



2023年2月1日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2023
旬の食材や癒しの体験に
春の訪れを感じる
“春限定商品”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1日(水)～5月31日(水)の期間、旬の食材を使用したレストランメニューや心と身体を癒すスパトリートメント、宿泊プランを含む“春限定商品”を販売いたします。

シェフ 小島 景とパストリーシェフ ノルマン ジュビンの新たに就任したフランス料理 エステールでは、春の息吹を感じるメニューをご提供いたします。「鎌倉野菜 葉野菜のコンディモンとジュ・ベジタル」は、小島の暮らす地元・鎌倉の野菜をふんだんに使用し、自然の素晴らしさや生産者の想いをお届けする一皿です。また、多様な食感とフレーバーでお楽しみいただく蕎麦を用いたデザートもご用意いたします。日本のテロワールの味わいを引き出した華やかなフランス料理の数々を是非お楽しみください。ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジの「アフタヌーンティー “Stones”」も、春の装いで登場。今春は生命の息吹を感じるグリーンをテーマカラーにしたスイーツとセイボリーが揃います。また宿泊プランでは、この時季限定の桜カクテルをクラブラウンジにてご堪能いただける滞在をご用意いたします。新しい季節の訪れを感じる皇居外苑の緑を眺めながら、こころ踊るひとときをお過ごしください。

鮮麗な木々と豊かな水に囲まれたパレスホテル東京で、この時季ならではの美食と体験が皆さまに癒しをお届けいたします。



PALACE HOTEL TOKYO

●春限定レストランメニュー

<6F フランス料理 エステール>

提供期間 : 2023年3月1日(水)~5月31日(水)
 ※当面の間、月曜・火曜日はクローズとさせていただきます。(祝日の場合は営業)

営業時間 : ランチ 11:30~13:30 L.O.
 デイナー 18:00~20:00 L.O.

お問い合わせ : 03-3211-5317

- ◆ランチコース 10,000円~
- ◆ディナーコース 20,000円~



鎌倉野菜
葉野菜のコンディモンとジュ・ベジタル



鹿児島産鯛
ホワイトアスパラガスとブラッドオレンジ



蕎麦のクルスティアンとグラス
焙煎したヴァニラとアニス

<6F 日本料理 和田倉>

提供期間 : 2023年3月1日(水)~5月31日(水)

営業時間 : ランチ 11:30~14:30 L.O.
 デイナー 17:30~21:00 L.O.

お問い合わせ : 03-3211-5322

- ◆季節の和田倉会席 30,000円
 先附 八寸 椀 進肴 焼物 炊合
 御飯 赤出汁 香物 水菓子 甘味
 ※時季により会席の内容が変更になる場合がございます。



黒毛和牛のすき焼き重ランチ

- ◆黒毛和牛のすき焼き重ランチ 9,900円
 先附 お造り すき焼き重 サラダ 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。

- ◆お花見弁当「麗 -HARUKA-」 7,150円
 先附 花見弁当 ちらし寿司 吸物 水菓子
 ※提供期間:2023年3月1日(水)~4月9日(日)
 ※ランチタイムのみのご提供となります。
 ※店内でのご案内となります。



お花見弁当「麗 -HARUKA-」

*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

<1F オールデイダイニング グランド キッチン>

提供期間 : 2023年3月1日(水)~5月31日(水)
 営業時間 : 6:00~21:30 L.O. (平日は6:30~)
 ブレックファスト 6:00~10:30 L.O. (平日は6:30~)
 ランチコース 11:30~14:30 L.O.
 ディナー 17:30~21:30 L.O.
 ※当面の間、朝食営業は、ご宿泊のお客様専用とさせていただきます。

お問い合わせ : 03-3211-5364

◆季節のアラカルト

スパゲティ アーリオ オーリオ

春キャベツ、桜海老、筍、春野菜 2,860 円

美味しさだけではなく、食感の良さや色合いの鮮やかさにもこだわりました。旬を迎えた春野菜や桜海老、筍など新鮮な食材の持ち味を活かしたアーリオ オーリオは、この季節にお選びいただきたい一品です。春の陽気の中、お濠を眺めながらお召し上がりください。



スパゲティ アーリオ オーリオ
春キャベツ、桜海老、筍、春野菜



ホワイトアスパラガス
蛍烏賊のマリネ グリビッシュソース
3,300 円



日南鶏もも肉のグリル
モリユ茸、グリーンピース、子芋
4,600 円



苺のミルフィーユ
フロマージュブランのアイスクリーム
1,900 円

*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

<6F 鉄板焼 濠>

提供期間 : 2023年3月1日(水)~5月31日(水)
 営業時間 : ランチ 11:30~14:30 L.O.
 ディナー 17:30~21:00 L.O.
 お問い合わせ : 03-3211-5322

- ◆ランチコース「春風 -HARUKAZE-」 12,100円～
 鮎並、春野菜、黒毛和牛フィレまたはサーロインを含むコース
- ◆ディナーコース「春香 -KAORI-」 23,100円～
 桜鯛、近海産鮑、焼き野菜、
 黒毛和牛フィレまたはサーロインを含むコース
- ◆3月神戸牛コース/4・5月 松坂牛コース 26,400円～
 月別にメインのステーキをお選びいただけるコース



黒毛和牛 フィレ



鉄板焼 濠

<6F 天麩羅 巽>

提供期間 : 2023年3月1日(水)~5月31日(水)
 営業時間 : ランチ 11:30~14:30 L.O.
 ディナー 17:30~21:00 L.O.
 お問い合わせ : 03-3211-5322

- ◆ランチコース「つつじ」 9,900円
 淡路島産の新玉葱や稚鮎などを含む天麩羅7品コース
- ◆ディナーコース「さくら」 19,800円
 月替わりのこだわりの食材を含む天麩羅13品のコース
 3月 姫小鯛/4月 細魚/5月 大蛤



淡路島産 新玉葱の天麩羅



天麩羅 巽

*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

<1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ>

提供期間 : 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 / 03-3211-5370(アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)

◆アフタヌーンティー “Stones” 8,000 円
 グラスシャンパーニュ付き 10,400 円

昨年の秋にリニューアルした「アフタヌーンティー “Stones”」が、春の装いに。今春は、眠りの冬を超えて大地から芽吹く新しい生命に着想を得た、グリーンを基調とした春らしいスイーツとセイボリーが並びます。季節ごとに選定する和菓子と抹茶は、島根・松江の「彩雲堂」の上生菓子と、同じく松江に本店を構える「中村茶舗」の抹茶「八雲の昔」をご提供いたします。



アフタヌーンティー “Stones”

※提供開始時間:11:00 / 11:30 / 14:00 / 14:30 / 17:00 / 17:30

※ご利用時間は2時間半とさせていただきます。

※1日限定20食、予約制となります。

●春限定カクテル

<1F メインバー ロイヤル バー>

販売期間 : 2023年3月1日(水)~5月31日(水)
 営業時間 : 15:00~23:30 L.O.
 お問い合わせ : 03-3211-5318

◆日向夏のパローマ 2,530 円
 宮崎産の日向夏を使用した香り高く、ほのかな苦味が特徴の一杯。メキシコを代表するカクテルであるパローマをご賞味ください。

※提供期間:2023年3月1日(水)~4月15日(土)



日向夏のパローマ

◆林檎のジョンコリンズ 2,530 円
 ふくよかな林檎の風味を添えたウイスキーカクテル定番のジョンコリンズです。

※提供期間:2023年4月16日(日)~5月31日(水)

◆甘夏のマティーニ 2,530 円
 定番のマティーニへ蜜柑とオレンジマーマレードを加えたフレッシュな味わい。



(左から順に) 林檎のジョンコリンズ
甘夏のマティーニ

*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

<6F ラウンジバー プリヴェ>

販売期間 : 2023年4月29日(土・祝)～6月30日(木)
 ※4月28日(金)までの期間、クローズとさせていただきます。
 営業時間 : 11:30～21:30 L.O.
 お問い合わせ : 03-3211-5319

◆メロンと抹茶のオールドファッション 3,800円
 芳醇なメロンの果肉とシロップに、抹茶を加えた大人の味わい。

◆メロンと白い花のマティーニ 3,800円
 エルダーフラワーのリキュールを使用した香り豊かなマティーニ
 にメロンを添えて。



(左から順に)
 メロンと抹茶のオールドファッション
 メロンと白い花のマティーニ

*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。

●春のおすすめ宿泊プラン

◆上質な空間で春を味わう ～桜のカクテルでこころ踊るひとときを演出～

宿泊対象期間 : 2023年3月15日(水)～4月15日(土)
 販売期間 : 2023年3月1日(水)～4月14日(金)
 お問い合わせ : 03-3211-5218(宿泊予約)
 内容 : クラブルームとスイートにご宿泊のお客様限定の
 クラブラウンジにて、春限定の桜カクテルを
 お楽しみいただける宿泊プラン。
 ウェルカムスイーツ「さくらくらんち」、朝食付き。

料金 :

部屋タイプ

クラブデラックスツインまたはキング with バルコニー (45㎡)	2名様	136,000円～
プレミアスイート(90㎡)	2名様	334,000円～

※上記料金は1泊分の1室料金です。(消費税込)

※別途サービス料15%・東京都宿泊税1名様につき200円/泊を
 頂戴いたします。

※ご予約はチェックインの1日前まで承っております。

※その他の客室タイプについてはお問い合わせください。

※クラブラウンジおよびクラブルーム特典もご利用いただけます。



桜カクテル



プレミアスイート



PALACE HOTEL TOKYO

●春のおすすめスパトリートメント

提供店舗 : 5F エビアン スパ 東京
販売期間 : 2023年3月1日(水)~5月31日(水)
予約受付時間 : 8:00~20:00
お問い合わせ : 03-3211-5298

◆オーセンティック ジャーニー 90分 32,000円

背中トリートメント30分と、warew フェイシャルトリートメント60分のコンビネーションコース。季節の移り変わりや生活リズムの変化が原因で疲れが出やすいこの時期におすすめのメニューです。背中の疲労を解消した後に、顔周りの緊張を解します。エビアン スパ 東京がお届けする、深いリラクゼーションをご体験ください。



トリートメント イメージ

◆warew エマルジョン アクア 120ml 5,720円 warew エマルジョン モイスト 120ml 6,050円 warew エマルジョン リッチ 120ml 6,050円

化粧水と乳液の機能を持つwarew エマルジョンのシリーズは、お肌の状態に合わせて使い分けるのもおすすめです。松葉、梅、厚朴、桜皮の植物4種が肌本来の力を呼び起こします。



(左から順に)
warew エマルジョン アクア
warew エマルジョン モイスト
warew エマルジョン リッチ

*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。

*「warew エマルジョン」シリーズにはサービス料はかかりません。

<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