



2021年11月25日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2021-2022 Winter
上質な時間を演出する“冬限定商品”販売のご案内

- ・冬の醍醐味 河豚の美味しさを満喫する「河豚コース」
- ・熱々の冬のご馳走を楽しむ「グランド キッチン」アラカルトメニュー
- ・乾燥した肌に栄養とハリを与えるキャヴィアマスクトリートメント



和田倉
「河豚コース」



グランド キッチン
「牛タンの赤ワイン煮込み
ジャガイモのピューレと季節野菜」



エビアン スパ 東京
冬のおすすめスパトリートメント

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、2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)の期間、上質な時間を演出する“冬限定商品”を販売いたします。

日本料理 和田倉では、趣のある落ち着いた和モダンな空間で冬の味覚の代表格である河豚をたっぷり堪能いただけるコースをご用意いたしました。淡白でありながら奥深い味わいの河豚を、薄造り、唐揚げ、鍋、雑炊とさまざまな調理法でお楽しみいただけます。美しく仕上げられた薄造りは、利尻昆布と鰹節などを配合した特製ポン酢とともにご賞味ください。

オールデイダイニング グランド キッチンでは、旬の素材を美味しくいただく季節のアラカルトメニューを提供いたします。熱々のココットでお届けする「牛タンの赤ワイン煮込み ジャガイモのピューレと季節野菜」は口に入れた瞬間牛タンがとろける、柔らかくうまみたっぷりの味わいです。その他、マッシュルームや椎茸、舞茸やエリンギなどの数種の茸とたっぷりのチーズを合わせて高温の窯で一気に焼き上げた「ピッツァ ボスカイオーラ」など、熱々の冬のご馳走をお楽しみください。

エビアン スパ 東京では、乾燥ケアにおすすめの冬限定トリートメントが登場します。フランス産スキンケアブランド オムニサンスのキャヴィアマスクを使用するラグジュアリーフェイシャル体験と、背中のおイルトリートメントが含まれた贅沢なコンビネーションメニューです。アミノ酸たっぷりのキャヴィアを含んだマスクは、肌に栄養とハリを与え、輝く素肌へと導きます。

パレスホテル東京がお届けするこの季節ならではの個性豊かな商品を、洗練された空間でお楽しみください。

※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

●冬限定レストランメニュー

6F 日本料理 和田倉

- 提供期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 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

◆海鮮手毬重ランチ 10,890円

先附 茶碗蒸し 手毬重 赤出汁 水菓子
 ※ランチタイムのみのご提供となります。
 ※提供期間は2021年12月28日(火)～2022年1月6日(木)を除きます。



「海鮮手毬重ランチ」

◆冬のおすすめ特別会席「和 -NAGOMI-」 25,410円

先附 八寸 椀 お造り 焼物 近江牛のすき煮 食事 水菓子
 季節の食材をふんだんに組み込んだコース
 ※提供期間は2022年1月1日(土・祝)～3日(月)を除きます。

◆河豚コース 25,410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2021年12月28日(火)～2022年1月6日(木)を除きます。



「河豚コース」

*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。

6F 天麩羅 巽

- 提供期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 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」 10,890円

天麩羅7品を含むランチコース

◆ディナーコース「なずな」 21,780円

月替わりの旬の食材を使った天麩羅9品を含むディナーコース
 12月 甘鯛/1月 河豚白子/2月 のどぐろ



ディナーコース「なずな」

*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 鉄板焼 濠

- 提供期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 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-」 10,890円～

甘鯛の松笠焼き、焼き野菜、黒毛和牛サーロイン100gを含むコース

◆ディナーコース「洗 -KOH-」 25,410円～

山形産玄米と自家製大豆味噌の風呂吹き蕪、
冬の豆乳鍋、焼き野菜、黒毛和牛フィレ 120g
または黒毛和牛サーロイン 120gを含むコース

◆松阪牛コース 29,040円～

メインのステーキをフィレまたはサーロインよりお好きなグラム数から
お選びいただけるコース



ディナーコース「洗 -KOH-」

*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。

6F フランス料理 エステール

- 提供期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月27日(日)
※2021年12月18日(土)～2022年1月3日(月)の期間は特別営業のため、
営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。
※当面の間、月曜・火曜日はクローズとさせていただきます。
- 営業時間 : ランチ 11:30～14:00(L.O.)
ディナー 18:00～20:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5317

◆ランチコース 9,680円～

◆ディナーコース 20,570円～



「備長炭で焼いた千葉産鮭
人參とサフラン」



「エステールの菜園から届いた
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」

*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F ラウンジバー プリヴェ

- 提供期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 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」 6,200円
 グラスシャンパーニュ付き 8,800円

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



「冬のアフタヌーンティー」

- ※提供期間:2021年12月1日(水)～2022年2月27日(日)
- ※提供時間:14:30～16:30、17:30
- ※ご利用時間は2時間半とさせていただきます。
- ※当面の間、月曜・火曜日は提供休止とさせていただきます。

プレミアムティープラン 8,700円
 ベストな状態で提供するため、ティーマスターが湿度と時間を厳格に管理し、
 徹底的にこだわった人気の自家製ロイヤルミルクティーやチャイティーを
 含む30種類以上のお茶をお楽しみいただけるプラン。

*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。

1F オールデイダイニング グランド キッチン

- 提供期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 営業時間 : 7:00～22:30(L.O.)
 ブレックファスト 7:00～10:30(L.O.)
 ランチ 11:30～14:30(L.O.)
 デイナー 17:30～22:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5364

◆季節のアラカルト



「牛タンと赤ワイン煮込み
ジャガイモのピューレと季節野菜」
5,330円



「ピッツァ ポスカイオーラ 旬の茸
グリュイエール
モッツアレラ パルミジャーノ」
2,910円



「チョコレートのプリュレ
カシスのメレンゲとクリーム」
1,800円

*価格はすべてサービス料10%・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

- 提供店舗 : 1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
- 提供期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 営業時間 : 10:00～22:30(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)

- ◆冬のアフタヌーンティー **6,200 円**
- グラスシャンパーニュ付き **8,800 円**

洋梨のコンポート、フランボワーズのマカロン、苺のタルト、和菓子、カリフラワーのブランマンジェ ほか

※平日の提供時間は 13:00～15:00、17:00～18:30、
土曜日・日曜日・祝日は 14:00/15:00、17:00～18:30

※ご利用時間は 2 時間半とさせていただきます。

※提供期間は 2022 年 1 月 1 日(土・祝)～3 日(月)を除きます。



「冬のアフタヌーンティー」

*価格はすべてサービス料 10%・消費税込です。

●冬のおすすめ宿泊プラン

- 宿泊対象期間 : 2021年12月26日(日)～12月28日(火)
2022年1月4日(火)～2月28日(月)
- 予約受付期間 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- お問い合わせ : 03-3211-5218

◆「大人の Winter Vacation ～癒しのご褒美ステイ～」

イギリスのオーガニックブランド Bamford のアメニティがセットになった宿泊プランです。バルコニー付きの客室で心も身体も癒される時間をお過ごしください。



プランイメージ

プラン内容:

- Bamford バスアメニティセット
- Bamford ナチュラルビューティーセット(ハンドクリーム・リップバーム/人数分)
- 直営レストラン、スイーツ&デリ、エビアン スパ 東京でのトリートメントでご利用いただける 10,000 円分のクレジット(1室につき)
- オールデイダイニング「グランド キッチン」(1F)、またはインルームダイニングより選べる朝食付き

部屋タイプ		朝食付き
デラックスキング または ツイン with バルコニー (45 m ²)	2 名様	90,750 円～
グランドデラックスキング with バルコニー (55 m ²)	2 名様	102,850 円～

※上記料金は 1 泊分の 1 室料金です。(サービス料 10%・消費税込)

※別途、東京都宿泊税 1 名様につき 200 円/泊を頂戴いたします。

※3 名様でのご利用は追加料金 24,200 円/1 泊(1 室)にて承ります。(サービス料 10%・消費税込)



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 : 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 予約受付時間 : 10:30～20:00
- お問い合わせ : 03-3211-5298

◆「ウインター キャヴィアマスク フェイシャル&バックオイルトリートメント」 90分 37,000円

冬の乾燥ケアには、フランス産のスキンケアブランド オムニサンスの
キャヴィアマスクを使用するラグジュアリーフェイシャル体験がおすすめです。
アミノ酸たっぷりのキャヴィアを用いたマスクで、肌に栄養とハリを
与え、輝く素肌へと導きます。背中オイルトリートメントも含まれた、
贅沢なコンビネーションメニューです。



トリートメント イメージ

◆「ブードゥル ドゥ ドゥスール」 50ml 8,250円

フランス発のスキンケアブランド オムニサンスのフェイス用スクラブ。
アーモンドの殻のなめらかなパウダーが古い角質をやさしく取り去り、
海洋深層水やコットンエキス、マグノリアの花のエキスで肌に弾力と
張力、潤いを与えます。



「ブードゥル ドゥ ドゥスール」

※価格はサービス料10%・消費税込です。
※「ブードゥル ドゥ ドゥスール」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:王、荒川
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp