



2016年7月28日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2016 Autumn

薫り高い秋の彩を楽しむ“秋限定商品”販売のご案内

- ・秋限定メニュー:豊かな海の恵みを凝縮したムール貝、旬を迎える魚介類や茸を使った品々
- ・秋限定カクテル:巨峰や無花果、栗の濃厚な味わいが広がるカクテル
- ・秋限定宿泊プラン:芳醇な一杯を傾けつつ名月を愛でる寛ぎの宿泊プラン



オールデイダイニング「グランド キッチン」
モン・サン=ミッシェル産ムール貝と
白イカのワイン蒸しをココットで



メイン バー「ロイヤル バー」
秋のフルーツ カクテル



秋限定宿泊プラン
観月～Moon Over Tokyo～

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、2016年9月1日(木)～11月30日(水)までの期間、豊穡な秋の恵みの食材をふんだんに取り揃えた“秋限定メニュー”や、秋の実りの訪れを感じる“秋限定カクテル”、美しく澄んだ夜空と名月を眺めながらホテルオリジナルの大吟醸「壺ノ壺ノ壺」に酔いしれ、大人の落ち着いた時間をお過ごしいただける“秋限定宿泊プラン”をご提供いたします。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、海の恵みが凝縮されたモン・サン=ミッシェル産のムール貝と、秋の柔らかく肉厚な白イカを、熱々のココットでお召し上がりいただく「モン・サン=ミッシェル産ムール貝と白イカのワイン蒸しをココットで」や、香り高い茸をたっぷり使った「リゾット・フンギ」など、旬を迎える魚介類や野菜を贅沢に用いたお料理をご用意いたします。心地よい日の光が差し込む店内はもちろん、秋の夜風を感じるテラス席にて、四季の移ろいを感じながらゆったりとお過ごしください。

メイン バー「ロイヤル バー」では、巨峰や無花果、栗を使った秋の濃厚な味わいのカクテルを満喫いただけます。とろけるような味わいのジューシーな巨峰に香り高いアールグレイをあわせたマティーニや、まるやかなカカオと生クリームに栗の香ばしい甘みをプラスしたアレキサンダーなど、秋の味覚をふんだんに使ったカクテルと共に、歴史が息づく重厚なバーにて秋の夜長をお楽しみください。

秋限定宿泊プラン「観月～Moon Over Tokyo～」は、芳醇な香りの大吟醸「壺ノ壺ノ壺」をお供に、秋の夜空に浮かぶ儂げで心に染みわたる名月を愛でながら、ゆったりお寛ぎいただく宿泊プランです。大吟醸「壺ノ壺ノ壺」をご堪能いただく片口とぐい呑みは、長く受け継がれる鑄造技術に革新的なアイデアを併せ、伝統の創造に挑戦し続けている「能作」が、月からインスピレーションを受けた酒器となっております。一年で一番美しい風雅な名月を眺めながら、洗練された大人の時間をお過ごしください。

今年の秋はパレスホテル東京で、薫り高い秋の味覚が織りなすお料理とおもてなしで、至福の時をご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●秋限定レストランメニュー

6F 日本料理「和田倉」

芳醇な香りの松茸や旬の野菜など、紅葉の季節香る素材をふんだんに使った秋のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」や、一頭から数百グラムしか取れない希少な神戸牛ミスジのステーキ重を、趣と和らぎのある空間にてご堪能いただけます。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」
 提供期間 : 2016年9月1日(木)～11月30日(水)
 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
 メニュー / 料金 :



松茸の土瓶蒸し

- ◆秋のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 21,600円
 先附、八寸、椀、お造り、焼物、月替わりのメイン、止肴、食事、赤出汁、香物、水菓子
 ※月ごとにメインが替わる季節の会席コースです。
 9月 松茸の土瓶蒸し
 10月 鮑料理
 11月 神戸牛のすき煮



神戸牛のミスジステーキ重

- ◆神戸牛ミスジステーキ重 8,700円
 先附、お造り、サラダ、ステーキ重、赤出汁、香物、水菓子
 ※ランチタイムのみのご提供となります。

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 天麩羅「巽」

巧みな職人技で仕上げる秋野菜の風味を活かした天麩羅を、わずか6席の贅沢な空間にて存分にお楽しみください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」
 提供期間 : 2016年9月1日(木)～11月30日(水)
 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(日本料理「和田倉」と共通)
 メニュー / 料金 :



ディナーコース「すずき」

- ◆ランチコース「いちょう」 8,700円
 メゴチをメインとした天麩羅7品
- ◆ディナーコース「すずき」 17,800円
 月替わりのおすすめと秋野菜をメインとした天麩羅9品
 9月 松茸 / 10月 甘鯛 / 11月 蝦夷鮑

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 鉄板焼「濠」

まろやかな味わいをご堪能いただける最上級の神戸牛や新鮮な魚介を、ダイナミックに焼き上げます。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」
 提供期間 : 2016年9月1日(木)～11月30日(水)
 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(日本料理「和田倉」と共通)
 メニュー / 料金 :



ディナーコース「特選 神戸牛コース」

◆ランチコース「湧水 -YUSUI-」 8,700円

月替わりの魚介、旬の茸と秋の焼き野菜、神戸牛ミスジ肉
または黒毛和牛サーロインをお選びいただける全7品

◆ディナーコース「特選 神戸牛コース」

サーロイン 150g 30,000円

フィレ 150g 32,000円

きめ細かく上品な甘みの神戸牛のステーキをメインとした全7品

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

スモークサーモンで包んだ手毬寿司や秋に甘味が増すフルーツまで、一段一段から秋が溢れる彩り豊かな味覚をお重箱に散りばめました。四季の移ろいを感じるラウンジにて至福のアフタヌーンティーをご堪能ください。

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」
 提供期間 : 2016年9月1日(木)～11月30日(水)
 提供時間 : 13:00～16:30
 ※土曜日・日曜日・祝日は14:00よりご提供
 ※平日 13:00～15:00のご来店にて、
 アフタヌーンティーセットをご利用のお客様に限り
 お席のご予約を承ります。
 お問い合わせ : 03-3211-5309
 メニュー / 料金 :



秋のアフタヌーンティー

◆秋のアフタヌーンティー

4,000円 / グラスシャンパン付 5,800円

クロワッサンサンドウィッチ、リンゴのドライフルーツ、ポークリエット
サーモンの手毬寿司、黒糖スコーン、クレームブリュレ、和菓子 ほか

※10月10日(月)～31日(月)はアーティスト 舘鼻則孝氏とコラボレーションしたアフタヌーンティーとなります。

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

ほどよく脂ののった秋鮭や豊かな海の恵みが凝縮されたムール貝、野趣あふれる香りの茸など秋の味覚を贅沢に織り込んだメニューの数々をご堪能ください。

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 : 2016年9月1日(木)～11月30日(水)
 提供時間 : ブレックファスト 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
 ※土曜・日曜・祝日のブレックファストはご宿泊のお客様専用

お問い合わせ : 03-3211-5364

メニュー / 料金 :

◆季節のアラカルト



カンパチのカルパッチョ
トマトとホワイトバルサミコのジュレ
1,950 円



マロンクリームスープ
フォアグラのフラン、クルミのロースト
1,650 円



モン・サン=ミッシェル産ムール貝と
白イカのワイン蒸しをココットで
2,600 円



ノルウェーサーモンとムール貝の
フリカッセ、コンキリエ リガーテ
セミドライトマト
3,400 円



リゾット・フンギ
ジロール茸、シャンピニオン、オニオン
マスカルポーネ、パルミジャーノ
2,500 円



塩バターキャラメルのみルフィユ
フランボワーズソルベ
1,200 円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F フランス料理「クラウン」

豊穡な実りを感じる暖かな色彩のお料理の数々をお届けします。秋色に染まる景色を眺めながら、贅沢なひとときをお過ごしください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」

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 : 03-3211-5317

メニュー / 料金 :

◆特別コース「Menu d'Automne du gout ~秋の味覚~」 25,000 円

提供期間: 2016年9月1日(木)~10月31日(月)

スコットランド産のオマール海老のサラダ、近海鮎のヴァブール、松坂牛フィレのグリエを含む全6品

◆特別コース「La Truffe Blanche d'Alba ~白トリュフ・コース~」 35,000 円

提供期間: 2016年11月14日(月)~11月30日(水)

フランス素材の醍醐味であるトリュフと旬の食材を贅沢に使用した全6品



白トリュフ

季節のアラカルト

提供期間 : 2016年9月1日(木)~11月30日(水)

◆9月



地鶏卵と茸ムース
オムレット仕立て
スモークビーフ
ノワゼットのキャラメリゼ
4,800 円

◆10月



鮫鱈のトルヌード
マダガスカル産ヴォワシペリフェリ ペッパー風味
オレンジのブールパチュ
7,800 円

◆11月



キャレダニョーのロティ ハーブのクルート
根セルフィユのデクリネゾン
レッドキャバツのクロメスキ ソースレフォール
8,200 円



的鯛のボワレ アーティチョークと
オゼイユのピュレ ヨードの香るエスプーマ
ベルギー産フレッシュキャヴィア・
オシェトラを添えて
7,500 円



フォアグラカナルのコンフィ
リンゴとメープルシロップのピュルプ
木の実のクルスティアン
5,200 円



ピエモンテ産マロンクリームと
ムラングレジェール
ラム酒のグラス クロッカノワゼット
カシスのクーリ
2,700 円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F ラウンジバー「プリヴェ」

巨峰をふんだんに使ったモヒートや、アールグレイが香る新しいスタイルのサイドカーと共に、煌めく夜景を望む優雅なバーにて秋の夜長をお過ごしください。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」
 提供期間 : 2016年9月1日(木)～11月30日(水)
 提供時間 : 11:30～24:00
 お問い合わせ : 03-3211-5319

メニュー / 料金 :

秋のおすすめカクテル 各 2,400 円

◆巨峰とアールグレイのサイドカー

巨峰を贅沢に使用した濃厚なサイドカーに、アールグレイの柑橘の香りを乗せました。

◆巨峰のモヒート

昨秋より再登場の秋のモヒート。フレッシュな巨峰をふんだんに使い、フルーティに仕上げた一品。



(左)巨峰とアールグレイのサイドカー
(右)巨峰のモヒート

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

1Fメイン バー「ロイヤル バー」

とろけるような優しい味わいの巨峰や、滑らかで柔らかな無花果、香ばしい栗のカクテルをご用意しました。濃厚な味わいが広がるカクテルをお楽しみください。

提供店舗 : 1Fメイン バー「ロイヤル バー」
 提供期間 : 2016年9月1日(木)～11月30日(水)
 提供時間 : 11:30～24:00
 ※土曜日・日曜日・祝日は 17:00～24:00
 お問い合わせ : 03-3211-5318

メニュー / 料金 :

秋のフルーツカクテル(3種) 各 2,300 円

◆栗のアレキサンダー

香ばしい味わいの栗を使用したオリジナリティあふれるカクテル。

◆巨峰とアールグレイのマティーニ

期間限定:9月1日(木)～10月16日(日)

秋のフルーツを代表する巨峰に、アールグレイの豊かな香りがアクセントとなるマティーニ。

◆無花果のコスモポリタン

期間限定:10月17日(月)～11月30日(木)

無花果の熟した甘みをお楽しみいただける一杯。



(左)無花果のコスモポリタン
(中)栗のアレキサンダー
(右)巨峰とアールグレイのマティーニ

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

●秋限定宿泊プラン

秋ならではの美しい夜空と月を愛でながら、ホテルオリジナルの大吟醸「壺ノ壺ノ壺」に酔いしれる大人の寛ぎプラン。

◆観月～Moon Over Tokyo～ (1日限定3室)

提供期間 : 2016年9月1日(木)～11月30日(水)
ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5218

特典:

- ・パレスホテル東京 オリジナル大吟醸「壺ノ壺ノ壺」
- ・パレスホテル東京 地下1Fアーケード店舗「能作」より酒器(片口、ぐい呑)をプレゼント



秋限定宿泊プラン
観月～Moon Over Tokyo～

部屋タイプ			ご朝食付き
デラックス キング・ツイン	(和田倉噴水公園側 45㎡)	2名様	¥115,000～
グランドデラックス キング・ツイン	(和田倉噴水公園側 55㎡)	2名様	¥125,000～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側 75㎡)	2名様	¥178,000～
千代田スイート	(和田倉噴水公園側 80㎡)	2名様	¥222,000～

※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)
※ご予約は宿泊日の3日前まで承ります。

●「エビアン スパ 東京」秋限定スキンケア

パリの自然派スキンケア「オムニセンス」を使用した、肌をいたわる贅沢スキンケアをご用意しました。
秋からはじめる癒しとやすらぎ溢れる時間をお届けするトリートメントで、至福のひとつときをお楽しみください。

提供店舗 : 5F「エビアン スパ 東京」
提供期間 : 2016年9月1日(木)～12月31日(土)
お問い合わせ : 03-3211-5298

メニュー / 料金 :

- ◆OMNISENS エスプリ ドゥ パリ 90分 27,000円
ルフレドゥ ソワ ドライオイルの限定デザインボトル(50ml/写真左)と90分のボディトリートメントの特別パッケージ。パリのエスプリを感じさせるバニラとアーモンドフラワーの香るボディトリートメントで、心も身体も満たされる癒しのひとときをお過ごしください。



OMNISENS エスプリ ドゥ パリ

- ◆CARITA マスク デイアモンド ボーテ
エイジング ケア専用オプション 6,800円
ダイヤモンドパウダーが肌をリラックスさせて、セコイヤの新芽のエキスが内側からふっくらと潤します。エイジング ケアメニューにプラスして、ダイヤモンドが持つ透明感と輝き溢れる秋を肌に閉じ込めて。



CARITA マスク デイアモンド ボーテ

*価格はすべて消費税込です。

<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/>
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: 服部、池田、武田
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp



パレスホテル東京 2016 Autumn
 華やかに色づく秋を心ゆくまでご堪能いただける
 “秋限定スイーツ&ブレッド”販売のご案内
 販売期間:2016年9月1日(木)~11月30日(水)

- ・実りの秋をひととき感じる、幾種ものマロンをふんだんに使用した贅沢なスイーツ&ブレッド
- ・ハロウィンキャラクターをモチーフにした、遊び心あふれる可愛いスイーツ&ブレッド



(左奥)キノコとエスカルゴバターのチャパタ
 (右奥)クルミのバトン セツブ風味
 (中央)シャテニエ
 (右)紅茶クリームのマロンデニッシュ



(左)ケーキ・ポティロン
 (中央)パンプキンパイ
 (手前)ボンボン・ショコラ
 (右)ファントム



(左)紫いものハロウィンタルト
 (中央)ハロウィン・タルティーヌ
 (右)ガトー・ブリオッシュ“ハロウィン”

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、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」にて、色づく秋が織りなす味覚を贅沢に使用したスイーツとブレッドを2016年9月1日(木)~11月30日(水)までご提供いたします。

2種類のマロンをふんだんに混ぜ込んだしっとりとした味わいの「シャテニエ」や、香ばしく焼き上げたデニッシュに栗を贅沢に使い、秋の訪れを告げる毬栗のフォルムに仕上げた「紅茶クリームのマロンデニッシュ」など、濃厚な秋の魅力をご堪能いただける秋限定ブレッドは、手土産にもおすすめの逸品です。

また、10月31日(月)のハロウィンに向けて、カボチャやさつまいもなど秋の風味が上品に香る、見た目もポップなハロウィンスイーツとブレッドを2016年10月1日(土)より販売いたします。

ハロウィンパーティーを彩る、可愛いお化けがモチーフのスイーツ「ファントム」が登場いたします。爽やかな酸味のフランボワーズがアクセントの口当たりなめらかなホワイトチョコレートムースを、コロンとしたフォルムに仕上げました。また、ジャック・オ・ランタンの姿に見立てた「ケーキ・ポティロン」は、こっくりとした味わいのカボチャコンポートをアーモンド風味のケーキで包み込みました。さらに、ハロウィンナイトを思わせる漆黒のバゲット「ハロウィン・タルティーヌ」は、カボチャやレンコンなど旬の野菜をトッピングし、香り豊かなチェダーチーズをかけて焼き上げました。

実りの季節を代表する食材をふんだんに使用した幸福感あふれるスイーツとブレッドを、深まりゆく秋とともにご堪能ください。



B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」

●秋限定スイーツ&ブレッド

マロンやイチジクなど秋の味覚を代表する果物をふんだんに使用したスイーツとブレッドを取り揃えました。

販売期間：2016年9月1日(木)～11月30日(水)

◆イチジクとフランボワーズのタルト 648円

アーモンドの香り豊かなタルト生地にイチジク、フランボワーズのムースをふんだんに使ったタルト。

◆キャラカカ 648円

香り豊かなブロンズショコラと洋梨のキャラメリゼ、ピーナッツプラーネのケーキ。

◆すだち 648円

メレンゲ生地とショコラのムースに爽やかなすだちの香りをきかせたケーキ。

◆キノコとエスカルゴバターのチャバタ 367円

オープン焼きにしたキノコにエシャロットとエストラゴンで香りを付けたブレッド。

◆クルミのバトン セップ風味 367円

セミハードに焼き上げたクルミ入りの生地をセップバターで仕上げました。

◆シャテニエ 1,134円

シュトーレンのような生地に2種類の栗をふんだんに混ぜ込み、和三盆糖をまぶしました。

◆紅茶クリームのマロンデニッシュ 345円

定番のマロンデニッシュに、紅茶のカスタードクリームとマロンペーストを忍ばせ、毬栗のフォルムに仕上げました。



左)イチジクとフランボワーズのタルト
中央)すだち
右)キャラカカ



左奥)キノコとエスカルゴバターのチャバタ
奥)クルミのバトン セップ風味
中央)シャテニエ
右)紅茶クリームのマロンデニッシュ

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●ハロウィン限定スイーツ&ブレッド

ハロウィンキャラクターをモチーフにした、見た目もポップな可愛らしいスイーツとブレッドをご用意いたしました。

販売期間：2016年10月1日(土)～10月31日(月)

◆紫いものハロウィンタルト 336円

竹炭入りのソフトな生地にメープルクリーム、さつまいも、リンゴ、紫いもペーストを贅沢に使用したタルト。

◆ハロウィン・タルティーヌ 432円

竹炭入りバゲットにカボチャ、レンコンなど旬の野菜をトッピングし、チェダーチーズをかけて焼き上げました。

◆ガトー・ブリオッシュ“ハロウィン” 540円

甘みのあるカボチャと酸味のきいたアプリコットジャムをアクセントにした、ケーキのようなブリオッシュ。

◆ファントム 540円

コロんとしたフォルムが可愛いお化けがモチーフのスイーツ。塩味のきいたサブレをアクセントに、ホワイトチョコレートムースと爽やかなフランボワーズのケーキ。

◆ケーキ・ポティロン 432円

こっくりとした味わいのカボチャコンポートを包み込んだアーモンド風味のジャック・オ・ランタンケーキ。

◆パンプキンパイ 594円

バター風味豊かな生地でカボチャのペーストを包み焼き上げた香ばしいパイ菓子。

◆ボンボン・ショコラ 1粒 291円

3個入り 1,234円 /6個入り 2,057円

9個入り 2,880円

ポップなハロウィン模様の限定ショコラ。

3個・6個・9個のセットもご用意いたしました。



(左)紫いものハロウィンタルト
(中央)ハロウィン・タルティーヌ
(右)ガトー・ブリオッシュ“ハロウィン”



(左)ケーキ・ポティロン
(中央)パンプキンパイ
(手前)ボンボン・ショコラ
(右)ファントム

*価格はすべて消費税込です。

- 販売店舗 :ペストリーショップ「Sweets & Deli」
(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 :10:00 ~ 20:00
- お問い合わせ :03-3211-5315

<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/>
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:服部、池田、武田
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp