



パレスホテル東京 A Festive Christmas 2023
洗練されたホテル空間で極上のホリデーシーズンを迎える
“クリスマス限定メニュー&プラン”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12月20日(水)～12月25日(月)の期間、ホリデーシーズン限定のレストランメニュー、宿泊プラン、スパ商品を販売いたします。

フランス料理 エステールは、近海の中トロを使用した一皿や、厳選した和牛フィレのグリエをメインに含むコースをご用意。華やかなクリスマスの夜にふさわしいお料理の数々を、自然の恵みや生産者への感謝の気持ちを込めて作り上げます。

シェフが目の前で新鮮な食材を焼き上げる鉄板焼 濠では、上質な神戸牛をメインにしたクリスマス コースをご提供いたします。神戸牛の他にも、オマールブルーや北海道産毛蟹、虎河豚などの良質な食材を用いた贅沢なコースはクリスマス限定です。

また、宿泊プラン「スペシャル クリスマス トースト」では、お部屋で煌めく丸の内の夜景を眺めながら希少性の高いドン ペリニヨン ロゼをお楽しみいただけます。ホリデーシーズンをホテルでお過ごしになるお客様に向けた本プランで、聖なる夜をさらに格別な思い出に。

エビアン スパ 東京では、3種のブランド“アンヌセモナン”“オムニサンス”“warew”の巧みなテクニックを自由に組み合わせたスペシャルメニューが登場いたします。お客様に合わせたトリートメントで、心身ともに癒される至福のひとつをお過ごしください。

都心にありながらも豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京で、華やかなクリスマス ホリデーをご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス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12月20日(水)~25日(月)
 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



フランス料理 エステール

◆クリスマス ランチコース **22,000円/45,000円**

◆クリスマス ディナーコース **45,000円**

近海の中トロを使用した一皿や、厳選した和牛フィレのグリエなどクリスマス之夜を楽しむコースをご用意。自然の恵みや生産者へ感謝の気持ちを込め、素材そのものの味わいを活かしながら仕上げた品々をご賞味ください。

※12月22日(金)~25日(月)の期間は、クリスマス限定コースのみのご提供となります。



近海の中トロ
冬キャベツのファルシ
ゴールドキャヴィア



オマールブルー
鰯と黒トリュフ



ショコラのコンポジション
桜のスモーク仕立て
柚子と塩キャラメル

<6F 鉄板焼 濠>

提供期間 : 2023年12月20日(水)~25日(月)
 営業時間 : ランチ 11:30~14:30 L.O.
 ディナー 17:30~21:00 L.O.
 ※2023年12月23日(土)、24日(日)は、ランチ・ディナーともに2部制となります。
 ランチ 11:00~/13:30~ ディナー 17:00~/20:00~
 お問い合わせ : 03-3211-5322

◆クリスマス ランチ/ディナーコース **38,500円**

北海道産毛蟹の玉締め、虎河豚の白子焼、オマールブルー 聖護院蕪のソースをはじめとし、メインは神戸牛のフィレ 100g またはサーロイン 120g からお選びいただける特別コース。上質な神戸牛の旨味を鉄板焼でご堪能ください。

※通常提供コースメニューに一部変更がございます。



食材イメージ

*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

<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12月20日(水)~25日(月)
営業時間 : ランチ 11:30~14:30 L.O.
 ディナー 17:30~21:30 L.O.
お問い合わせ : 03-3211-5364

- ◆クリスマス ランチコース 13,000 円
- ◆クリスマス ディナーコース 17,500 円

旬の食材を取り入れた前菜をはじめとし、メインは国産牛を贅沢に使用したクリスマス限定のコースです。シェフが工夫を凝らしたお料理の数々が、クリスマス ホリデーを彩ります。



オールデイダイニング グランド キッチン



ラングスティーヌとカリフラワーのヴルーテ
シブレットのビューレ キャヴィア



国産牛フィレ肉のグリル
ピスタチオのクルート
トリュフ風味のニョッキ ソースペリゲー



ライムと青林檎のムース
アーモンドのアイスクリーム

*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

●クリスマス限定宿泊プラン

◆スペシャル クリスマス トースト

宿泊受付期間 : 2023年10月1日(日)～
 宿泊対象期間 : 2023年12月11日(月)～25日(月)
 お問い合わせ : 03-3211-5218(宿泊予約)
 内容 : 希少性の高いドン ペリニヨン ロゼをお部屋でお楽しみいただけます。オールデイダイニング グランド キッチンまたはインルームダイニングにてお召し上がりいただくご朝食付き。



デラックスキング with バルコニー

部屋タイプ	1室料金(2名様)
デラックスキング(45㎡)	198,000円～
デラックスツインまたはキング with バルコニー(45㎡)	231,000円～

※ご予約はチェックインの3日前まで承っております。



ドン ペリニヨン ロゼ イメージ

◆エステール&クリスマス ステイ

宿泊受付期間 : 2023年10月1日(日)～
 宿泊対象期間 : 2023年12月20日(水)～25日(月)
 お問い合わせ : 03-3211-5218(宿泊予約)
 内容 : フランス料理 エステールのシェフ 小島 景がお届けする珠玉のクリスマス ディナーをご賞味ください。オールデイダイニング グランド キッチンまたはインルームダイニングにてお召し上がりいただくご朝食付き。



フランス料理 エステール

部屋タイプ	1室料金(2名様)
デラックスキング(45㎡)	200,000円～
デラックスツインまたはキング with バルコニー(45㎡)	233,000円～

※ご予約はチェックインの14日前まで承っております。

*上記料金にご朝食と消費税が含まれた1泊分の1室料金(2名様利用)です。
 *別途サービス料15%、東京都宿泊税1名様につき200円/泊を加算させていただきます。



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス限定スパトリートメント&ギフト

<5F エビアン スパ 東京>

販売期間 : 2023年11月1日(水)~12月25日(月)
予約受付時間 : 8:00~21:00
お問い合わせ : 03-3211-5298

◆シュプリーム モーメント **210分 83,000円**

エビアン スパ 東京で使用する3種のブランド“アンヌセモナン”
“オムニサンス”“warew”の巧みなテクニックを自由に組み合わせた
ホリデーシーズンにふさわしいトリートメント。お客様に合わせた
スペシャルなメニューで、心身ともに癒される至福のひとときを
お過ごしいただき。ご自身へのご褒美や、大切な方へのギフトとしても
ぴったりです。



トリートメント イメージ

◆ホリデーギフト (限定 20 個) **20,000 円**

使いやすい色使いのトートバッグはエビアン スパ 東京のロゴ入り。
肌に潤いをもたらすアンヌセモナンのボディローションをセットにした
クリスマスシーズン限定商品です。

内容:

- ・エビアン スパ 東京 トートバッグ
- ・アンヌセモナン ハイドレーティング ボディローション 500ml
- ・アンヌセモナン 固形ソープ 50g×2個

※販売期間:2023年11月1日(水)~2024年1月15日(月)



ホリデーギフト

*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。
*ホリデーギフト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、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