



2012年7月13日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2012 Summer Restaurant
「シティ・バカンス」をテーマに
都会で過ごす夏を満喫するメニューをご提供

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」
期間：2012年7月17日～2012年9月14日

6F 日本料理「和田倉」
期間：2012年7月17日～2012年8月31日

6F ラウンジバー「プリヴェ」
期間：2012年8月1日～2012年9月30日



夏野菜たっぷり
「小海老、ヤリイカとベーコンの
ジェノバスパゲティ」
(1F「グランド キッチン」)



夏の赤ワイン「ティント・デ・ベラーノ」
(1F「グランド キッチン」)



夏を代表する魚「ハモのお造り」
(6F「和田倉」)

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、「シティ・バカンス」をテーマに、この夏、都心でありながら緑と水に恵まれた最高の空間でゆったりと、特別なひとときをお過ごしいただけるレストランメニューの数々をお届けいたします。

開放的でライブ感溢れるオープンキッチンで幅広いジャンルのメニューをお届けする、1F オールデイダイニング「グランド キッチン」では、夏が旬の食材をふんだんに使ったメニューをご用意いたします。大きなガラス窓から太陽の光がいっぱいに差し込むダイニングスペースや、心地よい風を感じるテラス席にて味わう、旬の食材を使ったお料理には、スペイン南部でポピュラーな、赤ワインに氷を入れてソーダで割った夏のワインカクテル「ティント・デ・ベラーノ」をお勧めします。

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から愛されてきた 6F 日本料理「和田倉」では、鮎や鱧など、旬の味覚を日本ならではの趣ある空間でご提供いたします。

今年の夏は、パレスホテル東京が誇るレストランにて、涼やかに都会で過ごす夏をご満喫ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

【期間】

2012年7月17日(火)～2012年9月14日(金)

【営業時間】

6:00～23:00

【席数】

全162席 (テラス50席含む) / 個室1室

【お問合せ先】

「グランド キッチン」直通 03-3211-5364

(ご予約はパレスホテル東京ホームページでも承ります。)

※朝食時(6:00～10:30)のご予約は承っておりません。



「グランド キッチン」テラス席

【メニュー / 料金(消費税込、サービス料別)】

- ・ テイント・デ・ベラーノ 1,700円
「ティント・デ・ベラーノ」とは、スペイン語で「夏の赤ワイン」。スペイン南部でポピュラーな、赤ワインに氷を入れてソーダで割った見た目にもさわやかな味わいは、暑い夏を楽しむ女性におススメのワインカクテルです。
- ・ 小海老、ヤリイカとベーコンのジェノバスパゲティ 2,500円
ぷりぷりの小海老とヤリイカ、ベーコンに、パプリカ、ズッキーニなどを新鮮なバジルで作ったジェノバソースで和えた、夏野菜たっぷりのスパゲティです。
- ・ サマートリュフと香り高いクリームペンネ 2,900円
この季節限定の、味、香りともにやさしいサマートリュフを、クリーミーなペンネにたっぷりと、お席にてスライスしてご提供いたします。
- ・ 大山鶏のチキンティッカ、ローストした北あかりとエシャロット
ヨーグルトソースを添えて 3,000円
ヨーグルトソースにつけこんだ大山鶏は、ナイフがいらぬほど柔らかく、ジューシー。スパイシーが苦手な方はヨーグルトソースをかけてマイルドにもお召し上がりいただけます。ホクホクした触感と甘みでビタミンCやカロチンも豊富に含むじゃがいも「北あかり」と共に召し上がれば、夏の美容対策にも最適です。



ティント・デ・ベラーノ



小海老、ヤリイカとベーコンのジェノバスパゲティ



サマートリュフと香り高いクリームペンネ



大山鶏のチキンティッカ、ローストした北あかりとエシャロット ヨーグルトソースを添えて



「グランド キッチン」ダイニングスペース



PALACE HOTEL TOKYO

●6F 日本料理「和田倉」

【期間】

2012年7月17日(火)～2012年8月31日(金)まで

【営業時間】

11:30～14:30 17:30～22:00

【席数】

全78席 / 和洋個室9室

【お問合せ先】

「和田倉」直通 03-3211-5322

(ご予約はパレスホテル東京ホームページでも承ります。)

【メニュー / 料金(消費税込、サービス料別)】

- ・ 焼き鮎(2匹、単品) 2,500円
芳ばしい香りとおほのかな苦味が夏の溪流を思わせる、旬の魚、鮎を炭火でじっくり焼き、お届けします。単品でのご提供のほか、16,800円(税込、サービス料別)以上のコースでもご提供いたします。
- ・ ハモのお造り(単品) 3,500円
夏が旬のハモを骨切りし、皮目を焼き、すぐに氷水に漬けて冷やし、焼霜にしてお届けいたします。独特の歯ごたえと甘みを存分にお楽しみください。
- ・ ハモのお椀
ジュンサイ、梅、オクラを添えた上品な味わいのお椀。21,000円(税込、サービス料別)以上のコースにてご提供いたします。



「和田倉」エントランス



「和田倉」個室



焼き鮎(2匹、単品)



ハモのお造り(単品)



ハモのお椀



PALACE HOTEL TOKYO

●6F ラウンジバー「プリヴェ」

【期間】

2012年8月1日(水)～2012年9月30日(日)

【営業時間】

11:30～24:00

※金曜日、祝前日(平日のみ) 25:00まで

【席数】

全76席(テラス25席含む)

※テラス席のみ喫煙可(シガー含む)

【お問合せ先】

「プリヴェ」直通 03-3211-5319

※ご予約は承っておりません。



「プリヴェ」カウンター

【メニュー / 料金(消費税込、サービス料別)】

フローズスタイル サマーカクテル 3種各2,000円

(ノンアルコールの場合1,600円)

・ Privé15(プリヴェフィフティーン)

店名である「プリヴェ」の名を持つカクテル。
ジンをベースにフレッシュストロベリーを使用したフローズカクテルは、
店内のやさしいピンクを表現する、女性におすすめの甘酸っぱい
カクテルです。



Privé15

・ Frozen Mojito(フローズンモヒート)

ホワイトラムをベースに、パレスホテル東京を代表するカクテル「モヒート」を
さわやかにスッキリとフローズンスタイルでお楽しみください。



Frozen Mojito

・ Green Oasis 1-1-1(グリーンオアシス トリップルワン)

ウォッカをベースに、フレッシュメロンを使用して、パレスホテル東京を囲む、
目に美しい緑を表現。都会の中心「丸の内1-1-1」にてお楽しみいただける、
大人のスムージーカクテルです。



Green Oasis 1-1-1

<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) FAX: 03-3211-5280 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