



2020年8月12日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2020 Autumn
滋味溢れる旬の食材を堪能する“秋限定商品”販売のご案内

- ・フランス料理 エステール:オーガニック野菜をふんだんに取り入れた秋のフレンチ
- ・オールデイダイニング グランド キッチン:ジューシーな和牛のみで作るハンバーガー
- ・ザ パレス ラウンジ:旬のフルーツを贅沢に味わう秋のパフェ



フランス料理 エステール
「埼玉産の野菜とそのジュ コーヒー風味」



オールデイダイニング グランド キッチン
「和牛オリジナルハンバーガー」



ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
「シャインマスカットのパフェ」

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、2020年9月1日(火)~11月30日(月)までの期間、国産のオーガニックの秋野菜をふんだんに取り入れたフランス料理や、ジューシーな和牛を使用したオリジナルハンバーガー、そしてきれいに並べられた旬のシャインマスカットが見た目にも美しいパフェなど、秋限定商品を販売いたします。

フランス料理 エステールでは、埼玉の農家から取り寄せた12種類のオーガニック野菜に、コーヒー風味のジュを合わせた一皿や、バターナッツとムール貝を添えた秋田産の鱈、沖縄産の蜂蜜を使用したデザートなど、日本各地の土壌や気候が育む食材を大切にしながら、味わい深い料理に仕上げました。

オールデイダイニング グランド キッチンでは、ジューシーな和牛のみで作るハンバーガーをご用意いたしました。和牛の旨味たっぷりのパテは、肉の味わいを楽しんでいただけるようシンプルに仕上げ、濃厚なチェダーチーズ、フレッシュトマトとオニオン、フライドエッグを乗せ、ブリオッシュのバンズで挟みました。爽やかな秋風が通り抜ける開放的なテラス席で、ボリュームたっぷりのハンバーガーをお楽しみください。

ザ パレス ラウンジでは、たっぷりのシャインマスカットを使用した見た目にも美しい秋フルーツのパフェをご提供いたします。オリジナルのグラスを使用し、水面に浮かぶ白鳥がイメージされた、艶やかで見た目にも美しいパフェです。

穏やかな陽射しが降り注ぎ、気持ちの良い風を感じられるパレスホテル東京で、今しか味わえない美食の数々と、心と身体を癒す極上のひととき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:清水(徹)、王
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp

※諸般の事情により、ホテルの営業を一部制限する可能性がございます。そのため、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございますので、最新情報は公式HPをご確認くださいませ。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 天麩羅 異

秋の山の幸を代表する島根産の椎茸を始めとした旬の野菜をたっぷり使用したランチコースや、あおり烏賊、鱧、子持ち鮎といった食材を月替わりで味わえるディナーコースをご用意。食材に合わせ油の温度や揚げ時間を変え、旨みを極めた天麩羅をお楽しみください。

提供店舗 : 6F 天麩羅 異
提供期間 : 2020年9月1日(火)～11月30日(月)
提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～20:30(L.O.)
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」 9,000円
島根産ブランド椎茸、メゴチなど天麩羅7品をメインとしたコース

◆ディナーコース「すすき」 18,000円
月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品をメインとしたコース
9月 あおり烏賊 / 10月 鱧 / 11月 子持ち鮎



秋の天麩羅

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

6F 鉄板焼 濠

秋に最も美味しい季節を迎えるカマスを一夜干しにし、ふんわりと焼き上げたランチコースや、高級食材を用いた一口寿司や和牛を味わえるディナーコースなど、贅沢な品々をご用意いたしました。

提供店舗 : 6F 鉄板焼 濠
提供期間 : 2020年9月1日(火)～11月30日(月)
提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～20:30(L.O.)
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「湧水 -YUSUI-」 9,000円
カマスと秋のキノコ、焼き野菜、
黒毛和牛サーロイン100gなど

◆ディナーコース「濠 -REI-」 21,000円～
有明海産海苔で巻く一口寿司、
黒毛和牛など

◆特撰近江牛コース 24,000円～
※ディナータイムのみのご提供となります。



ランチコース「湧水-YUSUI-」

*価格はすべてサービス料・消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

1F オールデイダイニング グランド キッチン

フランス・シャラン産の鴨のもも肉を低温の鴨油でゆっくり火入れし、皮目を香ばしく焼き上げたコンフィや、旬のキノコとチーズたっぷりのピッツァなどをご用意。開放的なテラス席で秋のご馳走をご堪能ください。

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 : 2020年9月1日(火)~11月30日(月)
 提供時間 : ブレックファスト 7:00~10:30
 ランチコース 11:30~14:30
 ディナーコース 17:30~21:30(L.O.)

お問い合わせ : 03-3211-5364

メニュー / 料金 :

◆季節のアラカルト



「和牛オリジナルハンバーガー」
3,800円



「シャラン産鴨もも肉のコンフィ
レンズ豆の煮込み」
4,000円



「ピッツァ ボスカイオーラ
旬のキノコ、グリュイエール、
モッツアレラ、パルミジャーノ」
2,400円



「真鯛のソテー
ムール貝のマリニエール」
3,500円

*価格はすべてサービス料・消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

シェフこだわりのマロンのティラミスや旬のフルーツを使用した秋を味わうアフタヌーンティーをご用意いたしました。水辺の風景が窓外に広がるエレガントな空間で、至福のひとつときをお過ごしください。

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
提供期間 : 2020年9月1日(火)~2020年11月30日(月)
提供時間 : 10:00~21:30(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)

メニュー / 料金 :

◆秋のアフタヌーンティー 4,200円/グラスシャンパーニュ付き 6,300円

※10月1日(木)よりコラボレーションアフタヌーンティーに変更いたします。

提供時間 : 13:00~16:30

※土曜日・日曜日・祝日は14:00よりご提供

※平日 13:00~15:00のご来店にて、

アフタヌーンティーセットをご利用のお客様に限り
お席のご予約を承ります。

※ご利用時間は3時間とさせていただきます。



「秋のアフタヌーンティー」

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

1F メインバー ロイヤル バー

無花果やクランベリー、洋梨など、旬の果実の甘さや酸味を活かし、絶妙なバランスで仕上げたカクテルをご用意いたしました。重厚でクラシックな空間で、大切な人と寛ぎのひとつときをお楽しみください。

提供店舗 : 1F メインバー ロイヤル バー
提供期間 : 2020年9月1日(火)~2020年11月30日(月)
提供時間 : 17:00~21:30(L.O.)
※金曜日・土曜日・祝前日のみ営業

お問い合わせ : 03-3211-5318

メニュー / 料金 :

秋のフルーツカクテル 各 2,200円

提供期間:2020年9月1日(火)~10月15日(木)

◆巨峰とアールグレイのマティーニ

芳醇な味わいの巨峰に、オレンジやベルガモットの魅惑的な香りをのせて。

◆無花果のコスモポリタン

無花果の上品な甘さとクランベリーの酸味が奏でる絶妙なハーモニー。

提供期間:2020年10月16日(金)~2020年11月30日(月)

◆洋梨のサイドカー

洋梨のなめらかなで柔らかな口あたりと深みのある味わいのカクテル。

◆栗のアレキサンダー

パレスホテル伝統の「マロンシャンティイ」を彷彿とさせるクリーミーな一杯。



(左から)

「巨峰とアールグレイのマティーニ」

「無花果のコスモポリタン」

「洋梨のサイドカー」

「栗のアレキサンダー」

*価格はすべてサービス料・消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F ラウンジバー プリヴェ

旬の葡萄の程よい甘味と酸味を活かしたフレッシュな味わいのカクテルや洋梨を使ったカクテルなど、秋の爽やかな風を感じられるテラス席でお楽しみください。

提供店舗 : 6F ラウンジバー プリヴェ
 提供期間 : 2020年9月1日(火)~2020年11月30日(月)
 提供時間 : 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)

メニュー / 料金 :

◆プレミアム グレープ カクテル

シャインマスカット 9,500円 / 巨峰 4,500円

提供期間: 2020年9月1日(火)~2020年10月31日(土)



「プレミアム グレープ カクテル」

季節の洋梨カクテル

提供期間: 2020年11月1日(日)~2020年11月30日(月)

◆プレミアム 洋梨カクテル 4,500円

シャンパーニュベースのカクテルに、たっぷりの洋梨をのせて。

◆洋梨&ジンジャーカモミールティー マティーニ 2,900円

旬の洋梨を使った、カモミールティーとカクテルの融合。

◆洋梨のパンチカクテル 2,200円

旬の味わいを、微炭酸・低アルコールのカクテルで。



(左から)

「プレミアム 洋梨カクテル」

「洋梨&ジンジャーカモミールティー マティーニ」

「洋梨のパンチカクテル」

◆秋のアフタヌーンティー 4,600円 / グラスシャンパーニュ付き 6,700円

提供期間: 2020年9月16日(水)~11月30日(月)

※提供時間: 14:30~17:00

※ご利用時間は2時間半とさせていただきます。

※月曜・火曜日は提供休止とさせていただきます。



「秋のアフタヌーンティー」

*価格はすべてサービス料・消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

●秋限定宿泊プラン

秋の優雅で贅沢なひとときを、広々としたバルコニーのある開放的なお部屋でゆっくりと味わうプランをご用意いたしました。

◆秋風 - Autumn is in the Air

宿泊対象期間 : 2020年9月15日(火)～11月30日(月)
お問い合わせ : 03-3211-5218

プラン内容:

ザ パレス ラウンジより「秋のアフタヌーンティー」と「プレミアム マロンシャンティイ」をお部屋でお楽しみいただけます。



| 部屋タイプ | | ご朝食付き |
|---|-----|-----------|
| デラックスキングまたはデラックスツイン with バルコニー(45㎡) | 2名様 | 105,000円～ |
| グランドデラックスキング with バルコニー またはグランドデラックスツイン(55㎡) | 2名様 | 116,000円～ |
| エグゼクティブスイート(75㎡) | 2名様 | 165,000円～ |

※上記料金は、2名様ご利用時の1泊1室料金です。(サービス料・消費税込)

※デラックス・グランドデラックスルームは、追加料金(21,780円/1泊1室)にてクラブフロアをご利用いただけます。(サービス料・消費税込)

●エビアン スパ 東京 秋限定トリートメント

日本の美のエッセンスを贅沢に詰め込んだジャパンメイドのプロダクトwarewを使った特別プランをご用意いたしました。

提供店舗 : 5F エビアン スパ 東京
販売期間 : 2020年9月1日(火)～11月30日(月)
予約受付時間 : 6:30～22:00
お問い合わせ : 03-3211-5298
メニュー / 料金 :

◆「warew」フェイシャル 105分 22,000円(通常75分)

夏の紫外線でダメージを受けた肌に、日本古来の植物の力で土台を整える、「warew」フェイシャルトリートメント。さらに30分のボディトリートメントをプレゼント。

◆「warew」ボディトリートメント 105分 20,000円(通常75分)

滞った水分を輩出し、メリハリのある適度なリズムで体の循環をうながします。通常よりも30分長い充実した内容のボディトリートメントです。



warew イメージ

※価格はすべてサービス料・消費税別です。