



2021年8月2日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2021 Autumn
季節を彩る秋の味覚のハーモニー
秋限定“カクテル&モクテル”“スイーツ&ブレッド”販売のご案内

- ・ティーシロップを使った秋らしいレシピのオリジナル ティー モクテル
- ・小布施産和栗と栗蜂蜜を贅沢に使用したプレミアムマロンシャンティイ
- ・個性豊かなキャラクターをモチーフにしたハロウィン限定スイーツ&ブレッド



ラウンジバー プリヴェ
「オリジナル ティー モクテル」



ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
「小布施産和栗の
プレミアムマロンシャンティイ」



スイーツ&デリ
「ハロウィン限定スイーツ&ブレッド」

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9月1日(水)～11月30日(火)の期間、旬の味覚がハーモニーを奏でる秋限定“カクテル&モクテル”および“スイーツ&ブレッド”を販売いたします。

ラウンジバー プリヴェでは、フレーバーティーやハーブティーなどオリジナルのティーシロップを使用したモクテルが登場。濃厚なベリーとハイビスカスのフルーティーな味わいが印象的な「ワイルドベリー コスモポリタン」や、ジンジャーとスパイスが効いた大人な後味の「スパイシー チャイ モスコミュール」など、秋らしいレシピからお好みの一杯を見つけて、秋の夜空に広がる丸の内の夜景とともにご堪能ください。

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジでは毎年好評の「プレミアムマロンシャンティイ」に加え、11月1日(月)～30日(火)の期間、「小布施産和栗のプレミアムマロンシャンティイ」を提供いたします。ブランド栗として知られる長野県小布施産の和栗を使用し、クリームには同じく小布施産の栗蜂蜜を合わせました。甘みが強く濃厚な栗の味わいを存分にお楽しみください。

10月1日(金)～31日(日)の期間には、個性豊かなキャラクターをモチーフにしたハロウィン限定スイーツ&ブレッドを販売いたします。ジャック オ ランタンをイメージした「パンプキン パイ」をはじめ、ゴーストを模った和風テイストの「ハロウィン フーガス」など、ハロウィン気分を盛り上げてくれるユニークなラインナップをご用意しました。カラフルなアイシングクッキーはちょっとしたお手土産にも最適です。遊び心溢れるハロウィン限定スイーツ&ブレッドとともに、楽しいおうち時間をお過ごしください。

美しい秋色に染まった皇居外苑に広がる豊かな自然を臨みながら、秋そのものの味わいを心ゆくまで、どうぞお楽しみください。

※諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●秋限定スイーツ

- 販売期間 : 2021年9月1日(水)～11月30日(火)
- 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

◆「小布施産和栗のプレミアムマロンシャンティイ」 2,600円

長野県小布施産和栗のマロンシャンティイが新登場。
小布施産栗蜂蜜をクリームに合わせました。ブランド栗として知られる栗の良質な甘みと風味をご堪能ください。

※B1F ペストリーショップ スイーツ&デリにてテイクアウト販売(1,700円)。

※提供期間：2021年11月1日(月)～

※栗がなくなり次第終了となります。



「小布施産和栗のプレミアムマロンシャンティイ」

◆「プレミアムマロンシャンティイ」 2,060円

毎年期間限定の四万十川流域の和栗を使用したマロンシャンティイ。
クリームには和三盆糖を使用し、プレミアムな味わいに仕上げました。

※B1F ペストリーショップ スイーツ&デリにてテイクアウト販売(1,200円)。

※提供期間：2021年9月1日(水)～

※栗がなくなり次第終了となります。



「プレミアムマロンシャンティイ」

◆「シャインマスカットのパフェ」 3,150円

瑞々しい大粒のシャインマスカットをパフェで存分にご堪能。
水面を優雅に泳ぐ白鳥をイメージしたラングドシャを添えて、
秋の味覚をお楽しみください。



「シャインマスカットのパフェ」

*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●秋限定カクテル&モクテル

- 販売期間 : 2021年9月1日(水)~11月30日(火)
- 提供店舗 : 1F メインバー ロイヤル バー
- 営業時間 : 17:00~22:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5318

シーズナル フレッシュ カクテル 各 2,670 円

- ◆「巨峰とアールグレイのマティーニ」
ふくよかな味わいの巨峰にベルガモットの香りをのせたカクテル。
※提供期間：2021年9月1日(水)~10月15日(金)
- ◆「無花果のウイスキーサワー」
無花果の上品な甘さとウイスキーの芳醇さが奏でるハーモニー。
※提供期間：2021年9月1日(水)~10月15日(金)
- ◆「洋梨とディルのフレンチ ギムレット」
洋梨の柔らかな口あたりにハーバルなディルのアクセント。
※提供期間：2021年10月16日(土)~11月30日(火)
- ◆「栗のアレキサンダー」
パレスホテル伝統のスイーツ「マロンシャンティイ」を彷彿させる
滑らかでクリーミーな味わい。
※提供期間：2021年10月16日(土)~11月30日(火)



(左から順に)「巨峰とアールグレイのマティーニ」
「無花果のウイスキーサワー」
「洋梨とディルのフレンチ ギムレット」
「栗のアレキサンダー」

*価格はすべてサービス料 10%・消費税込です。

- 販売期間 : 2021年9月1日(水)~11月30日(火)
- 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

オリジナル ティー モクテル 各 1,900 円
アルコール入り 各 2,200 円

- ◆「ワイルドベリー コスモポリタン」
濃厚なベリーとハイビスカスのフルーティーな味わい。
- ◆「オレンジ カフェ トニック」
コーヒーとトニックのほろ苦さにオレンジが香る爽やかな一杯。
- ◆「スパイシー チャイ モスコミュール」
ジンジャーとスパイスが効いた大人な後味。
- ◆「デトックス ミントティー モヒート」
ミントティーとフレッシュミントを組み合わせですっきりフレッシュ。
- ◆「ルイボス キャラメル アレキサンダー」
ルイボスの深みとキャラメルの香ばしさをを感じる上品な甘さ。



(左から順に)「ワイルドベリー コスモポリタン」
「オレンジ カフェ トニック」
「スパイシー チャイ モスコミュール」
「デトックス ミントティー モヒート」
「ルイボス キャラメル アレキサンダー」

*価格はすべてサービス料 10%・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●秋限定スイーツ&ブレッド

- 販売期間 : 2021年9月1日(水)～11月30日(火)
- 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ
- 営業時間 : 10:30～19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315

◆「タルト オ フィグ」 1,300 円

無花果の食感と瑞々しさをたっぷり味わえるタルト。
直径 10cm と少し大きめのサイズをご用意しました。

◆「ムース ショコラ パッション」 810 円

口どけのよいショコラムースと爽やかなパッションのハーモニー。

◆「キャラメル ポワール」 760 円

キャラメリゼした洋梨のほろ苦さと生姜風味のスポンジを
合わせた大人な味わい。

◆「パタート ドゥース」 810 円

サツマイモと黒胡麻のケーキ。
ほんのりとしたジャスミンの香りもお楽しみください。

◆「メープル ベーコン バゲット」 710 円

厚切りのベーコンを贅沢に使用し、ブラックペッパーとモッツァ
レラチーズを合わせました。メープルシロップ、蜂蜜の甘さとの
バランスをご堪能ください。

◆「マッシュルームとチキンのフォカッチャ ピッツァ」 980 円

オリーブオイルが香ばしく香るフォカッチャにオニオン入り
ベシャメルソースとチキン、マッシュルーム、ポテト、チーズを
のせて焼き上げました。

◆「オマーージュ」 650 円

パレスホテル伝統のシグニチャースイーツ「マロンシャンティイ」を
イメージし、マロンシャンティイで使われている栗を白い粉砂糖を
まぶしたデニッシュで包み、ブレッドで表現しました。

◆「クイニー アマン」 440 円

ブルターニュ地方の発酵菓子。バター風味に甘みと塩味を
効かせシンプルに焼き上げました。

◆「パンド ミ プルミエ～レザン～」 1,400 円

北海道産の希少な小麦や特徴の異なる4種のレーズンを
バランスよく配合して香ばしく焼き上げました。

※販売期間：2021年9月1日(水)～10月31日(日)



(左から順に)「タルト オ フィグ」
「ムース ショコラ パッション」
「キャラメル ポワール」
「パタート ドゥース」



(左から順に)「メープル ベーコン バゲット」
「マッシュルームとチキンのフォカッチャ ピッツァ」
「オマーージュ」
「クイニー アマン」



「パンド ミ プルミエ～レザン～」

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●ハロウィンスイーツ&ブレッド

- 販売期間 : 2021年10月1日(金)～10月31日(日)
- 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ
- 営業時間 : 10:30～19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315

◆「パンプキン パイ」 **930 円**
バターの風味豊かなパイ生地と南瓜のペーストで作ったパイ菓子。
ジャック オ ランタンをイメージしました。

◆「ジョース」 **810 円**
パッションムースとミルクチョコレートのケーキ。
チョコレートの帽子をデコレーションしました。

◆「ファントム」 **710 円**
グリオットチェリーが入ったチョコレートケーキを真っ白なマシュマ
ロで覆い、男女の可愛いオバケを表現しました。

◆「ハロウィン クッキー」 **380 円**
ハロウィンの個性豊かなキャラクターたちをモチーフにした
カラフルなアイシングクッキー。

◆「パンプキン ロール」 **380 円**
南瓜パウダーを練りこんだソフトな生地にほんのり効いたシナモン
の風味、南瓜のフィリングとレーズンの優しい甘さがマッチした
ロールブレッド。

◆「ハロウィン フーガス」 **440 円**
ゴーストをモチーフに、タラモサラダとお餅を組み合わせた
和風テイストのフーガス。



(左奥)「パンプキン パイ」
(中央)「ジョース」
(右奥)「ファントム」
(手前)「ハロウィン クッキー」



(左)「パンプキン ロール」
(右)「ハロウィン フーガス」

*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