

パレスホテル東京 2015 Summer  
夏季限定“サマースイーツ”&“サマーカクテル”と  
夏の“テラスパーティープラン”販売のご案内

- ・夏の手土産に最適！フルーツをふんだんにつかった「グラスゼリー」や「タルト」
- ・爽やかな香りが広がる贅沢な味わいの「ジェラート」や「フルーツカクテル」
- ・心地よい風を感じながらタバスとドリンクのフリーフローを楽しめる「テラスパーティープラン」



サマーカクテル



サマーブリーズテラス at MARUNOUCHI 2015

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、爽やかな夏の味覚を堪能できるサマースイーツとサマーカクテルを夏季限定でご提供いたします。

B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」では、甘酸っぱくて爽やかな夏のフルーツを使ったサマースイーツを販売いたします。フレッシュな酸味を持つフルーツ・カラマンシーを香ばしいアーモンド生地で作った「タルト・オウ・カラマンシー」、エビス風味のフルーツカクテルにフロマージュクリームを添えたグラスデザート「コクテル・オウ・フリユイ」、ヨーロッパ伝統のチョコレートケーキを甘酸っぱいベリーでアレンジした「オペラ・フリユイ・ルージュ」の3種類をご用意いたしました。

1F オールデイダイニング「グラント キッチン」では、みずみずしいフルーツをたっぷりと使い、上品な甘さが口の中いっぱいに広がる9種類のイタリアンジェラートをお楽しみいただけます。また、心地よい風が吹き抜けるテラス席を特別にリザーブし、6月と7月はポルトガル・スペイン料理を、8月と9月はテキサス・メキシコ料理を平日限定でご堪能いただける「サマーブリーズテラス at MARUNOUCHI 2015」もご用意。

都会の喧騒を離れ、お友達や職場の方と特別な時間をお過ごしください。

1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」では、グラスシャンパンと楽しみたくなる涼やかな装いの「夏のアフタヌーンティー」をご提供いたします。枝豆やうなぎをはじめとした旬の食材を使ったお食事や、パイナップルやマンゴなど季節のフルーツをつかったデザートなど全 11 品をオリジナル三段重で味わえる贅沢な一品です。

1F メイン バー「ロイヤル バー」では、桃や西瓜など旬のフルーツカクテルや、ライムと山葵を合わせた夏らしい一杯をお楽しみいただけます。また、6F ラウンジバー「ブリヴェ」では、清涼感あふれるモヒートや トロピカルなフローズンカクテルなど 4 種類の「サマーカクテル」が登場いたします。

パレスホテル東京の涼やかで彩り豊かなサマースイーツとカクテルで、涼感あふれるひと時をお過ごしください。



# PALACE HOTEL TOKYO

## ～サマースイーツのご案内～

### B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」

提供場所 : B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」  
 提供期間 : 2015年6月1日(月)～8月31日(月)  
 提供時間 : 10:00～20:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5315



左)オペラ・フリュイ・ルージュ  
 右)コクテル・オウ・フリュイ  
 手前)タルト・オウ・カラマンシー

メニュー / 料金 :

- ◆タルト・オウ・カラマンシー 648円  
爽やかな酸味が特徴のフルーツ「カラマンシー」を香ばしいアーモンド生地のタルトで仕上げた一品。
- ◆コクテル・オウ・フリュイ 648円  
エビス風味のフルーツカクテルにフロマージュのクリームを添えたグラスデザート。
- ◆オペラ・フリュイ・ルージュ 594円  
ヨーロッパ伝統のチョコレートケーキを甘酸っぱいベリーで仕上げた夏らしい一品。

\*価格はすべて消費税込です。

### 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

提供場所 : 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」  
 提供期間 : 2015年6月1日(月)～9月30日(水)  
 提供時間 : 11:00～23:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5364



メニュー / 料金:

- ◆イタリアンジェラート 3種:1,200円 5種:1,500円  
夏を涼やかに彩る9種類の味わいより、お好みのジェラートをお楽しみください。  
ミルク / チョコレート&ナッツ / バナナ / ティラミス / マンゴ / ココナッツ / ストロベリーミルク / ユズ / イチジク 他

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

### 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」  
 提供期間 : 2015年6月1日(月)～8月31日(月)  
 提供時間 : 13:00～16:30  
 ※土曜日・日曜日・祝日は14:00～ご提供  
 お問い合わせ : 03-3211-5309



夏のアフタヌーンティー  
 (グラスシャンパン付)

メニュー / 料金 :

- ◆夏のアフタヌーンティー  
3,900円 / グラスシャンパン付 5,600円

夏を彩る涼やかな装いのメニュー11品をオリジナル三段重でご提供。  
 (枝豆の冷製スープ、うなぎと胡瓜の手毬寿司、ミニハンバーガー、パイナップルのスコーン、  
 桃のムースとライチのゼリー、マンゴのエクレア、季節の和菓子ほか、全11品)

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## ～サマーカクテルのご案内～

### 1F メイン バー「ロイヤル バー」

提供店舗 : 1F メイン バー「ロイヤル バー」  
 提供期間 : 2015年7月1日(水)～8月31日(月)  
 提供時間 : 11:30～24:00  
 ※土曜日・日曜日・祝日は17:00～24:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5318



左) 西瓜のソルティ ドッグ  
 中) フレッシュ ベリーニ  
 右) ワサビ カイピロスカ

メニュー / 料金 :

#### サマーカクテル(3種)

- ◆ 西瓜のソルティ ドッグ 2,200 円  
人気の定番カクテルを西瓜でアレンジした夏ならではの味わい。
- ◆ フレッシュ ベリーニ 2,200 円  
旬の桃とスパークリングワインを合わせたイタリア生まれのカクテル。
- ◆ ワサビ カイピロスカ 2,200 円  
爽やかなライムの香りと山葵の辛みが奏でる格別な一杯。

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

### 6F ラウンジバー「プリヴェ」

提供店舗 : ラウンジバー「プリヴェ」  
 提供期間 : 2015年6月1日(月)～8月31日(月)  
 提供時間 : 11:30～24:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5319



右) モヒート デ プリヴェ  
 中) フローズン モヒート  
 左) フローズン シンガポール スリング

メニュー / 料金 :

#### サマーカクテル(4種)

- ◆ モヒート デ プリヴェ 2,000 円  
ゴールドラムを使用した、夏ならではの爽やかな一杯。
- ◆ フローズン モヒート 2,200 円  
ライムとミントの香りが際立つ、清涼感あふれるモヒート。
- ◆ フローズン シンガポール スリング 2,200 円  
色鮮やかなフローズンスタイルで仕上げたパイナップルのシンガポール スリング。
- ◆ プレミアムカクテル(2～3名様用) 5,000 円  
特別な人と楽しみたくなるトロピカルなフローズンカクテル。※数量限定



プレミアムカクテル

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ～サマーテラスプランのご案内～

#### 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

提供場所 : 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」  
 期間限定 : 2015年6月1日(月)～9月30日(水)  
 提供時間 : 第一部 18:00～ / 第二部 20:30～  
 各回とも2時間(ドリンク90分制)、2部制となっております。  
 お問い合わせ : 03-3211-5364

#### 「サマーブリーズテラス at MARUNOUCHI 2015」

パレスホテル東京自慢のテラス席を特別にリザーブ。  
 タパスとフリーフローをお楽しみいただける夏季限定のプランです。



#### ◆6、7月 ポルトガル料理&スペイン料理

販売人数 : 4名様より  
 料金 : 7,000円 / プラス 5,000円で Champagne Louis Roederer Brut Premier のフリーフロー  
 メニュー :

彩り豊かな夏野菜と新鮮なシーフードをふんだんにつかった料理をご堪能いただけます。

<内容>

オイルサーディンと玉葱のザラガトーア、鱈とニンニクのクロケット、イベリコのチョリゾー、小鰯とエスカリバーダ、タコのアヒージョ、カマロンのフリット、甲イカのプランチャ焼き 赤ピーマンのピカンテソース、ラム肉のアルボンディガス、豚とアサリのアレンテージョ、タパス(パストラミのスプリングロール、2色のオリーブマリネ)

#### ◆8、9月 テキサス料理&メキシコ料理

販売人数 : 4名様より  
 料金 : 7,000円 / プラス 5,000円で Champagne Louis Roederer Brut Premier のフリーフロー  
 メニュー :

暑い季節にぴったりのスパイスが Tex-Mex(テキサス・メクス)の味をお楽しみください。

<内容>

本日のタパス、トルティーヤ:グアカモレー、トマトサルサ、コンディメント、チェダーチーズ、ヨーグルトディップ、ブルーチーズディップ、チリコンカン、スモークサーモン、ソフトシェフクラブのフリット、グリルチキン、タコスチップ

#### ◆フリーフロードリンク

生ビール、スパークリングワイン、ワイン 赤・白、バーボンハイボール、ジントニック、モヒート、本日のノンアルコールカクテル、ソフトドリンク、6・7月サングリア、8・9月マルガリータ

\*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: 西林、服部、山本  
 TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



パレスホテル東京 2015 Summer  
夏ならではの食材を涼やかな装いに  
“夏季限定メニュー”販売のご案内

- ・オールデイダイニング「グランド キッチン」: 爽やかな夏の味覚をちりばめたカルパッチョ
- ・フランス料理「クラウン」: 季節感あふれる美味の数々を月替わりで
- ・日本料理「和田倉」: 夏の風物詩“鹿児島県産 大隈鰻”のうな重



タコのカルパッチョ



黒毛和牛フィレ肉のポワレ モワルのクルート

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、2015年6月1日(月)から2015年8月31日(月)まで、旬の食材を涼やかに仕立てた夏季限定メニューをご提供いたします。

幅広いジャンルのメニューを取り揃える1Fのオールデイダイニング「グランド キッチン」では、夏に旬を迎えるタコのカルパッチョにイクラと彩り鮮やかな季節野菜をあわせ、爽やかな山葵のヴィネグレットとライムを効かせた一皿など、選りすぐりの素材とみずみずしい夏野菜で仕上げた多彩な味わいをご堪能いただけます。

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、昨年ミシュラン一つ星を獲得したフランス料理「クラウン」では、50年の歴史と伝統を継承しながら、新たな感性で創り上げる贅を尽くしたメニューをご用意いたしました。6月から8月まで、季節の移ろいととも月に月替わりでお届けする美味の数々と、至福のひと時をお過ごしください。

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、鹿児島県産の大隈鰻を使ったうな重をはじめ、夏の身体を癒す清涼麺など、厳選された旬の食材を活かした夏の風物詩をご提供いたします。日本ならではの趣と和らぎのある空間で、旬の味覚を織り込んだメニューをお召し上がりいただけます。

今年の夏は都会の喧騒を離れ、パレスホテル東京でゆったりとした夏のひと時をお楽しみください。

<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: 西林、服部、山本  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)



# PALACE HOTEL TOKYO

## 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

提供場所 : 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

提供期間 : 2015年6月1日(月)～8月31日(月)

提供時間 : ブレックファースト 6:00～10:30

ランチコース 11:30～14:30

ディナーコース 17:30～22:00

お問い合わせ : 03-3211-5364

メニュー / 料金 : ブレックファースト 2,500円～

ランチコース 3,000円(平日のみ) / 4,200円 / 6,300円

ディナーコース 4,200円 / 6,200円 / 7,200円 / 9,200円



### ◆夏の限定メニュー

みずみずしい夏野菜で仕上げた多彩な味わいをご用意いたしました。特に夏に旬を迎えるタコのカルパッチョはオクラやパプリカを添え、アクセントに山葵とライムを使った目にも美しい彩り豊かな一品です。



タコのカルパッチョ  
イクラ、季節野菜、山葵のヴィネグレット、ライム  
1,800円



シュリンプと帆立貝のカクテル  
グァカモレー、トマト、コンニャク、フライドオニオン  
1,950円



舌平目のブランチャ  
バターソース、レモン  
3,500円



大山鶏モモ肉とイカのバスケット  
ベーコン、パプリカ、バジルのピストゥー  
3,300円

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## 6F フランス料理「クラウン」

提供店舗 :6F フランス料理「クラウン」  
 提供期間 :2015年6月1日(月)~8月31日(月)  
 提供時間 :ランチコース 11:30~14:00  
                   ディナーコース 17:30~21:30  
 お問い合わせ :03-3211-5317  
 メニュー / 料金 :ランチコース 7,000円~  
                   ディナーコース 14,000円~



### ◆6月のメニュー



フランス産ウズラのフォアグラ包みとモモ肉のコンフィ  
 アーティチョークのバリグール  
 インカのめざめのソテーとピュレ  
 6,800円



67°Cで火入りした地鶏卵とオニオンのロワイヤル  
 イベリコ生ハム サリエット風味のグリーンピースの  
 ヴルーテ クルトン  
 4,600円

### ◆7月のメニュー



グルヌイユのフリット タンドリー風味  
 ハーブの香るカルナローリ米のリゾット  
 ベーコンのムスー ニンニクチップ  
 5,300円



桃のデクリネゾン  
 ロゼシャンパンの香り  
 2,400円

### ◆8月のメニュー

季節の野菜やフルーツなどをふんだんに使ったメニューをご用意いたします。最高級の和牛フィレ肉を夏野菜であるカボチャのピュールプや種のローストとともにお召し上がりいただきます。キャラメリゼしたオニオンのジュが食感にも楽しいメニューです。



黒毛和牛フィレ肉のボワレ モワルのクルート  
 カボチャのピュールプと種のロースト  
 グリーンアスパラガス キャラメリゼしたオニオンのジュ  
 12,400円



フランス産骨付き天然平目の黄金焼き  
 柑橘フルーツとシトロンキャビア  
 レモングラスと生姜の香るオレンジのレデュクション  
 8,900円

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### 6F 日本料理「和田倉」

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」  
 提供期間 : 2015年6月1日(月)～8月31日(月)  
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30  
                   ディナー 17:30～22:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5322  
 メニュー / 料金 : ランチ 5,400 円～  
                   ディナー (平日) 14,000 円～  
                                   (土・日・祝日) 10,800 円～



#### ◆夏のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 21,600 円

季節の会席に、千倉産の鮎を盛り込んだお造りと、旨みを閉じ込めた近江牛の特製すき煮をご用意いたしました。

先附、八寸、椀、お造り、焼物、近江牛のすき煮、止肴、食事、水菓子



夏のおすすめ会席  
和 -NAGOMI-

#### ◆鹿児島県産 大隅鰻のうな重 8,700 円

その豊かな自然から、鰻の名産地として名高い大隅で育った鰻を使いました。芳しく旨みがあふれだす一品です。

先附、お造り、うな重、肝吸、香の物、水菓子

※ランチタイムのみのご提供となります。

※ご注文を受けてからもお作りいたします。少々お時間をいただく場合もございますので予めご了承ください。



鹿児島県産 大隅鰻のうな重

#### ◆<8月限定> 清涼麺コース「藍 -AI-」 7,600 円

夏限定の清涼麺を目にも涼しい盛り付けでご提供いたします。夏場の厳しい季節に優雅なひと時をお楽しみください。

先附、お造り、替り皿、焼物、清涼麺、香の物、水菓子

※提供期間は8月1日(土)～8月31日(月)となります。

※ランチタイムのみのご提供となります。

※清涼麺は、そば・氷見うどん・素麺よりいずれかお選びいただけます。



清涼麺コース  
「藍 -AI-」

\*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: 西林、服部、山本

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)