



パレスホテル東京 2023
麗らかな季節にふさわしいアイテムの数々を
“桜セレクション”“春限定スイーツ&ブレッド”販売のご案内



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、2023年3月15日(水)~4月15日(土)の期間に“桜セレクション”、3月1日(水)~5月31日(水)の期間に“春限定スイーツ&ブレッド”を販売いたします。

ペストリーショップ スイーツ&デリおよびロビーラウンジ ザ パレス ラウンジでは、この季節にぴったりの桜にまつわるアイテムの数々をご用意いたします。桜をかたどった最中に苺風味のホワイトチョコレートクランチを挟み込んだ「さくらくらんち」や、桜風味が香るブレッド 2 種「さくら抹茶あんぱん」、「道明寺さくらあんぱん」は昨年もお好評いただいた限定商品です。その他にもペストリーショップ スイーツ&デリでは、旬の食材を使用した春らしいスイーツやブレッドを取り揃えました。さくさくした食感のボリュームなキッシュ「海老とアスパラガスのクロワッサンキッシュ」、白味噌のカンパーニュを春野菜で彩った「季節野菜のタルティーヌ」など、この時季ならではの商品をご賞味ください。また、瑞々しいメロンをふだんに使用した「メロンのプリン ア ラ モード」はロビーラウンジ ザ パレス ラウンジでお召し上がりいただけます。優雅にお濠を泳ぐラング ド シャの白鳥を添えたホテルならではの贅沢なスイーツをホテルオリジナルグラスでお楽しみください。

華やかな桜が香るブレッドや春を思わせる可愛いスイーツのラインナップで、麗らかな日が差し込むパレスホテル東京の春をご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●桜セレクション

<B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ>

販売期間 : 2023年3月15日(水)~4月15日(土)
 営業時間 : 10:30~19:00
 お問い合わせ : 03-3211-5315

◆さくらくらんち 380円
 爽やかな酸味が効いた苺風味のクランチチョコレートを、柔らかな口当たりの最中で挟みました。桜の形と色味が可愛いアイテムです。



(左から順に) さくらくらんち
 壺ノ壺ノ壺 桜
 ペタル
 さくら

◆壺ノ壺ノ壺 桜 4,000円
 ホテルオリジナルの純米吟醸酒と八海山の酒粕を効かせた定番商品の日本酒ケーキ「壺ノ壺ノ壺」に桜葉を加えました。香り高い日本酒とほのかな桜の風味が織りなす大人な味わいです。

◆ペタル 920円
 苺と赤スグリが香るパンナコッタの上に、桜風味のジュレを合わせたスイーツです。ジュレの中にも赤スグリと桜を閉じ込めました。

◆さくら 920円
 苺とリュバープのコンフィチュールをフロマージュムースで包み込みました。ビスキュイにはフランボワーズ風味のクランチを混ぜアクセントに。



(左から順に) さくら抹茶あんぱん
 道明寺さくらあんぱん

◆さくら抹茶あんぱん 450円
 桜あんと抹茶あんに加えて、鹿の子豆を混ぜ合わせました。桜を添えて見た目も春らしいあんぱんです。

◆道明寺さくらあんぱん 450円
 北海道・十勝産の小豆あんと道明寺の桜もちを包みました。もちもちとした食感と優しい甘さの一品。

*価格はすべて消費税込です。

<1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ>

販売期間 : 2023年3月1日(水)~4月9日(日)
 営業時間 : 11:00~23:30 L.O.
 お問い合わせ : 03-3211-5309

◆桜のロイヤルミルクティー 2,200円
 桜風味のロイヤルミルクティーに、花びらを散らしてより一層春らしい一杯に仕上げました。



桜のロイヤルミルクティー

*価格はすべて消費税込です。
 *別途サービス料15%を加算させていただきます。



PALACE HOTEL TOKYO

●春限定スイーツ&ブレッド

<B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ>

販売期間 : 2023年3月1日(水)~5月31日(水)

営業時間 : 10:30~19:00

お問い合わせ : 03-3211-5315

スイーツ

◆**ショコラ フランボワーズ** 850円
ショコラムースの中にはフランボワーズのジュレと濃厚なピスタチオのムースをしのばせています。

◆**シュー ア ラ ピスターシュ** 850円
グリオットとアマレナチェリーのジュレを閉じ込めました。クリームには風味豊かなイタリア産のピスタチオを用いて。

◆**ヴェール アンペリアル** 870円
寿月堂の抹茶とホワイトチョコレートを贅沢に使用しました。黒胡麻の香ばしさが香る艶やかなガトーです。

◆**ミルフィユ** 850円
しっかりとキャラメリゼしたパイ生地に滑らかなカスタードクリームをサンドしました。

ブレッド

◆**海老とアスパラガスのクロワッサンキッシュ** 850円
さくさくとした食感のキッシュには海老やアスパラガス、空豆、ジャガイモがたっぷり。

◆**季節野菜のタルティーヌ** 750円
白味噌のカンパーニュを春野菜で彩りました。アクセントには和辛子を。

◆**アグリューム** 500円
爽やかなレモンクリームと、5つの柑橘の味わいが春らしいデニッシュです。

◆**ポワソン ダブルル ブレッド** 650円
ポワソン ダブルル パイ 3,800円
魚の形をあしらった、フランスの伝統菓子。苺とフランボワーズ、パイナップルとアプリコットを組み合わせ、焼き上げたブレッド2種と、フレッシュの苺とマンゴをたっぷり載せたパイ2種をご用意しました。

※販売期間:2023年3月18日(土)~4月1日(土)



(左から順に)ショコラ フランボワーズ
シュー ア ラ ピスターシュ
ヴェール アンペリアル
ミルフィユ



(左から順に)
海老とアスパラガスのクロワッサンキッシュ
季節野菜のタルティーヌ
アグリューム



ポワソン ダブルル各種

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

イベント商品

- ◆**イースターエッグ** **3,300 円**
中にはたくさんのアーモンドチョコレートが詰まっている卵型のショコラに、咲き誇る花々を描き華やかさを表現しました。
※販売期間:2023年3月27日(月)~4月9日(日)



イースターエッグ

*価格はすべて消費税込です。

●春限定スイーツ

<1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ>

- 販売期間 : 2023年3月1日(水)~5月31日(水)
営業時間 : 11:00~23:30 L.O.
お問い合わせ : 03-3211-5309

- ◆**メロンのプリン ア ラ モード** **3,200 円**
スイーツセット **4,500 円**
瑞々しいメロンをふんだんに使用したプリン ア ラ モードです。パレスホテル東京ならではの贅沢なデザートには、まるでお濠を優雅に泳いでいるかのようなラング ド シャの白鳥を添えて。

※1F オールデイダイニング グランド キッチンでもお召し上がりいただけます。



メロンのプリン ア ラ モード

*価格はすべて消費税込です。
*別途サービス料15%を加算させていただきます。

<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Instagram([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))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>
株式会社パレスホテル 担当:石川、塩原、小関
TEL: 03-3211-5278 FAX:03-3211-5255 E-MAIL: press@palacehotel.jp

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