



パレスホテル東京 2023
豊かな新緑に恵まれた憩いの空間で
盛夏に冷を添える
“夏限定スイーツ&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6月1日(木)～8月31日(木)の期間に“夏限定スイーツ&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&デリでは、ご自宅でも夏らしさを感じていただける爽やかなスイーツやブレッドをご用意いたします。新作の「ババ オウ アグリューム」は、柑橘のシロップを漬け込んだババにフレッシュな柑橘を添えた風味豊かなグラススイーツ。また、口の中いっぱいにおマール海老とトマトの芳醇な香りが広がる「オマール海老のカレーパン」は、夏の暑さの中でも食欲をそそります。

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジのオリジナルの漆器をキャンバスに見立てた「アフタヌーンティー “Stones”」では、柑橘類を使用した色鮮やかなスイーツや夏野菜を用いたセイボリーを取り揃えました。また、抹茶のほろ苦さとあずきのコク深い甘さが絶妙なバランスの「抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉」と、マンゴを使用した氷の豊かな風味が特徴の「マンゴ&ココナッツのシェーブアイスとヨーグルトクリーム」など、夏ならではのメニューもお楽しみいただけます。

皇居外苑の緑と水に恵まれたパレスホテル東京がお届けする、清涼感溢れる新作のスイーツやブレッドをご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●夏限定スイーツ&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6月1日(木)~8月27日(日)

営業時間 : 10:30~19:00

お問い合わせ : 03-3211-5315

スイーツ

◆ジュレ オウ キャフェ 850円
ほろ苦いコーヒーゼリーとビターなショコラクリームのマリアージュは大人の味わい。ヴァニラ風味の生クリームをあしらいます。

◆ババ オウ ザグリユーム 850円
夏らしい柑橘の味わいを詰め込みました。フレッシュな柑橘に加え、ババに漬け込んだ柑橘のシロップが爽やかに香ります。

◆ゼフィール 850円
アーモンドのブランマンジェ、マスカットワインのゼリー、メロンのスープ、フレッシュなメロンを合わせた、さっぱりとしたグラススイーツです。



(左から順に) ジュレ オウ キャフェ
ババ オウ ザグリユーム
ゼフィール

ブレッド

◆パン イタリアン ジャンボン エメンタール 600円
穀物の製粉で得られる粗い穀粉のセモリナ粉を使用したイタリアンブレッドに、ジャンボンブランとエメンタールをサンドしました。コーンミールをまとうせ、食感もお楽しみいただけます。

◆パン ヴィエノワ オウ フリュイ 450円
爽やかなレモンとマスカルポーネのクリームを、フランボワーズ風味のミルクパンで包み込みました。

◆パン ヴィエノワ ナチュラル 450円
優しい味わいのミルクパンに滑らかなミルククリームを挟み込んだ王道の美味しさ。

◆ピーチデニッシュ 550円
2種の桃をヨーグルトクリームに合わせました。ハーブの香りがアクセント。

◆オマール海老のカレーパン 800円
頬張ればオマール海老の芳醇な香りが口の中に広がるカレーパン。トマトベースの生地がさらなるコクを生み出します。

◆ビーフカレーパン 800円
五穀の風味豊かなブラックカレーにはローストビーフがゴロゴロと。ブリオッシュを使用し、リッチに仕上げました。



(上段)パン イタリアン ジャンボン エメンタール
(下段:左から順に)パン ヴィエノワ オウ フリュイ
パン ヴィエノワ ナチュラル
ピーチデニッシュ



(左から順に)オマール海老のカレーパン
ビーフカレーパン

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●夏限定アフタヌーンティー

<1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ>

販売期間 : 2023年6月1日(木)~8月31日(木)
営業時間 : 11:30~23:30 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**

輪島塗塗師の赤木 明登氏オリジナルの漆器をキャンバスに見立てたアート作品のようなアフタヌーンティー “Stones”。今季は、緑や黄色など夏らしい鮮やかな色味のアイテムが並びます。柑橘類を使用した甘味と酸味のバランスが良いスイーツと、夏野菜を取り入れたセイボリーの数々は、目でも舌でもお楽しみいただけます。和菓子は羊羹をドライ無花果で包み込んだ「回/Re-Fruit」を北海道の「五勝手屋本舗」よりご提供。ベルギー出身の茶人が開業した京都の「茶ノ実鶴園」の抹茶とともにお召し上がりください。



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。

●夏限定ドリンク

<6F ラウンジバー プリヴェ>

販売期間 : 2023年6月1日(木)~8月31日(木)
※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 : 11:30~23:30 L.O. (日曜日・祝日は21:30 L.O.)
お問い合わせ : 03-3211-5319

◆桃のロイヤルミルクティー **2,200 円**

人気のロイヤルミルクティーが甘酸っぱい夏の味わいに。桃とハイビスカスのハーブティーの粉末が上品な香りをまとうせます。



桃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

●夏限定スイーツ

<1F ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ>

販売期間 : 2023年6月1日(木)~8月31日(木)

営業時間 : 11:30~23:30 L.O.

お問い合わせ : 03-3211-5309

◆桃パフェ 3,400円

スイーツセット (コーヒー または 紅茶付き) 4,700円

オリジナルグラスでご提供する今季のパフェは、今年も桃が主役。ふんだんに使用した白桃の波間を、ラングドシャの白鳥が優雅に泳ぎます。レモン風味のアイスクリームの爽やかな味わいとベースに忍ばせたフランボワーズの酸味が、旬を迎える白桃の甘味にぴったりとマッチします。



桃パフェ

◆抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉 2,300円

スイーツセット (コーヒー または 紅茶付き) 3,600円

抹茶の渋味とあずきの甘味が絶妙なハーモニーを奏でるシェーブアイス。抹茶のゼリーと白玉を添えて、多彩な食感を生み出します。金箔のトッピングが、見た目の上品さを演出。



(奥から順に)

抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉
マンゴ&ココナッツのシェーブアイスと
ヨーグルトクリーム

◆マンゴ&ココナッツのシェーブアイスと

ヨーグルトクリーム 2,400円

スイーツセット (コーヒー または 紅茶付き) 3,700円

鮮やかな色彩が目を引くシェーブアイスは、贅沢にマンゴを使用した氷の豊かな風味が特徴。フレッシュで濃厚なマンゴの味わいが、南国を思わせる夏に相応しい一品です。トップには、爽やかな酸味のヨーグルトクリームを。

※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。

*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:03-3211-5225 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、吉野

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