



2014年7月10日  
株式会社パレスホテル

## パレスホテル東京 2014 Autumn 旬の素材を味わう、“秋季限定メニュー”のご案内

- ・日本料理「和田倉」: 旨みをとじこめた近江牛と厳選された食材を楽しむ“すき煮”
- ・天麩羅「巽」: 松茸など、贅を尽くした秋の味覚が詰めこまれた“天麩羅”のコース
- ・オールデイダイニング「グランド キッチン」: 秋の夜長に堪能したい、温かなココット料理



天麩羅「巽」ランチコース いちよう

日本料理「和田倉」  
和 -NAGOMI-

オールデイダイニング「グランド キッチン」  
豚ホホ肉とポルチーニ茸の煮込み

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、2014年9月1日(月)から2014年11月30日(日)までの期間、旬の厳選素材を味わう“秋季限定メニュー”をご提供いたします。

四季折々の旬な食材を贅沢に使った日本料理「和田倉」では、旨みをとじこめた近江牛と、厳選された食材が詰め込まれた“すき煮”を楽しんでいただける秋のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」をご提供いたします。ひとつひとつ丁寧に仕上げられたお料理とともに、和田倉濠を彩る紅葉を眺めながらお楽しみください。

天麩羅「巽」では、秋の味覚を楽しめるコースメニューをご提供いたします。松茸、鮑など風味豊かな季節の味わい9品を天麩羅にてご用意いたします。6人がけのプライベート感があるカウンター席で、揚げたてをご堪能ください。

幅広いジャンルのメニューを取り揃えている1階のオールデイダイニング「グランド キッチン」では、旬の野菜や魚介類をふんだんに用いたお料理をご用意いたしました。「豚ホホ肉とポルチーニ茸の煮込み 季節野菜、赤ワイン」は、少しずつ寒くなってきた秋の夜長におすすめの温かなココット料理です。四季折々の味わいを、温かな日差しが差し込む店内や心地よい秋の夜風を感じられるテラス席で、ゆったりとお過ごしください。

今年の秋はパレスホテル東京で、彩りあざやかな景色と共に秋の味覚をお楽しみください。

＜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/>

＜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: 河井、羽佐田(はさだ)

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



●秋季限定レストランメニュー

**1F オールデイダイニング「グランド キッチン」**

「グランド キッチン」では、「豚ホホ肉とポルチーニ茸の煮込み 季節野菜、赤ワイン」や「モンサンミッシェル産ムール貝と白イカのワイン蒸し」など、秋の夜長におすすめの温かなココット料理をご用意いたしました。

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 : 2014年9月1日(月)～2014年11月30日(日)  
 提供時間 : ブレックファースト 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  
 お問い合わせ : 03-3211-5364



豚ホホ肉とポルチーニ茸の煮込み  
季節野菜、赤ワイン 3,300円

メニュー / 料金 : ブレックファースト 2,500円～  
                     ランチコース 3,000円※平日のみ / 4,000円 / 5,800円  
                     ディナーコース 3,900円 / 5,900円 / 6,900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

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

**6F 日本料理「和田倉」**

日本料理「和田倉」では、旨みをとじこめた近江牛の特製すき煮を含んだ秋のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」をはじめ、香り豊かな秋の味覚を使用した料理の数々をご提供いたします。和田倉濠を彩る秋の紅葉を眺めながら、ゆったりとした時間をお過ごしください。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」  
 提供期間 : 2014年9月1日(月)～2014年11月30日(日)  
 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



秋のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 21,600円

メニュー / 料金 : ランチ 5,400円～  
                     ディナー <平日> 14,000円～  
                                     <土日祝> 10,800円～



秋の特製天重 8,700円※ランチタイムのみ

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



### 6F 天麩羅「巽」

天麩羅「巽」では、松茸、鮑など厳選された旬の素材を、そのままシンプルにお召し上がりいただける天麩羅 9 品のコースをご提供いたします。6 人がけのプライベート感があるカウンター席で、揚げたてをご堪能ください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」  
 提供期間 : 2014 年 9 月 1 日 (月)～2014 年 11 月 30 日 (日)  
 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 : ランチコース「いちょう」 8,700 円  
                                 (松茸をメインとした天麩羅 9 品含む)  
                                 ディナーコース「すすき」 17,300 円  
                                 (松茸、鮑をメインとした天麩羅 9 品含む)



天麩羅



天麩羅「巽」カウンター

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

### 6F 鉄板焼「濠」

鉄板焼「濠」では、タラバ蟹の朴葉包み焼きや松茸の土瓶蒸しなど、素材の旨みを引き出す鉄板焼ならではの、季節の味わいをご堪能いただける料理の数々をご用意いたしました。職人の技を目の前でお楽しみいただける空間で、特別なひとときをお過ごしください。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」  
 提供期間 : 2014 年 9 月 1 日 (月)～2014 年 11 月 30 日 (日)  
 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 : 秋の味覚ランチ「湧水 -YUUSUI-」 8,700 円  
                                 (全 7 品: 旬の茸とタラバ蟹の朴葉包み焼き、秋野菜のココット蒸し含む)  
                                 秋の味覚コース「濠 -REI-」 21,600 円  
                                 (全 8 品: 松茸の土瓶蒸し、スコットランド産ブルーオマールの  
                                 サラダと鬼殻焼き含む)



秋の味覚コース「湧水 -YUUSUI-」 8,700 円



秋の味覚コース「濠 -REI-」 21,600 円

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



### 6F フランス料理「クラウン」

旧パレスホテル時代からフレンチの名店として多くの方々に愛されてきた、1964年創業のフランス料理「クラウン」では、丁寧に仕上げられた色鮮やかな一皿をご提供いたします。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」  
 提供期間 : 2014年9月1日(月)～2014年11月30日(日)  
 提供時間 : ランチコース 11:30～14:00  
                   ディナーコース 17:30～21:30  
 お問い合わせ : 03-3211-5317

メニュー / 料金 : ランチコース 6,500円～  
                           ディナーコース 13,000円～

#### ◆季節のアラカルト



野菜のタルトレット ラングスティーヌのマリネ  
ベルガモットの風味 5,200円



オープンで火入れたオンブルシュバリエ  
エシャロットコンフィのバターソース アプリコット  
ライムケッパー 菜園の花とハーブを添えて 6,000円



地鶏卵と茸ムース オムレット仕立て  
スモークビーフ はしばみのキャラメリゼ 4,400円



ショコラとフランボワーズのアリュメット  
エピスが香るシラーソースとともに 2,300円



和牛ホホ肉をシラー種の赤ワインで柔らかくプレゼにして  
2種のピーツキャロットのムーススリーヌ  
クミンとオレンジの香るエキューム 6,400円



ヴァンデ産フォアグラカナルをシラー種の赤ワインで  
マーブル仕立てに 葡萄のジュレ  
オニオン風味のブリオッシュ・トーストを添えて 4,800円

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



### 6F 中国料理「琥珀宮」

中国料理「琥珀宮」では、秋が旬の“上海蟹”を、お召し上がりいただきやすくさばいてご提供いたします(9月下旬予定)。この季節にしか味わえない、上海蟹の濃厚な味わいをお楽しみください。

提供店舗 : 6F 中国料理「琥珀宮」  
 提供期間 : 2014年9月1日(月)～2014年11月30日(日)  
 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 : 03-5221-7788

メニュー / 料金 : ランチコース 6,200円～  
 (名物北京ダック含む全7品)

                  ディナーコース 12,400円～  
 (名物北京ダック含む全9品)

\*いずれのコースも2名様より承ります。

\*上海蟹コースの提供は、9月下旬を予定しております。  
 状況により変更となる場合もございますので、予めご了承ください。

秋茄子と和牛の蒸し餃子(2個)720円(写真上)  
 栗の揚げもち団子(2個)650円(写真下)



上海蟹コース 15,500円



\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

＜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/>

＜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: 河井、羽佐田(はさだ)

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



パレスホテル東京 2014 Autumn

カボチャが織りなす多彩な魅力を味わえる  
“秋季限定スイーツ&パン”販売のご案内

- ・カボチャをふんだんに使った新作スイーツとパン
- ・ハロウィンキャラクターをモチーフにした、愛らしくポップなスイーツ



(左下)カボチャパイ



(左)トリアングル

(右)カボチャのヴェリーヌ



ハロウィン クッキー

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、秋の味覚を贅沢に使用したスイーツとパンをご提供いたします。こっくりとした濃厚な味わいのカボチャクリームとヴァニラの相性が絶妙な「カボチャのヴェリーヌ」、南瓜の種のアクセントがきいたエピス風味のカボチャのチーズケーキ「トリアングル」など、カボチャが織りなす多彩な魅力を味わえる秋季限定スイーツは、手土産にもおすすめです。

また 10 月 31 日のハロウィンに向けて、愛らしくポップな色合いのハロウィンスイーツをご用意いたしました。コウモリや魔女の帽子、カボチャ、お化けなどハロウィンキャラクターをモチーフにしたアイシングクッキー「ハロウィン クッキー」は、見た目も楽しいプレゼントしたくなるようなスイーツです。ハロウィンのシンボル、ジャック・オ・ランタンをイメージした「カボチャパイ」は、バター風味豊かなパイ生地に南瓜ペーストを絞りました。

実りの秋を代表する食材カボチャをふんだんに使用した、見た目も可愛い色鮮やかなスイーツをお楽しみください。

<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/>

<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: 河井、羽佐田(はさだ)

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)

**B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」**

**●秋季限定スイーツ**

提供場所 : B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」  
 提供時間 : 10:00～20:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5315

提供期間 : 2014年9月1日(月)～2014年11月30日(日)  
 メニュー / 料金 :

- ◆タルト・オウ・フィグ 648円  
 フランボワーズのほのかな酸味といちじくの甘みが広がる香ばしいタルト。
- ◆巨峰とレモンバーベナーのゼリー 594円  
 巨峰のコンポートがたっぷり入ったハーブが香るゼリー
- ◆シャテーニュ 648円  
 マロングラッセ&ヴァニラ風味のマロンムースの濃厚な味わい
- ◆紅茶風味のマロンデニッシュ 324円 左下
- ◆プチ・パタート・デュース 226円 右上
- ◆キノコのフォカッチャ 324円 左上
- ◆メープル風味のニダベイユ 302円 右下



(右)巨峰とレモンバーベナーのゼリー  
 (手前)シャテーニュ  
 (左)タルト・オウ・フィグ



(左下)紅茶風味のマロンデニッシュ  
 (右上)プチ・パタート・デュース  
 (左上)キノコのフォカッチャ  
 (右下)メープル風味のニダベイユ

**●ハロウィン限定スイーツ**

提供期間 : 2014年10月1日(水)～2014年10月31日(金)

メニュー / 料金:

- ◆トリアングル 594円  
 スパイイスが香るカボチャのチーズケーキは、アクセントに魔女の帽子を添えて
- ◆カボチャのヴェリーヌ 594円  
 ヴァニラとカボチャの2種のクリームの中に、チョコレートのスポンジ。
- ◆パンプキンパイ 594円  
 香ばしいパイ生地とたっぷりのカボチャで仕上げた“ジャック・オ・ランタン”
- ◆ハロウィン クッキー 302円  
 コウモリや魔女の帽子など、ハロウィンをイメージしたアイシングクッキー



(左)トリアングル  
 (右)カボチャのヴェリーヌ



ハロウィン クッキー

\*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/>

＜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: 河井、羽佐田(はさだ)  
 TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)