



2023年4月27日  
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2023  
太陽の恵み豊かな季節に  
新鮮な食材と贅沢なリフレッシュ体験を満喫  
“夏限定商品”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6月1日(木)～8月31日(木)の期間、新鮮な食材を使用したレストランメニューや癒しのひとときへと誘うスパリトリートメントを含む“夏限定商品”を販売いたします。

シェフ 小島 景が選定した素材の味を活かしたお料理の数々をご用意するフランス料理 エステールでは、「筋鱈のロースト 冬瓜 クルジェットとオリーブのマーマレード」をご提供いたします。水揚げ量の少ない高級魚筋鱈(すじあら)に、十分に加熱して柔らかくしたズッキーニと玉葱に昆布出汁を加えた緑鮮やかなソースを絡めてお召し上がりいただく一皿です。

また、暑い季節にはぴったりの栄養豊富な「愛知産鰻 うな重膳」は、日本料理 和田倉にてお召し上がりいただけるこの時期限定のメニューです。

ラウンジバー プリヴェでは、マンゴをふんだんに添えた「フローズンマンゴ ピニャコラーダ」と、メロンの果汁と果肉が爽やかに香る「フローズンメロン ダイキリ」の華やかなカクテル2種をお楽しみいただけます。

丸の内の豊かな自然を感じながら、ファスティングやスパリトリートメントで心身のデトックスをご体験いただく宿泊プラン「Retreat & Restart」もこの季節におすすめです。

パレスホテル東京がお届けする夏限定のレストランメニューや宿泊プランで、夏の暑さで疲れた心と身体を癒すリフレッシュ体験をご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●夏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6月1日(木)~8月31日(木)  
 ※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.  
 ディナー 18:00~20:00 L.O.

お問い合わせ : 03-3211-5317

- ◆ランチコース 12,000円~
- ◆ディナーコース 22,000円~



備長炭で炙ったアオリイカ 夏野菜  
トマトとオレンジのコンディメント



筋鱈のロースト 冬瓜  
クルジェットとオリーブのマーマレード



キウイ エストラゴン 生姜  
山羊のミルクのエミュルション

<6F 日本料理 和田倉>

提供期間 : 2023年6月1日(木)~8月31日(木)

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

- ◆季節の和田倉会席 30,000円  
 先附 八寸 椀 向附 焼物 焚合  
 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。



季節の和田倉会席

- ◆愛知産鰻 うな重膳 9,900円  
 先附 お造り うな重 肝吸 香物 水菓子  
 ※ランチタイムのみのご提供となります。  
 ※提供にお時間をいただく場合がございますので、  
 事前のご予約をおすすめしております。



愛知産鰻 うな重膳

\*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 オールデイドイニング グランド キッチン>

提供期間 : 2023年6月1日(木)~8月31日(木)  
営業時間 : 6:00~21:30 L.O. (平日は6:30~)  
                    ブレイクファスト 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.  
                    ※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

##### 西オーストラリア産骨付き仔羊

ズッキーニと茄子のティアン ひよこ豆のラゲー 5,600円

ミディアムレアに焼き上げた甘み豊かな西オーストラリア産の仔羊をご堪能いただける一皿。肉汁の旨みを凝縮したソースで仕上げました。脂質が少なく、さっぱりとした赤身を味わう夏のぴったりな逸品を、ぜひテラス席でお楽しみください。



西オーストラリア産骨付き仔羊  
ズッキーニと茄子のティアン ひよこ豆のラゲー



帆立貝のタルタル  
東京田倉農園のトマトのガスパチョ  
3,500円



カペッリーニ ジェノヴェーゼ  
ハモンセラーノ、バジル、松の実  
3,100円



エキゾチックフルーツのヴァッシュラン  
ココナッツのグラニテ  
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6月1日(木)~8月31日(木)  
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

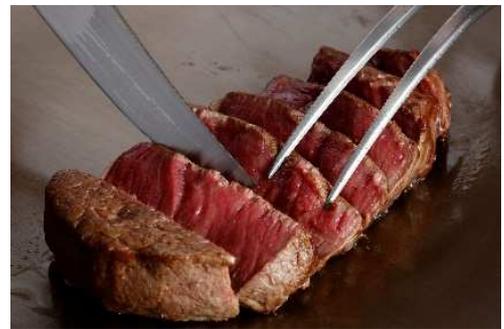
◆ランチコース「流水 -RYUSUI-」 12,100円～  
イサキ、焼き野菜、黒毛和牛フィレまたはサーロインを含むコース

◆ディナーコース「磯風 -KAZE-」 23,100円～  
穴子、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

◆6・7月 近江牛コース/8月 米沢牛コース 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



天然黒鮑の蒸し焼き



コースイメージ

<6F 天麩羅 巽>

提供期間 : 2023年6月1日(木)~8月31日(木)  
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「ゆり」 9,900円  
鱈、穴子、夏野菜など天麩羅7品を含むコース

◆ディナーコース「すいれん」 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  
6月 鱈/7月 天然鮎/8月 太刀魚



鮎の天麩羅



コースイメージ

\*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

### ●夏限定カクテル

#### <1F メインバー ロイヤル バー>

販売期間 : 2023年6月1日(木)~8月31日(木)  
営業時間 : 15:00~23:30 L.O.  
お問い合わせ : 03-3211-5318

- ◆**西瓜のソルティドッグ** **2,600円**  
まるやかな旨味とすっきりとした後味が特徴のイギリス・マルドン産岩塩と、フランス産の上質なウォッカ「グレイグース」を用います。時期に合わせて使用する西瓜を厳選した特別な一杯です。



西瓜のソルティドッグ

#### <6F ラウンジバー プリヴェ>

販売期間 : 2023年7月1日(土)~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

- ◆**フローズンマンゴ ピニャコラーダ** **3,800円**  
トップにはラムをベースにしたソルベを添え、中にはマンゴをふんだんに用いた贅沢な味わいのピニャコラーダ。
- ◆**フローズンメロン ダイキリ** **3,800円**  
爽やかな夏をイメージしたフローズンメロン ダイキリは、芳醇なメロンの果肉と綿を使用した濃厚なシロップに、ライムを効かせたカクテルです。



(左から順に)  
フローズンマンゴ ピニャコラーダ  
フローズンメロン ダイキリ

\*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

## ●夏のおすすめ宿泊プラン

### ◆Retreat & Restart

宿泊対象期間 : ~2023年8月31日(木)  
 お問い合わせ : 03-3211-5218(宿泊予約)  
 内容 : コールドプレスジュース専門店「FARMERS' JUICE TOKYO」のジュースクレンジングプログラムに、日本料理 和田倉のオリジナル準備食・回復食や、エビアン スパ 東京のボディトリートメントをあわせたデトックス宿泊プラン。



デラックスキング with バルコニー

滞在スケジュール(一例):

<1日目>

- ・夕食 : 日本料理 和田倉のオリジナル準備食(インルームダイニング)
- えびす南瓜を使用した豆乳仕立てのお粥など

<2日目>

- ・「FARMERS' JUICE TOKYO」のジュースクレンジング体験
  - 4種のジュースクレンジングプログラムより、ご予約時に選択
  - 2時間おきに飲むコールドプレスジュースを5本ご用意(10:00/12:00/14:00/16:00/18:00)
  - ・エビアン スパ 東京のトリートメント warew ボディトリートメント 60分
  - 溜まった老廃物を流し身体の循環を高め、深い癒しへと導きます
- <3日目>
- ・朝食 : 日本料理 和田倉のオリジナル回復食(インルームダイニング)
  - 焼き茄子入り牛蒡茶仕立ての玄米粥など



コールドプレスジュース

料金 :

#### 部屋タイプ

デラックスツインまたはキング with バルコニー(45㎡)	1名様	231,000円～
デラックスツインまたはキング with バルコニー(45㎡)	2名様	264,000円～

※上記料金は2泊3日分の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3日前まで承っております。



日本料理 和田倉のオリジナル準備食



日本料理 和田倉のオリジナル回復食



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●夏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6月1日(木)~8月31日(木)  
予約受付時間 : 8:00~20:00  
お問い合わせ : 03-3211-5298

#### ◆サマーボディスクラブ&トリートメント 120分 40,000円

清涼感溢れる香りに包まれながら、瑞々しい肌へと導くボディスクラブ&トリートメントのコンビネーション。ペパーミント、ユーカリ、レモングラスが爽やかに香るボディオイルと、フランス・ノールムーティエ島のミネラルソルトが、身体をリフレッシュさせます。エビアンスパ 東京がお届けする、極上のひとときをご体験ください。



トリートメント イメージ

#### ◆アンヌセモナン ボタニカルボディオイル 3 100ml 8,900円

すっきりと香るエッセンシャルオイルと、ヒマワリやアーモンドなど植物性オイルが夏の肌に潤いをもたらします。ご自宅でのセルフマッサージや保湿のホームケアに適したアイテムです。



アンヌセモナン ボタニカルボディオイル 3

\*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。

\*「アンヌセモナン ボタニカルボディオイル 3」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: 03-3211-5225 E-MAIL: [press@palacehotel.jp](mailto: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](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)