



パレスホテル東京 2014

気分華やぐ花見弁当や桜スイーツで春を味わう 春限定商品 販売のご案内

- ・華やかな彩りに仕上げられた花見弁当「麗 -HARUKA-」
- ・桜風味のアイスクリームやジュレなど、桜づくしの「さくらパフェ」
- ・水面に浮かぶ桜の花びらをイメージした「さくらぷりん」



(左)桜苺、(右)雪解け果実



さくらぷりん

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、春ならではの桜をテーマにした花見弁当やスイーツなどを、期間限定で販売いたします。

旧パレスホテル時代から会席料理の名店として多くの方々に愛されてきた「和田倉」では、華やかな彩りに仕上げられた花見弁当「麗 -HARUKA-」をご提供いたします。三段お花見弁当など、春ならではのメニューをお楽しみいただきながら、和田倉濠を彩る景色をご堪能ください。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、濃淡の異なるピンク色のグラデーションが美しい「さくらパフェ」が登場。トッピングには、甘酒と桜風味のアイスクリームや桜香るジュレ、花びらに見立てたメレンゲなど、桜づくしの一品です。春の日差しが心地よい開放的なテラス席でご堪能ください。

メイン バー「ロイヤル バー」では、3種のベリーを贅沢に使用したフローズンカクテル「雪解け果実」や、フレッシュストロベリーとシャンパンを合わせたカクテル「桜苺」をご用意いたしました。ホテル6階のラウンジバー「プリヴェ」では、ロゼ・シャンパーニュとモヒートを組み合わせた「ロゼ・シャンパンモヒート」をご用意、ピンク色のロゼにミントグリーンが爽やかな一杯です。

ペストリーショップ「Sweets & Deli」では、ほんのり色づく桜をイメージしたスイーツやパンをご用意いたします。水面に浮かぶ桜の花びらをイメージした「さくらぷりん」は、淡いピンク色のジュレに花びらを散りばめた、雅やかなスイーツです。「さくらまかろん」は、桜が香るクリームをサンドしました。ご自宅でのティータイムにはもちろん、手土産にもおすすめです。

季節を感じるピンク色のスイーツや彩り豊かなお料理で、優雅なひとときをお楽しみください。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 日本料理「和田倉」

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」
 提供期間 : 2014年3月10日(月)～2014年4月20日(日)
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 お問い合わせ : 03-3211-5322

メニュー / 料金 :

- ◆花見弁当 麗-HARUKA- 6,300円
 華やかな彩りに仕上げられた、ちらし寿司や三段弁当など
 目にも美しい花見弁当。
 先附、椀、お造り、三段お花見弁当、ちらし寿司、香の物、水菓子



花見弁当 麗-HARUKA-

※店内でのご提供となります。

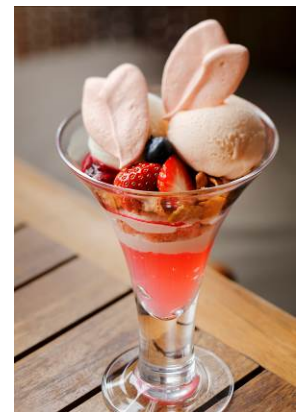
*価格はすべて消費税込・サービス料別です。
 *4月1日(火)以降は消費税増税に伴い、料金に変更となります。

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

提供場所 : 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3月10日(月)～2014年4月20日(日)
 提供時間 : 11:00～23:00
 お問い合わせ : 03-3211-5364

メニュー / 料金:

- ◆さくらパフェ 1,500円
 甘酒と桜風味のアイスクリームを、桜香るジュレと
 ストロベリーソースで。花びらに見立てたメレンゲを仕上げ
 に飾りました。



さくらパフェ

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。
 *4月1日(火)以降は消費税増税に伴い、料金に変更となります。

1F メイン バー「ロイヤル バー」

提供場所 : 1F メイン バー「ロイヤル バー」
 ※1F「ザ パレス ラウンジ」でもお楽しみいただけます。
 提供期間 : 2014年3月10日(月)～2014年4月20日(日)
 提供時間 : 11:30～24:00
 ※土曜日・日曜日・祝日は17:00～24:00まで
 お問い合わせ : 03-3211-5318

メニュー / 料金:

- ◆桜苺 2,000円
 ロゼ・シャンパンに甘酸っぱいフレッシュストロベリーを
 合わせた爽やかなカクテル。
- ◆雪解け果実 2,000円
 3種のベリーを贅沢に使用した、桜が香るフローゼンカクテル。



桜苺(左)、雪解け果実(右)

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。
 *4月1日(火)以降は消費税増税に伴い、料金に変更となります。



PALACE HOTEL TOKYO

6F ラウンジバー「プリヴェ」

提供場所 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」
 提供期間 : 2014年4月1日(火)～2014年5月31日(土)
 提供時間 : 11:30～24:00
 お問い合わせ : 03-3211-5319

メニュー / 料金:

◆桜モヒート 2,100 円
 桜リキュールで香りを添えた、爽やかな味わいのカラフルなカクテル。

◆ロゼ・シャンパンモヒート 2,400 円
 ロゼ・シャンパーニュを贅沢に用いた香り豊かなモヒート、春色のロゼに、緑色のミントのカラーコントラストが美しい一杯です。

◆パイパー・エドシック ロゼ・ソヴァージュ
 グラス 2,400 円
 ボトル 14,000 円



桜モヒート(左)
 ロゼ・シャンパンモヒート(中)
 パイパー・エドシック ロゼ・ソヴァージュ(右)

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

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 : 2014年3月1日(土)～2014年5月31日(土)
 提供時間 : 14:00～16:30
 お問い合わせ : 03-3211-5309

メニュー / 料金 :

◆春のアフタヌーンティー 3,800 円
 三段重に菜の花や空豆、新じゃがなど春の味覚を詰め込んだアフタヌーンティーで贅沢なひとときを。

ジャンボンブランと菜の花のサンドイッチ、空豆・新玉ねぎ・ベーコンのキッシュ、新じゃがのクロメスキ、ピンチョス、コルニッション、セミドライフルーツ、山菜稲荷寿司、クランベリーのスコーン、デニッシュ、季節の和菓子、エクレア、フルーツ&ヨーグルトムース、ケーキオランジュ、オリジナル・ブレンド・ティー・セレクション



春のアフタヌーンティー

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

*4月1日(火)以降は消費税増税に伴い、料金に変更となります。



PALACE HOTEL TOKYO

B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」

提供場所 : B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」
 提供期間 : ~~2014年3月1日(土)～2014年5月31日(土)~~※下記期間に変更となりました。
 2014年3月10日(月)～2014年4月20日(日)
 提供時間 : 10:00～20:00
 お問い合わせ : 03-3211-5315

メニュー / 料金 :

◆**さくらぷりん** 525 円
 水面に浮かぶ桜の花びらをイメージ、淡いピンク色のジュレには桜の花びらを散らした桜風味のプリン。



さくらぷりん

◆**さくらまかろん** 2,100 円(6個入り)
 桜が香るクリームをサンドしたマカロンは、ほんのり色づく桜をイメージ。アクセントに金・銀箔をつけて、華やかにデコレーションしました。



さくらまかろん

◆**さくらめろんぱん** 252 円
 桜餡とかのこ豆を使用した優しい味わいのメロンパンは、桜の花びらをモチーフに焼き上げました。



さくらめろんぱん

◆**桜のコンフィチュール** 892 円
 ◆**桜のハニーシロップ** 840 円
 ほのかな桜の香りがアクセント。ギフトにもおすすめです。



桜のコンフィチュール (左)、桜のハニーシロップ (右)

*価格はすべて消費税込です。

*4月1日(火)以降は消費税増税に伴い、料金に変更となります。

<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)、須永

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