



2015年8月3日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2015 Autumn
秋の彩をふんだんに取り揃えた
“秋季限定メニュー”販売のご案内

- ・オールデイダイニング「グランド キッチン」: 脂がのった秋鮭など、旬の魚介類や野菜を使った品々
- ・日本料理「和田倉」: 松茸やとろける近江牛のすき煮など秋の味覚を贅沢に織り込んだ会席料理
- ・メイン バー「ロイヤル バー」: 巨峰や栗を使った濃厚な秋の味わいのカクテル



日本料理「和田倉」
和 -NAGOMI-



スモークサーモンと季節野菜のテリーヌ
キャビアと青リンゴのジュレ



ロイヤル バー「メイン バー」
シーズナル フレッシュ フルーツ カクテル

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9月1日(火)～11月30日(月)までの期間、秋の彩をふんだんに取り揃えた“秋季限定メニュー”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、目でも舌でも“美食の秋”をご堪能いただける秋のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」をご提供いたします。松茸の芳醇な香りや、とろける近江牛など、厳選された食材をひとつひとつ丁寧に仕上げたお料理をご堪能ください。

幅広いジャンルのメニューを取り揃えているオールデイダイニング「グランド キッチン」では、脂がのった鮮やかな朱色の秋鮭と、カボチャなどの季節野菜をあわせた見た目にも美しい「スモークサーモンと季節野菜のテリーヌ」など、旬の野菜や魚介類をふんだんに用いたお料理をご用意いたします。温かな日差しが差し込む店内はもちろん、心地よい秋の夜風が感じられるテラス席でいただくのもおすすめです。色づく紅葉を眺めながら、ゆったりとした時間をお楽しみください。

メイン バー「ロイヤル バー」では、巨峰や栗を使った濃厚な秋の味わいのカクテルをお楽しみいただけます。ジューシーな巨峰に香り高いアールグレイをあわせたマティーニや、まろやかなカカオと生クリームに栗の自然な甘みをプラスしたアレキサンダーなど、秋の味覚をふんだんに使ったカクテルと共に甘美な秋の夜長をお過ごしください。

今年の秋はパレスホテル東京で、色鮮やかな景色と秋の味覚が織りなす多彩な魅力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



●秋季限定レストランメニュー

6F 日本料理「和田倉」

松茸をふんだんに使った秋のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」や、旨みが凝縮した特製の「黒毛和牛の牛鍋」など、秋香る素材を厳選し、丁寧に仕上げた料理の数々をご堪能ください。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」
 提供期間 : 2015年9月1日(火)～11月30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



秋のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」

メニュー / 料金 :

◆秋のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 21,600円
 先附、八寸、お椀、お造り、焼物、近江牛のすき煮、止肴、食事、水菓子

◆すき焼き or しゃぶしゃぶ「笙 -SHO-」 17,300円
 先附、旬のお造り、野菜、近江牛150g、サラダ、うどん又は白御飯、赤出汁、香物、水菓子
 ※和牛 180g のコースもございます。



黒毛和牛の牛鍋

◆黒毛和牛の牛鍋 8,700円
 先附、お造り、牛鍋、サラダ、白御飯、赤出汁、香物、水菓子
 ※ランチタイムのみのご提供となります。

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 天麩羅「巽」

6人掛けのプライベート感があるカウンター席で、松茸の天麩羅と秋野菜を組み込んだコースを存分にお楽しみください。上品な口当たりで、風味豊かな季節の味わいをお届けいたします。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」
 提供期間 : 2015年9月1日(火)～11月30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(日本料理「和田倉」と共通)



ランチコース「いちよう」 松茸と秋野菜

メニュー / 料金 :

◆ランチコース「いちよう」 8,700円
 松茸と秋野菜をメインとした天麩羅8品

◆ディナーコース「すすき」 17,800円
 黒毛和牛と松茸をメインとした天麩羅9品

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 鉄板焼「濠」

「鮑の竹炭塩窯蒸し焼き」のほか、秋の味覚を織り込んだメニューの数々をコースでご用意いたします。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」
 提供期間 : 2015年9月1日(火)～11月30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(日本料理「和田倉」と共通)



メニュー / 料金 :

ランチコース「湧水 -YUSUI-」 黒毛和牛サーロイン

◆ランチコース「湧水 -YUSUI-」 9,200円
 魚介と茸のココット、黒毛和牛サーロイン含む全7品

◆ディナーコース「濠 -REI-」 22,500円
 松茸のと国産牛タン焼しゃぶ、鮑の竹炭塩窯蒸し焼き含む全8品

※松阪牛コース サーロイン150g 25,000円
 フィレ150g 27,000円

*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」

秋の彩りや旬の食材を取り入れたアフタヌーンティーを三段重でご提供いたします。スモークサーモンで包んだ手毬寿司から、秋に甘味を増すフルーツまで、全16品を一度に味わえる贅沢な一品です。

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9月1日(火)～11月30日(月)
 提供時間 : 13:00～16:30
 ※土曜日・日曜日・祝日は14:00～ご提供
 ※10月1日(木)～20日(火)は、キモノデザイナー 齊藤上太郎氏とコラボレーションしたアフタヌーンティーとなります。
 お問い合わせ : 03-3211-5309



秋のアフタヌーンティー

メニュー / 料金 :

◆秋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

カボチャと玉葱のキッシュ、リンゴのセミドライフルーツ、帆立貝のアイオリソース、スモークサーモンで包んだ手毬寿司、ポークリエットのタルティーヌ、マダガスカル産ヴァニラビーンズを使ったクレームブリュレほか

*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」

一皿ごとに食の歓びに満たされる華やかな美味の彩りをお届けします。秋色に染まる景色を眺めながら、ゆったりとエレガントなひとときをお過ごしください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」
 提供期間 : 2015年9月1日(火)～11月30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～

◆9月のメニュー



シャラン産鴨胸肉のグリエ
 モモ肉のコンフィのクルステイアン
 レフォールの香るベトラープ入りキノア 赤ワインのシュック
 8,500 円



平目のロティ ドゥミセルバターでキュイしたオルモー
 シトロネルとココナッツの香る
 ジュ・ド・オマールブルーのエミュルジョン
 8,000 円

◆10月のメニュー



フランス産ピジョン胸肉のロースト
 モモ肉のコンフィとグリユエドカカオ ポテトのフォンダン
 ほうれん草のディスク ジュにトンカ豆の香り
 8,000 円



ガスコーニュ産洋梨のポッシュとパンブルームース
 ジャンジャンブルのグラス
 塩キャラメルのみース
 2,500 円

◆11月のメニュー



和牛ホホ肉をシラー種の赤ワインで柔らかくプレゼに
 ポテトのニョッキ トリュフ風味 シャテーニュのグラッセ
 8,500 円



帆立貝のビスキュイ仕立てとボワレ
 カルダモン風味のトピナンブールのピュルプ
 トランベット・ド・ラ・モール コキヤージュのエキュム
 5,200 円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

香り高いポルチーニ茸や、程よく脂ののった秋鮭、豊かな海の旨みがたっぷりと詰まったムール貝など、旬の野菜や魚介類をふんだんに用いた香り立つ多彩な味わいでお迎えいたします。

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 : 2015年9月1日(火)～11月30日(月)
 提供時間 : ブレックファスト 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 :
 ◆季節のアラカルト



スモークサーモンと季節野菜のテリーヌ
 キュピアと青リンゴのジュレ
 1,950 円



モン・サン＝ミッシェル産
 ムール貝と白イカのワイン蒸しをココットで
 2,600 円



カサゴのブランチャ
 茄子のピューレ、オリーブオイルの
 エミュルジョン、塩レモン
 3,400 円



豚ホホ肉とポルチーニ茸の煮込み
 季節野菜、赤ワイン
 3,300 円



リングイネのカルボナーラ
 シャンピニオン、シメジ、椎茸、エリンギ
 ベーコン、玉子、玉葱
 2,600 円



洋ナシのタルト
 柿とライムのソルベ
 1,200 円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

1Fメイン バー「ロイヤル バー」

巨峰と栗を贅沢に使ったカクテルが誕生いたしました。濃厚な秋の味わいと共に甘美な秋の夜長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 : 2015年9月1日(火)～11月30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)巨峰とアールグレイのマティニー
(右)栗のアレキサンダー

メニュー / 料金 :

シーズナル フレッシュ フルーツ カクテル(2種)

- ◆巨峰とアールグレイのマティニー 2,300円
旬の巨峰にオレンジとベルガモットの香りをのせた魅惑的なカクテル。
- ◆栗のアレキサンダー 2,300円
秋の味覚「栗」の甘味を引き出したクリーミーな味わい。

*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」

フレッシュな巨峰を用いたフルーティなモヒートと、シャンパンで作った贅沢なサングリアをご用意。みずみずしい果実味あふれる一杯をご堪能いただけます。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」
 提供期間 : 2015年9月1日(火)～11月30日(月)
 提供時間 : 11:30～24:00
 お問い合わせ : 03-3211-5319



(左)巨峰のモヒート
(右)シャンパンサングリア

メニュー / 料金 :

オータムカクテル(2種)

- ◆巨峰モヒート 2,200円
フレッシュな巨峰を使い、フルーティに仕上げた一品。
- ◆シャンパンサングリア 2,400円
シャンパンで仕上げた優雅なサングリアにフレッシュフルーツをたっぷり入れ、見た目も華やかなカクテルに仕上げました。

*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

パレスホテル東京 2015 Autumn
秋色の幸福感あふれる贅沢スイーツ
“秋季限定スイーツ&ブレッド”販売のご案内

- ・カボチャと栗をふんだんに使った新作スイーツとブレッド
- ・ハロウィンキャラクターをモチーフにした、見た目も楽しいポップなスイーツ



(左)メープル風味のシブースト
(右)キャラメル/ショコラ/ポワール



(左)魔女の帽子
(中央)ファントム
(右)カボチャ風味のマロンシャンティイ



(奥)カボチャのプリオッシュタルト
(手前)ハロウィンフーガス
(右)ゴーストパネトーネ

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、品のある味わいと美しいデザインのホテルメイドスイーツが並ぶペストリーショップ「Sweets & Deli」にて、秋の味覚を贅沢に使用したスイーツとブレッドを 2015 年 9 月 1 日(火)~11 月 30 日(月)までご提供いたします。

欧州産マロンをコンフィ・クリーム・ビスキュイの 3 種の層にし、様々な食感が楽しめる「シャテニエ」、カスタードを敷いたパイ生地と、メープル風味のシブーストのまわりに香ばしいクランブルをあしらった「メープル風味のシブースト」など、秋の魅力を凝縮した秋季限定スイーツは、手土産にもおすすめです。

また、10 月 31 日のハロウィンに向けて、見た目も楽しいポップなハロウィンスイーツを 2015 年 10 月 1 日(木)より販売いたします。

キュートなお化けをモチーフにした「ファントム」は、グリオットチェリー入りのチョコレートケーキにマシュマロで作った白いシートをデコレートいたしました。そして、定番人気商品の「マロンシャンティイ」は生クリームをこっくりとした濃厚な味わいのカボチャ味に仕上げました。

深まりゆく秋とともに、実りの季節を代表する食材をふんだんに使用した、秋色の幸福感あふれるスイーツ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



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」

提供時間 : 10:00～20:00

お問い合わせ : 03-3211-5315

●秋季限定スイーツ

提供期間 : 2015年9月1日(火)～11月30日(月)

メニュー / 料金 :

- ◆**シャテニエ** 648円
欧州産マロンをコンフィ・クリーム・ビスキュイと様々な食感で表現したケーキ。
- ◆**メープル風味のシブースト** 648円
カスタードを敷いたパイ生地とメープル風味のシブースト。周りにはクランブルを飾り香ばしさをプラスしました。
- ◆**キャラメル/ショコラ/ポワール** 648円
ほど良い苦味を効かせたキャラメルムースと洋梨のムース。洋梨のコンポートをアクセントにしました。
- ◆**セップ風味のチャバタ** 162円
セップとバター風味のプチサイズのチャバタをキノコに似せました。
- ◆**ナスとキノコのフォカッチャ** 345円
ナスとキノコを使用し、マッシュポテトなどを組み合わせた秋のフォカッチャ。
- ◆**デニッシュマロン** 324円
秋定番のマロンを使ったデニッシュにチョコレートとオレンジの風味をプラス。
- ◆**プレミアム・マロンブレッド** 1080円 (ハーフ)540円
渋皮、甘露煮、ペースト、マロングラッセと4種類の栗を使用し、リッチな生地に和三盆糖とクルミをアクセントにしました。



(左)シャテニエ
(中央)メープル風味のシブースト
(右)キャラメル/ショコラ/ポワール



(右奥)セップ風味のチャバタ
(左奥)ナスとキノコのフォカッチャ
(中央)デニッシュマロン
(手前)プレミアム・マロンブレッド

●ハロウィン限定スイーツ

提供期間 : 2015年10月1日(木)～10月31日(土)

メニュー / 料金 :

- ◆**ファントム** 486円
グリオットチェリー入りチョコレートケーキにクリームマシュマロで作った白いシーツをデコレートしました。
- ◆**魔女の帽子** 648円
カボチャのパパロワとホワイトチョコレートムースを魔女の帽子に仕立てました。
- ◆**カボチャ風味のマロンシャンティイ** 682円
マロンシャンティイのハロウィン限定バージョン。栗と相性の良いカボチャのクリームでコーティングしました。
- ◆**カボチャのブリオッシュタルト** 280円
ブリオッシュ生地にたっぷりパンプキンペーストを加えたタルト。
- ◆**ゴーストパネトーネ** 302円
カボチャとオレンジ風味のパネトーネをゴーストの見た目に仕上げました。
- ◆**ハロウィンフーガス** 302円
穀物とベーコンを練り込んだ生地にドライマトのペーストとグリュイエールチーズをサンドしました。



(左)魔女の帽子
(中央)ファントム
(右)カボチャ風味のマロンシャンティイ



(奥)カボチャのブリオッシュタルト
(手前)ハロウィンフーガス
(右)ゴーストパネトーネ