



パレスホテル東京 2021 Sakura & Strawberry
春の訪れと旬を五感で楽しむ限定商品
“春のさくら&苺セレクション”販売のご案内

- ・さくらの風味豊かなスイーツやブレッドがラインナップ
- ・飲むたびに花びら舞う香り高い「さくらカクテル」が今春も登場
- ・選りすぐりの苺を贅沢に食べ比べできる「3種の苺パフェ」



スイーツ&デリ
「さくらスイーツ」



ザ パレス ラウンジ
「3種の苺パフェ」



プリヴェ
「さくらカクテル」

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)は、2021年3月1日(月)～5月31日(月)の期間、春のさくら&苺セレクションを販売いたします。

ペストリーショップ スイーツ&デリでは、この季節ならではのさくらスイーツ&ブレッドを販売いたします。苺の甘酸っぱいホワイトチョコレートクランチをしっとりとした口当たりの最中の皮でサンドした「さくららんち」は、手土産に最適。また、マスカルポーネチーズを使用したさくら風味のケーキ「さくら」や、さくら風味の香ばしい焼きカスタードが癖になる「さくらのフラン」など、さくらの味わいを存分に楽しめるスイーツもおすすすめです。パレスホテル東京オリジナルの日本酒ケーキ「壺ノ壺ノ壺」からは春の季節のみの限定版「壺ノ壺ノ壺 桜」が登場。細かく刻んだ桜葉の塩漬けを加え、香り高い日本酒とほのかなさくらの風味が織りなす、大人の味わいに仕上げました。

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジでは、「3種の苺パフェ」が今春も登場。とちおとめ・きらび香・あまおう・紅ほっぺなど、その時期に合わせてペストリーシェフが厳選した3種の苺を贅沢に盛り合わせました。春に旬を迎える苺本来の味わいをオリジナルグラスでご堪能ください。

ラウンジバー プリヴェでは、さくらの花びらが華麗に舞い、微炭酸・低アルコールでお楽しみいただくカクテル「さくらモヒートパンチ」、ホテルの住所にちなんで名づけられたシグニチャーカクテルを春の装いで仕上げた「さくら 1-1-1(トリプルワン)」を提供いたします。店内から皇居外苑の豊かな新緑を眺めながらお楽しみいただけます。

華やかな春の訪れを感じながら、パレスホテル東京のさくら&苺セレクションで旬の味わいを五感でお楽しみください。

※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。また、リリースの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ませ。



PALACE HOTEL TOKYO

●さくらスイーツ&ブレッド

- 販売期間 : 2021年3月15日(月)～4月15日(木)
- 販売店舗 : ペストリーショップ スイーツ&デリ
(東京都千代田区丸の内1-1-1 パレスホテル東京 B1F)
- 営業時間 : 10:30 ~ 19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315

◆「さくらくらんち」 380円

爽やかな苺の酸味が効いたホワイトチョコレートクランチを、しっとりとした口当たりの最中の皮でサンドしました。
※オンラインショップでもご購入いただけます。



「さくらくらんち」

◆「ルーレ ジャポネ」 760円

さくら餡とさくら風味のクリームで仕上げたロールケーキ。
苺と金箔を贅沢にトッピングしました。



(左奥)「ルーレ ジャポネ」
(右奥)「さくら」
(手前右)「さくらのフラン」

◆「さくら」 810円

マスカルポーネチーズを使用したさくら風味のケーキ。
ベリージュレをアクセントに、なめらかな口あたりをお楽しみください。

◆「さくらのフラン」 1,030円

さくら風味のフランを直径10cmのしっかりとしたサイズでご用意。
焼きカスタードが香ばしく癖になる逸品です。

◆「壺ノ壺ノ壺 桜」 3,570円

ホテルオリジナルの純米吟醸酒と八海山の酒粕を効かせた定番商品の日本酒ケーキ「壺ノ壺ノ壺」に桜葉を加え、香り高い日本酒とほのかなさくらの風味が織りなす、大人の味わいに仕上げました。
※オンラインショップでもご購入いただけます。



「壺ノ壺ノ壺 桜」

◆「さくら抹茶あんぱん」 380円

抹茶餡とさくら餡に加え、かの子豆が入ったあんぱん。
さくらの蕾をトッピングして焼き上げました。

◆「ブリオッシュ サン ジュニ」 440円

フランス・サヴォワ地方の小さな町で生まれたブリオッシュ。
プラリネージュをバター香るしっとりとしたブリオッシュで巻き込みました。



(左)「さくら抹茶あんぱん」
(右)「ブリオッシュ サン ジュニ」

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●苺スイーツ

- 販売期間 : 2021年3月1日(月)～5月31日(月)
- 提供店舗 : 1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
- 営業時間 : 10:00～22:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5309

- ◆「3種の苺パフェ」 3,030 円
- スイーツセット(コーヒー、紅茶またはハーブティー付き) 4,360 円

とちおとめ・きらび香・あまおう・紅ほっぺなど、その時期に合わせて
 ペストリーシェフが厳選した3種の苺を贅沢に盛り合わせたパフェ。
 春に旬を迎える苺本来の味わいをオリジナルグラスでお楽しみください。



「3種の苺パフェ」

*価格はすべてサービス料・消費税込です。

- 販売期間 : 2021年3月1日(月)～4月30日(金)
- 提供店舗 : 6F ラウンジバー プリヴェ
- 営業時間 : 11:30～21:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5319

- ◆「プレシャス ストロベリーブーケ」 4,240 円

苺を中心とした旬のフルーツの盛り合わせをグラススタイルで。
 香り高くフレッシュな味わいの逸品は、まるで華やかなブーケのよう。



「プレシャス ストロベリーブーケ」

- ◆「ワンハンドレッド ストロベリーズ」 15,730 円(2名様)

100粒以上の苺の盛り合わせとストロベリーカクテルのセット。
 お飲み物のフリーフロー付き。旬の苺の味わいを心ゆくまで
 ご堪能ください。

※提供時間:14:30～17:00(2時間制・要予約)



「ワンハンドレッド ストロベリー」

*価格はすべてサービス料・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●さくらカクテル

- 販売期間 : 2021年3月1日(月)～3月31日(水)
- 提供店舗 : 6F ラウンジバー プリヴェ
- 営業時間 : 11:30～21:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5319

◆「さくらモヒートパンチ」 **2,670円**

旬の味わいを気軽にお楽しみいただけるパンチスタイルのカクテル。
桜の花びらが華麗に舞う、微炭酸・低アルコールの一杯です。

◆「さくら1-1-1(トリプルワン)」 **2,670円**

ホテルの住所にちなんで名づけられたシグニチャーカクテル「1-1-1」を
春の装いでお楽しみください。



(左)「さくらモヒートパンチ」
(右)「さくら1-1-1」

*価格はすべてサービス料・消費税込です。

●苺カクテル

- 販売期間 : 2021年3月1日(月)～4月30日(金)
- 提供店舗 : 6F ラウンジバー プリヴェ
- 営業時間 : 11:30～21:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5319

◆「季節の苺カクテル」 **3,510円～**

旬の苺をお好みのカクテルスタイルで。

◆「プレミアム ストロベリーカクテル」 **5,450円**

苺をたっぷりとのせたシャンパーニュベースのミストカクテル。
苺とシャンパーニュのマリアージュをお楽しみください。



(左右)「季節の苺カクテル」
(中央)「プレミアム ストロベリーカクテル」

*価格はすべてサービス料・消費税込です。

<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:久保 蘭、王、荒川
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp