターボックス 10,800 円
- ◆日本料理ボックス 12,960 円
- ◆デザートボックス 9,720 円

パレスホテル東京のシェフがご用意するパーティーボックスで、ご自宅での祝いやパーティーに彩りを添えます。スターター、日本料理、デザートの3種類から、お好きなボックスをご利用シーンに合わせてお選びいただけます。華やかな料理の数々をご家庭でご堪能ください。

※ご予約はお受取日の3日前の18:00までお願いいたします。

※キャンセルはお受取日の3日前の18:00まで承ります。

※お受取方法はタクシーデリバリーとドライブスルーもごございます。



スターターボックス



デザートボックス

*価格はすべて消費税込です。

●冬のおすすめ宿泊プラン

◆エステールディナー付き宿泊プラン

宿泊対象期間 : ~2023年2月26日(日)

※2022年12月17日(土)~2023年1月3日(火)の期間は除きます。

お問い合わせ : 03-3211-5218(宿泊予約)

内容 : フランス料理 エステールにてウェルカムドリンクがついたディナーコースをお楽しみいただける宿泊プラン、朝食付き。

料金 :

部屋タイプ

デラックスキング(45㎡)	2名様	135,000円~
デラックスツインまたはキング with バルコニー(45㎡)	2名様	152,000円~

※上記料金は1泊分の1室料金です。(消費税込)

※別途サービス料15%・東京都宿泊税1名様につき200円/泊を頂戴いたします。

※予約はチェックイン1日前まで承っております。

※ご宿泊は日曜、水曜、木曜、金曜日が対象となります。



フランス料理 エステール



デラックスキング with バルコニー



PALACE HOTEL TOKYO

●冬のおすすめスパトリートメント

提供店舗 : 5F エビアン スパ 東京
販売期間 : 2022年12月1日(木)~2023年2月28日(火)
予約受付時間 : 8:00~20:00
お問い合わせ : 03-3211-5298

◆「ダイヤモンド ラディアンス」 90分 38,000円

オムニサンスのラグジュアリーフェイシャルとお好きな箇所をお選びいただけるボディのコンビネーション。ダイヤモンドパウダー配合のセラムとキャビアマスクを使用したスペシャルなケアで、弾力のあるお肌へと導きます。エビアン スパ 東京がお届けする、深いリラクゼーションをご体験ください。



トリートメント イメージ

◆「オムニサンス ペルル デュ タン」 30ml 17,050円

フランス ブルターニュ地方のミネラル豊富な海洋深層水、ヒアルロン酸など保湿成分を贅沢に加えた美容保湿セラム。しっとりとしていながらフレッシュなテクスチャーです。
※2022年12月20日(火)より販売予定です。



オムニサンス ペルル デュ タン

*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。

*「オムニサンス ペルル デュ タン」にはサービス料はかかりません。

＜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:岡山、荒川、石原

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