



2018年7月6日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2018 Autumn
大正11年創業の新潟の老舗酒蔵「八海醸造」と
“発酵”をテーマに、日本の豊かな食文化の魅力を詰め込んだ
「八海山」コラボレーション商品限定販売のご案内

提供期間：2018年9月1日(土)～11月30日(金)

- ・麴や甘酒を使ったまろやかな甘さが楽しめる三段重のアフタヌーンティー
- ・自家製酵母と八海山の酒粕をブレンドした、オリジナル酵母のブレッド
- ・パレスホテル東京オリジナルの日本酒「壱ノ壱ノ壱」を使用したカクテル



「八海山アフタヌーンティー」



「八海山カクテル」

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、大正11年創業の新潟の清酒「八海山」で知られる酒蔵「八海醸造」とコラボレーションした商品を、2018年9月1日(土)～11月30日(金)までの期間、限定販売いたします。1F「ザ パレス ラウンジ」にて、アフタヌーンティーとカクテルを、同じく1F「ロイヤルバー」にて同カクテル、B1F「スイーツ&デリ」にてスペシャルブレッド、また限定の宿泊プランをご提供いたします。

2013年、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを背景に、健康や美容効果が期待され、海外からも注目を集める日本独自の“発酵食品”。この度、「美しい国の、美しい一日がある。」をコンセプトに、伝統を継承しつつも、新たな感性で挑戦し続けるパレスホテル東京と、新潟県南魚沼市で伝統的な技術を活かし、先進的な発展を続ける酒蔵「八海醸造」との“発酵”をテーマにしたコラボレーションが実現。八海山の雪峰から染み出す雪解け水を使って丁寧に作られる日本酒の製造工程から生まれる麴や甘酒、酒粕を使い、日本の発酵文化の魅力を多彩な味わいでお楽しみいただける商品の数々をご用意いたしました。

1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」では、日本酒「八海山」の麴や甘酒、酒粕を巧みに取り入れた洋風のセイボリーやスイーツを三段重に仕上げたアフタヌーンティー。同じく「ザ パレス ラウンジ」と1F メインバー「ロイヤルバー」では、「八海醸造」で醸されるパレスホテル東京オリジナルの日本酒「壱ノ壱ノ壱」を使用したカクテルをご提供いたします。また、B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」では、パレスホテル東京の自家製酵母と八海山の酒粕をブレンドしたオリジナル酵母から焼き上げたブレッドを販売いたします。

「八海醸造」も、「美食の真髄を究めるパレスホテル東京と八海山の伝統的な技術を掛け合わせることで生まれる、新たな日本の食文化を世界中の人たちに伝えていきたい。」と、意気込んでいます。

歴史と伝統を継承しながら、常に新しい価値を追求し続けるパレスホテル東京と老舗酒蔵「八海醸造」が挑戦した、日本の豊かな食文化の新たな魅力を生み出す試みにどうぞご期待ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●開催概要

八海山アフタヌーンティー

美味しいお米と淡麗なお酒で知られ、豊かな発酵文化が深く息づく新潟県南魚沼市。発酵文化の継承地ともいえるこの土地で生まれ、“発酵”の魅力を知り尽くした老舗酒蔵「八海醸造」が、パレスホテル東京とコラボレーションし、初めて発表するアフタヌーンティー。洋酒の代わりに「八海山」を使用したフォアグラのテリーヌや麴醤油でアクセントを加えたほうじ茶のクレームブリュレなど、麴や甘酒、酒粕を使った様々な味わいが実現しました。紅茶や日本茶だけでなく、日本酒を合わせて大人のアフタヌーンティーとしてもお楽しみいただけます。

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

提供期間 : 2018年9月1日(土)～11月30日(金)

提供時間 : 13:00～16:30

※平日 13:00～15:00 のご来店のお客様に限りお席のご予約を承ります。

※土曜日・日曜日・祝日は 14:00～ご提供いたします。

※3時間制となります。

お問い合わせ : 03-3211-5309

メニュー / 料金 : 1名 4,400円 / グラスシャンパン または 純米吟醸酒「壺ノ壺ノ壺」付き 6,200円

*価格はすべて消費税・サービス料別です。

内容:

<お重一段目>

麴を使った茸のマリネ 柚子風味、鶏胸肉と塩麴のスチーム 柚子胡椒風味、八海山とフォアグラのパン ド エピスボール、甘酒と酒粕のフォカッチャ、ベジタブルスティックと無添加吟醸味噌、ミニモッツァレラチーズの酒粕味噌漬

<お重二段目>

酒粕のペド ノンヌ、酒寒天のあんみつ、甘酒とヨーグルトのヴェリーヌ、甘酒のマフィン

<お重三段目>

麴醤油とほうじ茶のクレームブリュレ、干し柿と酒粕チーズの鳴門仕立て、日本酒ケーキ「壺ノ壺ノ壺」、クロテッドクリーム、コンフィチュール

<別段>

オレンジと酒粕のスコーン





PALACE HOTEL TOKYO

八海山カクテル

「八海醸造」で醸されるパレスホテル東京オリジナルの日本酒「壺ノ壺ノ壺」を使用し、アフタヌーンティーの食前酒としてもお楽しみいただけるよう、柔らかな味わいに仕上げました。

- 提供場所 : 1F メインバー「ロイヤル バー」/
1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」
- 提供期間 : 2018年9月1日(土)～11月30日(金)
- お問い合わせ : 「ロイヤル バー」03-3211-5318/
「ザ パレス ラウンジ」03-3211-5309



- メニュー / 料金 : ◆**薄紅葉** 1,800 円
新潟県南魚沼市の霊山「八海山」の紅く染まりはじめた紅葉模様をイメージした、升入りカクテル。
日本酒の旨みとともに、八海山の焼酎で仕込んだ梅の香りが広がります。

左) 薄紅葉
右) Tsumugi ～紡ぎ～

- ◆**Tsumugi ～紡ぎ～** 1,800 円
パレスホテル東京の日本酒ケーキをイメージした甘く柔らかい口当たりに、本醸造「壺ノ壺ノ壺」と甘酒を合わせたカクテル。
まさに、八海山とパレスホテル東京を味わいで“紡ぐ”一杯。

*価格はすべて消費税・サービス料別です。

八海山ブレッド

パレスホテル東京の自家製酵母と八海山の酒粕をブレンドしたオリジナル酵母で、ここでしか味わえないブレッドを完成させました。秋の行楽シーズンや手土産にもおすすめです。

- 提供場所 : B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」
- 提供期間 : 2018年9月1日(土)～11月30日(金)
- 提供時間 : 10:00～20:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315



- メニュー / 料金 : ◆**酒粕味噌のパン ド カンパーニュ** 1,200 円
自家製酵母と酒粕を合わせたオリジナル酵母で作られたパン ド カンパーニュ。
香ばしい酒粕味噌を加え、和風の味わいに仕上げました。

上) 酒粕の抹茶マフィン
左) 酒粕味噌のパン ド カンパーニュ
下) 塩麴とリコッタチーズのサーモンデニッシュ

- ◆**塩麴とリコッタチーズのサーモンデニッシュ** 400 円
塩麴、リコッタチーズ、ハーブなどで作ったフィリングに、サーモンとほうれん草を合わせた具だくさんのデニッシュ。

- ◆**酒粕の抹茶マフィン** 300 円
酒粕とヨーグルトを合わせた柔らかな甘みのマフィン。
抹茶、柚子、大納言、栗の甘露煮とともに焼き上げました。

*価格はすべて消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

八海山宿泊プラン

秋ならではの美しい月と夜景、パレスホテル東京オリジナルの日本酒「壱ノ壱ノ壱」に酔いしれながら、八海山アフタヌーンティーを楽しむ大人のホテルライフをご堪能いただけるプラン。

◆観月 ～Moon Over Tokyo～ (1日2組限定)

予約期間 : 2018年8月1日(水)～11月30日(金)
宿泊期間 : 2018年9月1日(土)～11月30日(金)
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「壱ノ壱ノ壱」
- ・八海山アフタヌーンティーをインルームで提供(提供時間:14:00～18:30)
- ・パレスホテル東京 地下1F店舗「能作」より酒器(片口、ぐい呑)をプレゼント
(月からインスピレーションを受けた酒器)

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 m ²)	2名様	120,000円～
グランドデラックス キング・ツイン	(和田倉噴水公園側 55 m ²)	2名様	130,000円～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側 75 m ²)	2名様	190,000円～
千代田スイート	(和田倉噴水公園側 80 m ²)	2名様	220,000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。(消費税・宿泊税・サービス料別)

●酒蔵「八海醸造」

国内有数の豪雪地帯・新潟魚沼で、大正11年より清酒八海山を醸す。霊峰八海山の恵みを受けた極軟水「雷電様の清水」を仕込み水として、創業以来一貫して最高品質の酒造りを目指し、“淡麗で飲み飽きせず食事とともにコミュニケーションを引き立たせる酒”を造り続ける。近年では、酒造りの技術を活かしたノンアルコール「麴だけでつくったあまさけ」が好評を得ている他、豪雪地帯ならではの智慧を活かし、1,000トンの雪を詰め込んだ「八海山雪室」で貯蔵した純米吟醸酒や、瓶内二次発酵させたスパークリング清酒など、新たな酒造りへの挑戦にも取り組む。この他、「米・麴・発酵」をテーマにし、地元魚沼の発酵食文化を伝える直営店「千年こうじや」の運営や、日本酒セミナーの開催など日本酒や発酵文化に気軽に親しんでいただく活動も積極的に行っている。



<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>

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: 清水(080-4584-0327)、久保菌、杉本

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