



2016年1月28日  
株式会社パレスホテル

## パレスホテル東京 2016 Spring

### 麗らかな春の訪れを祝福する“春限定商品”販売のご案内

- ・春限定メニュー: 春を感じる旬の食材を使った、お花見弁当やアフタヌーンティーなど
- ・春限定宿泊プラン: 満開の桜をプライベート空間でゆったりと愛でる大人のシティツアー



日本料理「和田倉」  
花見弁当「麗 -REI-」



オールデイダイニング「グランド キッチン」  
2色のアスパラガスのブランチャ  
オレンジ風味のマルテーズソース



ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」  
春のアフタヌーンティー

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、2016年3月1日(火)～5月31日(火)までの期間、春を感じる旬の食材を使った“春限定メニュー”をご提供いたします。また、2016年3月19日(土)～4月10日(日)までの期間、満開の桜スポットをプライベートハイヤーで巡るシティツアーを満喫いただける“春限定宿泊プラン”をご提供いたします。

日本料理「和田倉」では、新緑がまぶしい和田倉濠を眺めながら、目にも美しい華やかな春を感じさせる料理の数々をお楽しみいただけます。毎年好評をいただいている三段のお花見弁当「麗 -REI-」は、旬の鮮魚のお造りから色とりどりのちらし寿司まで、春ならではの食材を詰め込んだ贅沢な一品です。

ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」では、春野菜やフルーツをふんだんに使った春のアフタヌーンティーをご用意いたします。サンドウィッチには新鮮なスモークサーモンとみずみずしいアスパラガスを、稲荷寿司にはほろ苦くコクのある山菜を、パンナコッタやエクレアなどのデザートにはこの時期に甘味を増すイチゴを使うなど、春の味覚をお重箱に散りばめました。やわらかな日差しが差し込むラウンジにて、ゆったりとした春のひとときをお楽しみください。

春限定宿泊プラン「桜遊山～Blossoming Tokyo～」は、パレスホテル東京近隣の美しい桜並木をハイヤーで巡る花見ツアーの特典がついた宿泊プランです。ご希望の時間やコースにあわせてカスタムメイドが可能となり、お濠を彩る桜をプライベート空間で落ち着いて愛でることができます。また、夜にはきらめく東京の夜景と咲き誇る桜がライトアップされた様子をご覧ください。

今年はパレスホテル東京で、麗らかな春の訪れを華やかなお料理と心癒される空間にてお楽しみください。

＜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

## ●春限定レストランメニュー

### 6F 日本料理「和田倉」

新緑がまぶしい和田倉濠を眺めながら、目にも美しい華やかな料理の数々をお楽しみいただけます。色鮮やかなお花見弁当や、旬の筍を使った黒毛和牛のすき焼き鍋をご用意いたします。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」  
 提供期間 : 2016年3月1日(火)～5月31日(火)  
 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



花見弁当「麗 -REI-」

メニュー / 料金 :

◆花見弁当「麗 -REI-」 6,500円  
 先附、お花見弁当、お造り、ちらし寿司、椀、水菓子  
 ※提供期間:3月7日(月)～4月17日(日) 11:30～14:30  
 ※店内でのご提供となります。



筍と黒毛和牛のすき焼き膳

◆筍と黒毛和牛のすき焼き膳 8,700円  
 先附、お造り、すき焼き鍋、サラダ、食事、水菓子  
 ※ランチタイムのみのご提供となります。

◆春のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 21,600円  
 先附、八寸、椀、お造り、焼物、近江牛のすき煮、止肴、御飯、赤出汁、  
 香物、水菓子  
 ※すき煮は春の山菜とともにご用意いたします。

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

### 6F 天麩羅「巽」

桜海老やはまぐりなど、春を代表する新鮮な食材が織りなす天麩羅コースをご堪能ください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」  
 提供期間 : 2016年3月1日(火)～5月31日(火)  
 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「つつじ」  
フキノトウ、桜海老

メニュー / 料金 :

◆ランチコース「つつじ」 8,700円  
 桜海老やフキノトウ、稚鮎をメインとした天麩羅8品

◆ディナーコース「さくら」 17,800円  
 国産大はまぐりをメインとした天麩羅9品



ディナーコース「さくら」  
国産大はまぐり

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### 6F 鉄板焼「濠」

厳選した春ならではの食材を存分にお楽しみいただける鉄板焼コースです。筍やホワイトアスパラガス、山菜などの山の幸、甘鯛や伊勢海老、国産大あさりなどの海の幸をふんだんに使用し、鉄板焼きで丁寧に焼き上げます。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」  
 提供期間 : 2016年3月1日(火)～5月31日(火)  
 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「春風 -HARUKAZE-」

メニュー / 料金 :

◆ランチコース「春風 -HARUKAZE-」 9,200円

桜鯛と春野菜のカルタファタ、旬の山菜と焼き野菜、黒毛和牛の薄切りリブローズ含む全8品

◆ディナーコース「春香 -KAORI-」 22,500円

国産大あさりと筍の鉄板焼、伊勢海老の柚子味噌香り焼、特選黒毛和牛フィレまたはサーロイン含む全10品

※特選黒毛和牛フィレまたはサーロインは追加料金(5,400円)にて松阪牛もお楽しみいただけます。



ディナーコース「春香 -KAORI-」  
伊勢海老の柚子味噌香り焼

\*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」

春に旬を迎える野菜やフルーツを3段のお重箱に散りばめました。あたたかな陽光差し込むラウンジにて、ゆったりとした春のひとつときをお楽しみください。

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」  
 提供期間 : 2016年3月1日(火)～5月31日(火)  
 提供時間 : 13:00～16:30  
                   ※土曜日・日曜日・祝日は14:00～ご提供  
                   ※平日13:00～15:00のご来店にて、  
                   アフタヌーンティーセットをご利用のお客様に限り  
                   お席のご予約を承ります。  
 お問い合わせ : 03-3211-5309



春のアフタヌーンティー

メニュー / 料金 :

◆春のアフタヌーンティー

4,000円 / グラスシャンパン付 5,800円

スモークサーモンとアスパラガスのサンドウィッチ、パルマ産プロシュートとクレソンサラダ、山菜ご飯を入れた稲荷寿司、新玉葱とセミドライマトのキッシュ、ピスタチオのパンナコッタ ミックスベリーソース、イチゴのエクレア ほか

\*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」

彩り鮮やかなバラエティに富んだお料理は、シェアしてお召し上がりいただくにもぴったりの大皿をご用意しております。お濠の水と緑が感じられるテラス席にてご家族や同僚、友人と春の訪れをお楽しみください。

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 : 2016年3月1日(火)～5月31日(火)

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(ランチ・ディナータイムのみご提供)



2色のアスパラガスのブランチャ  
オレンジ風味のマルテーズソース  
1,950円



国産合鴨のコンフィ  
レンズ豆の煮込み、グレインマスタード  
3,400円



タラバ蟹と彩り野菜のテリーヌ  
タップナードとモッツァレラのアクセント  
1,950円



鱈と白貝のコトリヤード風  
ポワロー葱、茸、サフラン  
3,500円



スパゲティ プリマヴェーラ  
ホタルイカ、春キャベツ、グリーンピース  
2,600円



イチゴと濃厚なカスタードクリーム  
の  
ミルフィユ ヴァニラアイスクリーム  
1,500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」

食通たちが愛してやまないパレスホテルの伝統を継承しつつも、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りに上げる至高の「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 : 2016年3月1日(火)～5月31日(火)  
 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 : 03-3211-5317

メニュー / 料金 :

#### 季節のアラカルト

##### ◆3月



天然真鯛とラングスティヌのムース クロッカシ立  
 グリンピースのピュレ フランセーズ  
 クレミュートモリーユのエミュルション  
 7,400円



ラングドオワゾー、コキヤージュ、トマトコンフィの  
 リゾットとエミュルション  
 パンチュイルにミニセロリとアスティナクレスを添えて  
 4,600円

##### ◆4月



サンピエールのムニエル  
 ハーブの香るポテトのルーロー  
 スープ・ド・ポワソンのクロメスキ スービーズ風  
 7,000円



イチゴとフロマージュブランムース  
 オリーブオイルのビスキュイ  
 マラデボワのソルベ  
 2,700円

##### ◆5月



スコットランド産ラベルルージュサーモンの  
 ミキユイとマテ貝 カリフラワーのクレーム  
 ベルギー産フレッシュキャビア・オシエトラと共に  
 5,400円



ピジョン胸肉ローストと腿肉のコンフィ ミニフヌイユ  
 ブラックキャラウェイの香るキャロットのスパゲッティ  
 レグリス風味のジュ  
 7,800円

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### 6F ラウンジバー「プリヴェ」

大きなボウルにお酒と氷、フルーツ、ハーブを入れて、シェアしてお召し上がりいただけるパンチカクテルを2種類ご用意いたしました。春らしい爽やかなカクテルは女性にもおすすめです。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」  
提供期間 : 2016年3月1日(火)～5月31日(火)  
提供時間 : 11:30～24:00  
お問い合わせ : 03-3211-5319



(左)フレッシュモヒートパンチ  
(右)ベリーサンングリアパンチ

メニュー / 料金 :

#### 春のパンチカクテルフェア(2種)

1杯・5杯・15杯の3種のサイズをご用意。

1杯 2,200円 / 5杯 9,800円 / 15杯 22,000円

#### ◆ベリーサンングリアパンチ

春らしい華やかな色合いとふんだんに使った赤い果実を楽しむカクテル。  
3・4月はイチゴ、5月はラズベリー、ブルーベリーを中心にご提供。

#### ◆フレッシュモヒートパンチ

人気のモヒート系、レモン、ライム、ミントを加えた鮮やかなカクテル。

\*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」

果実味溢れる柚子やピンクグレープフルーツをたっぷりと絞り、春を感じられるカクテルに仕上げました。フレッシュな一杯とともに春の夜をお楽しみください。

提供店舗 : 1Fメイン バー「ロイヤル バー」  
提供期間 : 2016年3月1日(火)～5月31日(火)  
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)柚子ギムレット  
(右)ローズマリー香る ピンクミモザ

メニュー / 料金 :

#### シーズナルカクテル(2種)

#### ◆柚子ギムレット 2,300円

ドライカクテルの定番「ギムレット」。ライムを日本古来からの果実である柚子にかえて。

#### ◆ローズマリー香る ピンクミモザ 2,300円

春を彷彿させるピンクグレープフルーツを加えたシャンパンに、ローズマリーの香りを添えて。

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## ●春限定宿泊プラン

パレスホテル東京近隣の美しい桜並木をハイヤーで巡る、花見ツアーの特典がついた宿泊プランです。お濠を彩る桜をプライベート空間で落ち着いて愛でることができます。

### ◆桜遊山～Blossoming Tokyo～ (室数限定)

提供期間 : 2016年3月19日(土)～4月10日(日)  
ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5218

ハイヤーで巡る特別な花見ツアーとともに窓外を彩る木々に心癒される美しい一日をお過ごしください。



デラックスツイン

部屋タイプ			ご朝食付
デラックス	(内堀通り側/45㎡)	1室	¥106,000～
デラックス	(和田倉噴水公園側/45㎡)	1室	¥115,000～
グランドデラックス	(和田倉噴水公園側/55㎡)	1室	¥124,000～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側/75㎡)	1室	¥210,000～

※上記料金は、2名様ご利用時の1泊料金です。(サービス料・消費税込、宿泊税別)

※追加料金 15,000円にてクラブフロアをご利用いただけます。

※花見ツアーは最大3時間、ご利用3日前までのご予約となります。

<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 2016  
桜の季節の訪れを告げる、彩り華やかな限定スイーツ  
“桜スイーツ”販売のご案内

- ・日本酒ケーキ「壱ノ壱ノ壱」に桜葉を加え、春仕様にアレンジした「壱ノ壱ノ壱 桜」
- ・香り豊かな桜クリームが入った桜柄の「ボンボン・ショコラ 桜」
- ・シリアルを春らしい色合いのチョコレートでコーティングした粒状ショコラ「ペルル」



壱ノ壱ノ壱 桜



ボンボン・ショコラ 桜



ペルル

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、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、2016年3月11日(金)~4月20日(水)までの期間、桜スイーツを限定販売いたします。

「壱ノ壱ノ壱 桜」は、ホテルオリジナルの純米吟醸酒「壱ノ壱ノ壱」と八海山の酒粕を効かせた人気定番商品、日本酒ケーキ「壱ノ壱ノ壱」に桜葉を加え、桜の季節ならではの特別仕様にアレンジいたしました。芳醇な日本酒の香りと、ほのかな桜の風味を存分に感じられる逸品です。「ボンボン・ショコラ 桜」は、濃厚なミルクチョコレートの中に香り豊かな桜クリームを入れ、表面に桜の花柄をあしらいました。口に入れた瞬間に広がる桜の香りをお楽しみください。また、シリアルを春らしい色合いのチョコレートでコーティングした粒状ショコラ「ペルル」は、ピンクとホワイトのショコラが缶の中にキャビアのように詰まっています。桜の花びらを模ったチョコレートが添えられ、麗らかな春の訪れを感じられる一品です。

味わい深い桜餡と抹茶餡をブリオッシュ生地で包み込み、桜風味のビスケット生地を乗せて焼き上げた「桜と抹茶風味のメロンパン」や、桜風味の生地の中に黒豆を合わせたケーキのようなブリオッシュ「桜のガトーブリオッシュ」など、ほんのり色づく春をイメージしたブレッドもご用意いたします。

春にしか味わえない彩り華やかなパレスホテル東京の桜スイーツで、ひと足早い春の訪れ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)





●Sakura Sweets Selections 桜スイーツ セレクション

販売期間：2016年3月11日(金)～4月20日(水)

◆Sake Cake “Sakura” 壺ノ壺ノ壺 桜

1本(タテ5cm×ヨコ27.5cm×高さ5.5cm) 3,600円

ホテルオリジナルの純米吟醸酒「壺ノ壺ノ壺」と八海山の酒粕を効かせた人気定番商品、日本酒ケーキ「壺ノ壺ノ壺」に桜葉を加え、桜の季節ならではの特別仕様にアレンジいたしました。芳醇な日本酒の香りと、ほのかに桜の風味を存分に感じられる逸品です。



壺ノ壺ノ壺 桜

◆Bonbon chocolat “Sakura” ボンボン・ショコラ 桜

1粒 291円

(3個入り 1,234円／6個入り 2,057円／9個入り 2,880円)

濃厚なミルクチョコレートの中に香り豊かな桜クリームを入れ、表面に桜の花柄をあしらいました。口に入れた瞬間に広がる桜の香りをお楽しみいただけます。



ボンボン・ショコラ 桜

◆Perles ペルル

1缶 864円

シリアルを春らしい色合いのチョコレートでコーティングした粒状ショコラです。ピンクとホワイトのショコラが缶の中にキャビアのように詰まっています。桜の花びらを模ったチョコレートが添えられ、麗らかな春の訪れを感じていただけます。



ペルル

◆桜と抹茶風味のメロンパン

253円

味わい深い桜餡と抹茶餡をプリオッシュ生地で包み込み、桜風味のビスケット生地を乗せて焼き上げました。

◆桜のガトープリオッシュ

361円

ほんのり桜の風味を付けた生地の中に黒豆を合わせた、ケーキのようなプリオッシュです。



(左)桜と抹茶風味のメロンパン  
(右)桜のガトープリオッシュ

\*価格はすべて消費税込です。

- 販売店舗：ペストリーショップ「Sweets & Deli」  
(東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスホテル東京 B1F)
- 営業時間：10:00 ～ 20:00
- お問合せ先：ペストリーショップ「Sweets & Deli」 直通 TEL 03-3211-5315