



2019年7月30日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2019 Autumn
実り豊かな秋の食材を堪能する“秋限定商品”販売のご案内

- ・秋限定メニュー: 秋の豊かな味覚をふんだんに使った天麩羅
- ・秋限定カクテル: 目にも鮮やかな完熟した巨峰を贅沢に使った3種のカクテル
- ・秋限定スパ: 疲れた身体を癒す、スパボールを使用した新ボディトリートメント



天麩羅 異
秋の天麩羅



ラウンジバー プリヴェ
グレープ ラヴァーズ カクテル



エビアン スパ 東京
エスプリ スパボール ボディトリートメント

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)は、2019年9月1日(日)~11月30日(土)までの期間、秋の味覚を贅沢に盛り込んだメニューや季節のフレッシュフルーツを使ったカクテルなど、滋味溢れる“秋限定メニュー”を販売いたします。またスパでは、筋肉疲労の改善や全身の巡りを整える新たなボディトリートメントをご提供いたします。

日本料理 和田倉の一角に位置する天麩羅 異では、冬に向け旨味を増す車海老やとろけるほど柔らかな熊本県産の赤茄子など、全国の名産地から取り寄せた旬の素材をふんだんに盛り込んだ天麩羅をご賞味いただけます。ディナーコース「すすき」では、9月は秋鮭、10月は子持ち鮎、11月は合鴨と、月替わりのおすすめと秋野菜を含む天麩羅 9品をお楽しみいただけます。豊かな秋の食材を存分に使用した至高の天麩羅の数々をご堪能ください。

ラウンジバー プリヴェでは、旬のフレッシュな巨峰を贅沢に使用した個性豊かな3種のカクテル「グレープ ラヴァーズ カクテル」をご用意いたします。シャンパンベースのミストスタイルカクテルに巨峰をグラスいっぱいにとッピングした「プレミアム グレープ カクテル」や、巨峰と相性の良いアールグレイを合わせた「巨峰とアールグレイのサイドカー」など格調高い味わいと香りが際立つスペシャル感溢れる一杯とともに、優雅なプライベートタイムをお楽しみいただけます。

エビアン スパ 東京では、フランスのスパから生まれたスキンケアブランド「オムニサンス」のリズミカルなテクニックを用いた新しいトリートメント「エスプリ スパボール ボディトリートメント」を秋限定でご用意。筋肉疲労の改善や全身の巡りを整えるスパボールを使用し、ストレッチとオイルトリートメントを組み合わせたメニューで、夏の疲れをやさしくケアします。洗練されたリラックス空間で、極上のトリートメントをご体験ください。

心地よい初秋の風を頬に感じながら、お濠を臨むパレスホテル東京の上質な空間で、秋の恵みをふんだんに使った彩り豊かな極上のメニューの数々を心ゆくまでお楽しみください。



PALACE HOTEL TOKYO

●秋限定レストランメニュー

6F 日本料理 和田倉

秋の味覚を贅沢に盛り込んだ逸品をご用意。秋のおすすめ特別会席には、「近江牛のすき煮」をメインに、季節に合わせたお椀や焼き物など旬の食材を使った彩り豊かな品々を組み合わせました。重陽の節句や中秋の名月など月ごとに風情を変えた一皿をはじめ、贅を尽くした食と空間で秋のひとときをお楽しみください。

提供店舗	: 6F 日本料理 和田倉
提供期間	: 2019年9月1日(日)~11月30日(土)
営業時間	: ランチ 11:30~14:30 ディナー 17:30~21:30(L.O.)
お問い合わせ	: 03-3211-5322



秋のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」

◆秋のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 20,000 円

先附、八寸、椀、お造り、焼物、近江牛のすき煮、食事、水菓子

◆神戸牛ミスジのステーキ重 9,000 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。



神戸牛ミスジのステーキ重

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

6F 天麩羅 巽

車海老や赤茄子など全国の名産地から取り寄せた秋の旬の素材を揚げたての天麩羅でお召し上がりいただけます。

提供店舗	: 6F 天麩羅 巽
提供期間	: 2019年9月1日(日)~11月30日(土)
営業時間	: ランチ 11:30~14:30 ディナー 17:30~21:30(L.O.)
お問い合わせ	: 03-3211-5322(日本料理 和田倉と共通)



秋の天麩羅

◆ランチコース「いちょう」 8,600 円

甘鯛、赤茄子、大椎茸をメインとした天麩羅7品

◆ディナーコース「すすき」 17,000 円

月替わりのおすすめと秋野菜を含む天麩羅9品
9月 秋鮭 / 10月 子持ち鮎 / 11月 合鴨

*価格はすべてサービス料・消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 鉄板焼 濠

選び抜かれた特撰和牛と山の幸、海の幸を鉄板焼きで丁寧に焼き上げてご提供いたします。職人の技を目の前で堪能できる極上の空間で、滋味溢れるお料理の数々をお楽しみください。

提供店舗 : 6F 鉄板焼 濠
 提供期間 : 2019年9月1日(日)~11月30日(土)
 営業時間 : ランチ 11:30~14:30
 ディナー 17:30~21:30(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5322(日本料理 和田倉と共通)



ディナーコース「濠 -REI-」

◆ランチコース「湧水 -YUSUI-」 8,600 円

フランス産平目と秋の茸 百合根の摺り流し、
黒毛和牛サーロイン 100gを含む全 8 品

◆ディナーコース「濠 -REI-」 21,000 円

和風出汁で仕上げるスコットランド産オマールブルー、
黒毛和牛フィレ100gまたはサーロイン120gを含む全8品

◆特撰近江牛コース 24,000 円～

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

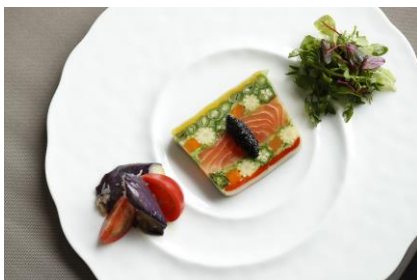
1F オールデイダイニング グランド キッチン

開放的でライブ感溢れるオープンキッチンのある空間で、季節の食材をふんだんに使ったお料理の数々をお楽しみください。四季を感じられるテラス席では秋色に染まる木々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。

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 : 2019年9月1日(日)~11月30日(土)
 営業時間 : 6:00~23:00
 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



プランチャ/金目鯛のフィレ、
ムール貝のエキュム、ほうれん草
3,800 円



スモークサーモンと季節野菜のテリーヌ、
エシャロットと茄子のマリネ
1,900 円



ココット/国産牛バラ肉の赤ワイン煮、
ポテトピューレ
3,800 円



カシスのオペラ、マンダリンのソルベ
1,400 円

*価格はすべてサービス料・消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F ラウンジバー プリヴェ

フレッシュな巨峰を贅沢に使った個性豊かなカクテルなど、秋を感じさせる至高の逸品をご用意。秋のアフタヌーンティーはぜひシャンパンとともにご賞味ください。

提供店舗 : 6F ラウンジバー プリヴェ
提供期間 : 2019年9月1日(日)～11月30日(土)
営業時間 : 11:30～24:00
お問い合わせ : 03-3211-5319

秋のアフタヌーンティー 3,900円/グラスシャンパン付き 6,000円

ラングドシャの小鳥が舞い降りた愛らしいアフタヌーンティー。深い色合いに秋の訪れを感じるセイボリーやスイーツはぜひ香り高いシャンパンとともに楽しみください。

※提供時間:14:00～16:30/17:30～18:30
※夜の部は2組限定となります。(要予約)
※ご利用時間は2時間とさせていただきます。
※2019年11月1日(金)より内容が変更となります。



秋のアフタヌーンティー

グレープ ラヴァーズ カクテル

提供期間:2019年9月1日(日)～10月31日(木)
旬の巨峰を贅沢に使った個性豊かな3種のカクテル。

◆グレープ シャンパン パンチ 2,200円

低アルコールのパンチスタイルで、旬の味わいをお気軽に楽しみください。

◆プレミアム グレープ カクテル 4,500円

シャンパンベースのミストスタイルカクテルに、旬の巨峰をグラスいっぱいにとッピング。

◆巨峰とアールグレイのサイドカー 2,900円

巨峰と相性の良いアールグレイを合わせました。



(左)グレープ シャンパン パンチ
(中央)プレミアム グレープ カクテル
(右)巨峰とアールグレイのサイドカー

*価格はすべてサービス料・消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

1F メインバー ロイヤル バー

巨峰や無花果、洋梨、栗など秋のフルーツをふんだんに用い、独自のアレンジを加えた極上のクラシカルカクテルをご用意しました。長い歴史に培われた重厚感溢れるバーにてゆったりと寛ぐ、至福の時間をお過ごしください。

提供店舗 : 1F メインバー ロイヤル バー
提供期間 : 2019年9月1日(日)～11月30日(土)
営業時間 : 11:30～24:00 ※土曜・日曜・祝日は 17:00～24:00
お問い合わせ : 03-3211-5318

シーズナル フレッシュ フルーツカクテル 各 2,200 円

提供期間:2019年9月1日(日)～10月14日(月祝)

◆巨峰とアールグレイのマティーニ

芳醇な味わいの巨峰に、オレンジやベルガモットの魅惑的な香りをのせて。

◆無花果のコスモポリタン

無花果の上品な甘さとクランベリー酸味が奏でる素敵なハーモニー。

提供期間:2019年10月15日(火)～11月30日(土)

◆洋梨のサイドカー

洋梨のなめらかで柔らかな口あたりと深みのある味わいのカクテル。

◆栗のアレキサンダー

パレスホテル伝統の「マロンシャンティイ」を彷彿とさせるクリーミーな一杯。



(左) 洋梨のサイドカー
(中央左) 無花果のコスモポリタン
(中央右) 巨峰とアールグレイのマティーニ
(右) 栗のアレキサンダー

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

●エビアン スパ 東京 秋のおすすめトリートメント

心身のリフレッシュとリラクセーションを叶え、洗練されたリラックス空間で日々の疲れた肌と身体を癒します。

提供店舗 : 5F エビアン スパ 東京
提供期間 : 2019年9月1日(日)～11月30日(土)
予約受付時間 : 6:30～22:00
お問い合わせ : 03-3211-5298

◆エスプリ スパボール ボディトリートメント 90分 22,000円

フランスのスキンケアブランド「オムニサンス」から誕生した新しいボディトリートメント。筋肉疲労の改善や全身の巡りを整えるスパボールを使用し、ストレッチとオイルトリートメントが組み合わさったリズムミカルなテクニックのメニュー。リフレッシュに最適です。



エスプリ スパボール ボディトリートメント

◆プライベートタイム アット スパスイート 1室30分 5,000円

新しくなったスパスイート「モンブラン」でトリートメント後、30分間をプライベートラウンジとして、ハーブティーを楽しみながらお寛ぎいただけるプラン。

※メニューは90分以上のトリートメントをご予約ください。またメニューによっては2名様同室でご案内ができない場合もございます。



プライベートタイム アット スパスイート

※価格はすべてサービス料・消費税別です。
※ご予約は、ご利用の前日 22:00 まで承ります。

※ご予約のキャンセル・変更は、ご利用開始時間の6時間前までにご連絡をお願いします。



PALACE HOTEL TOKYO

●秋のご宿泊プラン

季節限定商品「プレミアム マロンシャンティイ」と百田陶園の陶器、寿月堂の日本茶とともに、寛ぎの時間をお過ごしください。

◆秋風 - Autumn is in the Air

秋の限定商品「プレミアム マロンシャンティイ」と、パレスホテル東京地下1階アーケードに店舗をもち有田焼を世界に伝える百田陶園の陶器に、日本茶喫茶・茶葉の店 寿月堂の日本茶をセットにして客室で楽しむ、秋の訪れを感じるプランをご用意。



エグゼクティブスイート

- 販売期間 : 2019年8月1日(木)～
- 宿泊対象期間 : 2019年9月15日(日)～11月30日(土)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5218
- 特典 : 百田陶園の「Palace Plate」、「Tea pot」、「Mug」を使用して、パレスホテル東京の「プレミアム マロンシャンティイ」と寿月堂の最上級日本茶「玉露 味匠」をご提供
※百田陶園の陶器はお持ち帰りいただけます

部屋タイプ			ご朝食付き
デラックス	(和田倉噴水公園側 45㎡)	2名様	117,000円～
グランドデラックス	(和田倉噴水公園側 55㎡)	2名様	127,000円～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側 75㎡)	2名様	187,000円～

※上記料金は、1名様および2名様ご利用時の1泊分の1室料金です。(サービス料・消費税・宿泊税別)
※デラックスルームは、追加料金(15,000円/1泊1室)にてクラブルームをご利用いただけます。(サービス料・消費税別)

<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、清水(徹)

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