



2014年11月5日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2014 Winter

旬の素材で心も体も温まる、“冬季限定メニュー”のご案内

- ・日本料理「和田倉」: 鉄刺やちり鍋、“河豚”を使ったコース料理で、冬の美味を堪能
- ・鉄板焼「濠」: 新鮮な“国産伊勢海老”を温かなチーズフォンデュで
- ・オールデイダイニング「グランド キッチン」: 旬の食材をスープで煮込んだココット料理



日本料理「和田倉」河豚コース

鉄板焼「濠」
洗 -KOH-

オールデイダイニング「グランド キッチン」
タラ、天使の海老、帆立貝のマルセイユ風
ジャガイモとニンニクのルイユ

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)では、2014年12月1日(月)から2015年2月28日(土)までの期間、寒くなる季節におすすめの、からだの芯から温まる“冬季限定メニュー”をご提供いたします。

四季折々の旬な食材を贅沢に使った日本料理「和田倉」では、冬の美味“河豚”を使ったコース料理をご提供いたします。寒さとともに甘味が増して美味しくなる河豚。鉄刺に唐揚げ、ちり鍋と充分にお楽しみいただけるフルコースで、ゆっくりとしたお時間をお過ごしください。

選び抜いた山の幸、海の幸の旨みを堪能できる鉄板焼「濠」では、新鮮な“国産伊勢海老”のチーズフォンデュと特選黒毛和牛をお楽しみいただけるディナーコースをご用意いたします。鉄板を囲むプライベートな空間で、贅を尽くしたお料理の数々をご堪能下さい。

幅広いジャンルのメニューを取り揃えている1階のオールデイダイニング「グランド キッチン」では、温かなココット料理をご用意いたします。「タラ、天使の海老、帆立貝のマルセイユ風 ジャガイモとニンニクのルイユ」は、タラや帆立貝など旬の魚介類をじっくり煮込み、素材の旨みを閉じ込めました。女子会やご友人同士でテーブルを囲みながらお楽しみいただくのがおすすめです。

この冬はパレスホテル東京で、ご友人やご家族と、こころもからだも温まるひとときをお過ごしください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>

<報道関係者からのお問合せ先>

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:羽佐田(はさだ)、西林

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



PALACE HOTEL TOKYO

●冬季限定レストランメニュー

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、女子会などご友人同士でテーブルを囲んでお楽しみいただけるような、温かなココット料理をご用意いたします。「タラ、天使の海老、帆立貝のマルセイユ風 ジャガイモとニンニクのルイユ」や「国産牛バラ肉のブレゼ トマトと赤ワイン風味、季節野菜」など、寒くなる季節におすすめのお料理です。

提供店舗 : 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」
提供期間 : 2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

提供時間 / 料金 : ブレックファースト(6:00～10:30) 2,500円～
ランチコース(11:30～14:30)
3,000円※平日のみ / 4,000円 / 5,800円
ディナーコース(17:30～22:00)
3,900円 / 5,900円 / 6,900円

お問い合わせ : 03-3211-5364



タラ、天使の海老、帆立貝のマルセイユ風
ジャガイモとニンニクのルイユ 3,500円



大山鶏モモ肉のフリカッセ
キタアカリポテト、アップルビネガーソース 3,200円



国産牛バラ肉のブレゼ
トマトと赤ワイン風味、季節野菜 3,500円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 日本料理「和田倉」

日本料理「和田倉」では、冬の美味“河豚”を使ったコース料理、「黒毛和牛のすき焼き重」など、冬定番の日本料理の数々をご提供いたします。和田倉濠を眺める趣ある空間で、旬の味覚をお楽しみください。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」
提供期間 : 2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)
※河豚コースのみ、12月31日(水)～1月7日(水)を除く

提供時間 / 料金 : ランチ(11:30～14:30) 5,400円～
ディナー(17:30～22:00) <平日>14,000円～
<土日祝>10,800円～

お問い合わせ : 03-3211-5322



河豚コース 21,600円



黒毛和牛のすき焼き重 8,700円※ランチタイムのみ

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 天麩羅「巽」

天麩羅「巽」では、鱈の白子や河豚など選りすぐりの食材をお召し上がりいただける、天麩羅のコースをご提供いたします。6人がけのプライベート感があるカウンター席で、揚げたてをご堪能ください。

提供店舗 :6F 天麩羅「巽」
提供期間 :2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

提供時間 / 料金 :ランチ(11:30～14:30) 5,400円～
ディナー(17:30～22:00) 10,800円～

お問い合わせ :03-3211-5322(日本料理「和田倉」と共通)

メニュー / 料金 :ランチコース「つばき」 8,700円
(鱈の白子をメインとした天麩羅7品含む)
ディナーコース「なずな」 17,300円
(河豚の身と白子をメインとした天麩羅9品含む)



鱈の白子の天麩羅



天麩羅「巽」カウンター

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 鉄板焼「濠」

鉄板焼「濠」では、月替わりで旬の魚料理を楽しめるランチコース、新鮮な“国産伊勢海老”のチーズフォンデュと特選黒毛和牛をお楽しみいただけるディナーコースをご用意いたします。職人の技を目の前でお楽しみいただけるプライベートな空間で、特別なひとときをお過ごしください。

提供店舗 :6F 鉄板焼「濠」
提供期間 :2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

提供時間 / 料金 :ランチ(11:30～14:30) 5,400円～
ディナー(17:30～22:00) 14,000円～

お問い合わせ :03-3211-5322(日本料理「和田倉」と共通)

メニュー / 料金 :ランチコース「流水 -RYUSUI-」 8,700円
(全7品:旬の魚料理と特選黒毛和牛サーロイン含む)
ディナーコース「洗 -KOH-」 27,000円
(全7品:国産伊勢海老のチーズフォンデュ、特選黒毛和牛フィレまたはサーロイン含む)



ランチコース「流水 -RYUSUI-」8,700円



ディナーコース「洗 -KOH-」27,000円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



6F フランス料理「クラウン」

旧パレスホテル時代からフレンチの名店として多くの方々に愛されてきた、1964年創業のフランス料理「クラウン」では、旬が際立つ美味の数々を、月替わりでご提供いたします。フランス現地の流行やアイデアを取り入れた、新たな感性で作る上げる至高の「キュイジーヌ・モダン」のお料理をお楽しみください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」

提供期間 : 2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

提供時間 / 料金 : ランチコース(11:30～14:00) 6,500円～
 ディナーコース(17:30～21:30) 13,000円～

お問い合わせ : 03-3211-5317

◆季節のアラカルト

12月



フランス産骨付き平目の黄金焼き カリフラワーのエクラゼ
マドラスカレー風味 ポテトのクルスティアン
生姜とライムの香るキャロットのレデュクション 8,000円



いろいろな茸のポワレと卵黄のラビオリ
セップ茸のモワルー 4,500円

1月



ブルゴーニュ産エスカルゴのリソレ
ラングドオワゾーのリゾット仕立て
ジュド・ブルギニオン 5,000円



エゾ鹿のロティ ノワゼットのプラリネ
レッドキャベツのコンポテ シャテーニュのクロメスキ
フォアグラ風味のソースとともに 7,900円

2月



鱗をカリカリに焼き上げたアマダイ
百合根となめらかな蕪のヴルーテ
柚子のムースリース花穂紫蘇
コキヤージュのエキユム 7,400円



ソリレスのフリカッセとラングスティースのポワレ
パースニップのピュルプ ヴァニラ風味
いろいろな大根と紫蘇を添えて 5,700円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 中国料理「琥珀宮」

中国料理「琥珀宮」では、色鮮やかに繊細に仕上げられた点心をご用意いたします。帆立や蕪など、旬の素材の味わいをお楽しみください。

提供店舗 : 6F 中国料理「琥珀宮」
提供期間 : 2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

提供時間 / 料金 : ランチ(11:30～14:30) 6,200円～

(名物北京ダック含む全7品)

ディナー(17:30～22:00) 12,400円～

(名物北京ダック含む全9品)

*いずれのコースも2名様より承ります。

お問い合わせ : 03-5221-7788



南瓜と帆立の蒸し饅頭(2個)650円(写真右上)
紅心大根とみつ葉の蒸し餃子(2個)560円(写真下)
鱈とかぶのスープ餃子(1個)450円(写真左上)

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

1F メイン バー「ロイヤル バー」

メイン バー「ロイヤル バー」では、創業者の名を冠した崇高なブランド「リシャール ヘネシー」と、絶妙なバランスで作られた芸術品「ドン ペリニオン 2004」をご用意いたします。上質かつ華やかな逸品で、ゆったりとした時間をお過ごしください。

提供店舗 : 1F メイン バー「ロイヤル バー」
提供期間 : 2014年12月1日(月)～2015年1月31日(土)

提供時間 : 11:30～24:00

※土曜日・日曜日・祝日は17:00～24:00まで

※2014年12月31日(水)～2015年1月3日(土)は、
17:00～23:00まで

お問い合わせ : 03-3211-5318

メニュー / 料金 : ウィスキー・カクテル 1,520円～



リシャール ヘネシー グラス 22,000円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>

<報道関係者からのお問合せ先>

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:羽佐田(はさだ)、西林

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