



2015年10月27日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2015-2016 Winter
滋味深い冬の食材をふんだんに使った温かな
“冬季限定メニュー”販売のご案内

- ・オールデイダイニング「グランド キッチン」: 豚肉と季節野菜の旨味を閉じ込めた温かなココット
- ・フランス料理「クラウン」: 旬を迎える帆立貝のポワレを目にも美しい華やかな装いに仕立てた一皿
- ・日本料理「和田倉」: 極上の冬の味覚“河豚”を味わい尽くす贅沢なコース料理



オールデイダイニング「グランド キッチン」
ポークバックリブのコンフィ
チリコンカン、季節野菜



フランス料理「クラウン」
帆立貝のポワレと林檎のジュレ
マドラスカレーの香るカリフラワーのレムラード
ヴルーテデュバリーのエスプーマ



日本料理「和田倉」
河豚コース

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、2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)までの期間、滋味深い冬の食材をふんだんに使った温かな“冬季限定メニュー”をご提供いたします。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、寒い冬の季節に嬉しい体の芯から温まるココット料理を取り揃えています。じっくりと煮込み旨味を引き出した「ポークバックリブのコンフィ」や、熱々の果物にバニラアイスを添えた「リンゴとイチゴのココット焼き」など、素材の味が凝縮された温かなココットは大人数でシェアしてお召し上がりいただくのにぴったりです。冬の陽光が差し込む店内や凜とした夜空を眺められるテラス席にて、ご友人や職場の方とくつろぎのひと時をお過ごしください。

フランス料理「クラウン」では、冬に旬を迎える食材に果実の風味を添えた、繊細かつ洗練されたお料理が登場いたします。帆立貝のポワレを林檎のジュレやカレー風味のカリフラワーのソースなどで華やかな装いに仕立てた一皿をはじめ、目にも美しい季節の品々をきらめく夜景とともに楽しみいただけます。

日本料理「和田倉」では、冬に旨味を増す厳選素材を丁寧に仕上げたお料理の数々をご用意いたします。極上の冬の味覚“河豚”を味わい尽くすフルコースは、新鮮な素材を活かした鉄刺や香ばしく軽やかに仕上げた唐揚げ、体の芯から温まるちり鍋や雑炊など、この季節でしか味わえない贅を尽くした内容となっております。

今年の冬はパレスホテル東京で、心身ともに温まるお料理とおもてなしでゆったりとした時間をお過ごしください。

＜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: 西林、服部、山本
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp



PALACE HOTEL TOKYO

●冬季限定レストランメニュー

※2015年12月31日(木)より2016年1月3日(日)までの期間は特別営業のため、全店舗にて営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

素材の味が凝縮された冬らしい温かなお料理を、バラエティに富んだワインとともにご用意いたします。心身ともに温まるココット料理は、ご友人や職場の方とテーブルを囲みながらお楽しみいただくのにおすすめのお料理です。

| | |
|--------|------------------------------|
| 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 | :2015年12月7日(月)～2016年2月29日(月) |
| 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 |

メニュー / 料金 :

◆季節のアラカルト



ポークバックリブのコンフィ
チリコンカン、季節野菜
3,400 円



仔牛、豚、鶏レバー、茸の
パテ・アンクルート
クレソンサラダと共に
1,850 円



ズワイ蟹と彩り野菜のテリーヌ
蟹ミソクリーム、人参のチップ
1,950 円



鴨のコンフィ、ソーセージ、豚バラ肉と
白インゲン豆のカスレ風
3,500 円



桜海老とイカスミのリゾット
イカ、オニオン、セミドライトマト
2,500 円



リンゴとイチゴのココット焼き
バニラアイスクリーム
チアシードシュガー
1,500 円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F フランス料理「クラウン」

冬に旬を迎えるこだわりの食材に果物の風味を添えた、美しく洗練されたお料理が登場いたします。輝く夜景を見渡せるエレガントな空間で、華やかなお料理と香り高い美酒のマリアージュをご堪能ください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」
 提供期間 : 2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)
 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 : 03-3211-5317

メニュー / 料金 :

季節のアラカルト

◆12月



マドラスカレーの香るカリフラワーの
 クレミューとメルパトースト
 ズワイ蟹のエミエテとグアカモレ
 ソースコラーヌとコリアンドルのクーリー
 6,000円



キャレダニョーのロースト
 ひよこ豆のクレープに
 アーティチョークとチョリソ
 パステイスの香るジュ
 8,500円

◆1月



フォアグラカナルをエビス風味の赤ワインで
 マーブル仕立てに 柚子のジュレ
 デーツのムースとフィレドカナルのチップ
 オニオン風味のブリオッシュ・トースト
 5,200円



パイナップルのマルムラード
 カソナードのビスキュイ
 黒ビールのムース
 クランブルとソルベ
 3,000円

◆2月



帆立貝のポワレと林檎のジュレ
 マドラスカレーの香るカリフラワーのレムラード
 ヴルーテデュバリーのエスプーマ
 5,000円



フランス産リ・ド・ヴォーのトゥルトとフォアグラのポワレ
 林檎のキャラメリゼとシャテーニュ
 シラー種の赤ワインとポルト酒のシュック
 8,800円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 日本料理「和田倉」

冬に旨味を増す厳選素材を丁寧に仕上げた品々をご用意いたします。極上の冬の味覚“河豚”を味わうフルコースから、近海産本まぐろに旬の自然薯のとろろを添えた鉄火重など、冬ならではの料理をお楽しみください。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」
 提供期間 : 2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)
 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



河豚コース

メニュー / 料金 :

◆河豚コース 21,600円

前菜、鉄刺、唐揚げ、ちり鍋、雑炊、香物、水菓子

※ご利用日の前日までにご予約ください。(2名様より承ります)

※提供期間は12月31日(木)～1月7日(木)を除く

◆近海産本まぐろ鉄火重ランチ 8,700円

先附、茶碗蒸し、鉄火重、自然薯とろろ、赤出汁、香物、水菓子

※ランチタイムのみのご提供となります。

◆冬のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 21,600円

先附、八寸、椀、お造り、焼物、近江牛のすき煮、止肴、食事、水菓子



近海産本まぐろ鉄火重ランチ



冬のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 天麩羅「巽」

沖縄県産車海老や甘鯛、河豚など、至福の味わいが織りなす天麩羅をご堪能ください。選りすぐりの冬食材を活かした3種の天麩羅コースでお届けいたします。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」
 提供期間 : 2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)
 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)



ディナーコース「あざみ」
甘鯛、めごち

メニュー / 料金 :

◆ランチコース「つばき」 8,700円

沖縄県産車海老と上品な甘さの紅はるかをメインとした天麩羅7品

◆ディナーコース「あざみ」 14,000円

甘鯛とめごちをメインとした天麩羅9品

◆ディナーコース「なずな」 17,800円

河豚と白子をメインとした天麩羅9品

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 鉄板焼「濠」

旬の山海の幸を贅沢に使い、素材の旨味を引き出す鉄板焼ならではの魅力が詰まったコースをご用意いたします。目の前でダイナミックかつ繊細に仕上げる職人の技をご堪能ください。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」
 提供期間 : 2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)
 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)



ランチコース「流水 -RYUSUI-」
特選黒毛和牛サーロイン

メニュー / 料金 :

◆ランチコース「流水 -RYUSUI-」 9,200円

旬の魚介料理、特選黒毛和牛サーロイン含む全7品

※特選黒毛和牛は追加料金(1,080円)にてフィレにご変更いただけます。

◆ディナーコース「洗 -KOH-」 28,000円

トラフグの身と白子の鉄板焼、特選和牛フィレまたはサーロイン含む全8品

◆特選松阪牛コース

サーロイン150g 25,000円 / フィレ150g 27,000円

*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」

多彩な味わいをオリジナル三段重に詰め込んだアフタヌーンティーを冬の装いでお届けいたします。暖炉の炎を眺めながら、こだわりのティーセレクションやシャンパンとともに豊かなひと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 : 2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)
 提供時間 : 13:00～16:30
 ※土曜日・日曜日・祝日は14:00～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。
 お問い合わせ : 03-3211-5309



冬のアフタヌーンティー

メニュー / 料金 :

◆冬のアフタヌーンティー

4,000円 / グラスシャンパン付 5,800円

ズワイ蟹とホウレン草のキッシュ、ポークパストラミのサンドウィッチ、イクラのブリーニ、
五目ミニ稲荷寿司、抹茶のチョコレート・フォンデュ、メープルスコーン、
季節のフルーツ ほか

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F ラウンジバー「プリヴェ」

女性にもお楽しみいただける、寒い季節にぴったりのカクテルをご用意いたします。旬の金柑にレモングラスを合わせ、ドライアイスを使った見た目にも印象的な一杯は女子会にもおすすめです。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」
提供期間 : 2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)
提供時間 : 11:30～24:00
お問い合わせ : 03-3211-5319

メニュー / 料金 :

おすすめカクテル(3種)

- ◆ **ヴァンショー** ～5種のスパイスを添えて～ 2,200円
5種のスパイス(シナモン、ナツメグ、カルダモン、クローブ、ペッパー)とフルーツを使ったホットワインカクテル。
- ◆ **金柑とレモングラスのプレミアムマティーニ** 4,800円
冬が旬の金柑のマティーニにレモングラスの香りをまとうプレミアムなカクテル。
- ◆ **ユズモヒート** 2,200円
柚子を使ったモヒートで、日本らしさと冬の香りをお届け。



(左) ヴァンショー
～5種のスパイスを添えて～
(中央) 金柑とレモングラスの
プレミアムマティーニ
(右) ユズモヒート

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

1Fメイン バー「ロイヤル バー」

冬の夜を彩る鮮やかな赤色が目にも美しい 2 種のカクテルが登場いたします。フレッシュな果実が奏でる味わい豊かな一杯で、ゆったりとした時間をお過ごしください。

提供店舗 : 1F メイン バー「ロイヤル バー」
提供期間 : 2015年12月1日(火)～2016年2月29日(月)
提供時間 : 11:30～24:00
※土曜日・日曜日・祝日は 17:00～24:00
お問い合わせ : 03-3211-5318

メニュー / 料金 :

シーズナルカクテル(2種)

- ◆ **ストロベリー マルガリータ** 2,300円
プレミアム・テキーラにフレッシュな苺をあわせた王道カクテル。
- ◆ **ザクロ ダイキリ** 2,300円
甘酸っぱいザクロとふくよかなラム酒が奏でる絶妙なハーモニーをお楽しみください。



(左)ザクロ ダイキリ
(右)ストロベリー マルガリータ

*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: 西林、服部、山本

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