



パレスホテル東京 2016 Summer
爽やかな夏を感じる
夏季限定“サマースイーツ”&“サマーカクテル”販売のご案内
提供期間:2016年6月1日(水)~8月31日(水)

- ・心地よい風を感じながら味わう夏らしいグラススイーツ「サマーグラスセレクション」
- ・みずみずしいフルーツが香る贅沢な味わいの「サマーカクテル」



サマーグラスセレクション



サマーカクテル

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、爽やかな夏のひとときを演出するサマースイーツとサマーカクテルを夏季限定にてご提供いたします。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、幾層にも重なる目にも鮮やかなグラススイーツ「サマーグラスセレクション」をお楽しみいただけます。マンゴプリンに常夏のフルーツ・パッションフルーツやマンゴのグラニテを重ね、アクセントのココナッツソースが香る「トロピカル」、ラズベリームース、ピーチコンポート、ライチのグラニテにヨーグルトのエスプーマを添えた「ピーチ&ライチ」、抹茶のムースとマカロン、あずきソースに白玉、ライスパフを添えた「抹茶&あずき」の3種類をご用意いたしました。心地よい風が吹き抜けるテラス席で、夕涼みに華やぎを添える夏らしいグラススイーツをご賞味ください。

ラウンジバー「プリヴェ」では、人気のモヒートはもちろん、キウイを丸ごと一個使ったウォッカカクテル「フレッシュキウイ カイピロスカ」や、大勢でシェアできる贅沢なカクテル「プレミアム メロン ダイキリ」など、爽やかな夏を思わせる4種類の「サマーカクテル」が登場いたします。目の前に広がる美しい夜景を独り占めし、初夏の風を感じながらいただくカクテルは格別です。

ペストリーショップ「Sweets & Deli」では、旬のフルーツを使用した夏の手土産にもぴったりなサマースイーツを販売いたします。上品な甘みの白桃をご堪能いただける「白桃のタルト」、フレッシュなライム風味のチーズケーキ「フロマージュ シトロンヴェール」、アクセントにサワークリームを加え、濃厚なマンゴを使ったヴェリーヌ仕立ての「マンゴプリン」の3種類をご用意いたしました。

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サマーカクテルで、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 : 2016年6月1日(水)～8月31日(水)
 提供時間 : 10:00～20:00
 お問い合わせ : 03-3211-5315
 メニュー / 料金 :



左)白桃のタルト
 中)フロマージュ シトロンヴェール
 右)マンゴプリン

◆白桃のタルト 648円

上品な甘みの白桃をふんだんに使用したタルト。

◆フロマージュ シトロンヴェール 648円

フレッシュなライム風味のチーズケーキ。

◆マンゴプリン 648円

アクセントにサワークリームを加えた、ヴェリーヌ仕立てのマンゴプリン。

*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 : 2016年6月1日(水)～8月31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 :



左)抹茶&あずき
 中)ピーチ&ライチ
 右)トロピカル

◆サマーグラスセレクション 全3種:各1,700円

夕涼みに華やぎを添える、夏らしいスイーツをご用意しました。

トロピカル:マンゴプリン、パッションフルーツとマンゴのグラニテ、ココナッツソース

ピーチ&ライチ:ラズベリームース、ピーチコンポート、ライチのグラニテ、ヨーグルトのエスプーマ

抹茶&あずき:抹茶のムースとマカロン、あずきソース、白玉、ライスパフ

*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 : 2016年6月1日(水)～8月31日(水)
 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
 メニュー / 料金 :



夏のアフタヌーンティー

◆夏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

夏を彩る涼やかな装いのメニューをオリジナル三段重でご提供します。

(ガスパチョ トマトの冷製スープ、うなぎと胡瓜の手毬寿司、コールドビーフとスモークサーモンのサンドウィッチ、
 フィッシュバーガー、プティガトー、マンゴプディングとグレープフルーツのジュレ、和菓子ほか)

*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 :2016年6月1日(水)～8月31日(水)
 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)スパイシー マンゴ モヒート
 中)フレッシュ ベリーニ
 右)西瓜のソルティ ドッグ

メニュー / 料金 :

サマーカクテル(3種)

- ◆スパイシー マンゴ モヒート 2,300 円
スパイシーラムと滑らかなマンゴが奏でるハーモニー。
- ◆フレッシュ ベリーニ ※7月1日より提供 2,300 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。
- ◆西瓜のソルティ ドッグ 2,300 円
人気のウォッカカクテルを西瓜でアレンジしたエキゾチックな味わいが絶品。

*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 :2016年6月1日(水)～8月31日(水)
 提供時間 :11:30～24:00
 お問い合わせ :03-3211-5319



左)フレッシュ キウイ カイピロスカ
 中)モヒート デ プリヴェ
 右)フローズン マンゴ ピニャコラーダ

メニュー / 料金 :

サマーカクテル(4種)

- ◆フレッシュ キウイ カイピロスカ 2,400 円
キウイを丸ごと一個使用した、フレッシュ感溢れるウォッカカクテル。
- ◆モヒート デ プリヴェ 2,200 円
フレッシュミントをたっぷりを使用した、夏ならではの爽やかな一杯。
- ◆フローズン マンゴ ピニャコラーダ 2,400 円
人気のトロピカルカクテルをフローズンスタイルに仕上げました。
- ◆プレミアム メロン ダイキリ 11,000 円
器も華やかで、大勢でシェアしたくなる特別なカクテル。



プレミアム メロン ダイキリ

*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/>
 最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

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



2016年4月28日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2016 Summer

陽光眩しい夏を満喫する“夏限定商品”販売のご案内

- ・夏限定メニュー: 暑い季節に嬉しい辛みをきかせた仔牛のグリルや旬の大限鰻を使ったうな重
- ・夏限定宿泊プラン: 極上のスパトリートメントで夏の疲れを癒す、寛ぎの宿泊プラン
- ・夏限定スパ商品: 冷たいマッサージボールでボディを引き締める涼やかなトリートメント



オールデイダイニング「グランド キッチン」
骨付き仔牛のグリル
赤唐辛子をほんのり効かせた赤ピーマンのピューレ



夏限定宿泊プラン
リバイタライジング トーキョー



「エビアン スパ 東京」
クリョ-リポリス ボディ セラピー

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6月1日(水)~8月31日(水)までの期間、レストランにて旬を迎える新鮮な食材を使った“夏限定メニュー”と、究極のパーソナルタイムをテーマに、朝食のルームサービスとフランス・パリで生まれたコスメブランド「カリタ」のエイジングケアメニューをご体験いただける“夏限定宿泊プラン”をご提供いたします。また、2016年6月5日(日)~8月31日(水)までの期間、「エビアン スパ 東京」にてみずみずしく引き締まったボディへと導く“夏限定トリートメント&コスメ”をご提供いたします。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、赤唐辛子の辛みをほんのりきかせた色鮮やかな赤ピーマンのピューレを添えた骨付き仔牛のグリルをはじめ、彩り豊かな夏野菜を使ったお料理をお召し上がりいただけます。爽やかな風が吹き抜けるお濠に面したテラスにて、夏ならではの解放感に満ちた空間をご堪能ください。

夏限定宿泊プラン「リバイタライジング トーキョー」は、心をうるおす緑と水に囲まれたロケーションにて夏の優雅なシティ・バカンスを過ごすことのできる宿泊プランです。フランス・パリで生まれたラグジュアリーコスメブランド「カリタ」の極上のトリートメントで夏の疲れを癒やし、朝食はルームサービスにてゆったりとパーソナルタイムをお楽しみいただけます。

「エビアン スパ 東京」では、フランスのスパブランド「アンヌセモナン」のリポリスシリーズを使用し、冷たいマッサージボールにて血行を促進、肌を引き締めながらほぐす「クリョ-リポリス ボディ セラピー」トリートメントをご提供いたします。また、こちらのトリートメントで使用する、セルライトをなめらかに整える海洋成分配合のジェルや、海藻由来成分とヒアルロン酸でみずみずしく引き締まったボディに導くセラムの販売もいたします。夏だけの涼やかなトリートメントにて、リラックスしたひとときをお過ごしください。

今年はパレスホテル東京で、陽光眩しい夏を彩り鮮やかなお料理と癒しの空間でゆったりとお楽しみください。



●夏限定レストランメニュー

6F 日本料理「和田倉」

滋味豊かな大隈鰻を使ったうな重など、夏に旬を迎える厳選された食材を丁寧に仕上げたお料理の数々を趣と和らぎのある空間にてご堪能いただけます。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」
 提供期間 : 2016年6月1日(水)～8月31日(水)
 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



鹿児島県産 大隈鰻 うな重コース

メニュー / 料金 :

◆鹿児島県産 大隈鰻 うな重コース 8,700円

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。

※ご来店時のご注文の場合は、お時間をいただきますので
 予めご了承ください。

◆夏のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 21,600円

先附、八寸、椀、お造り、焼物、近江牛のすき煮、止肴、食事、水菓子



夏のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

6F 天麩羅「巽」

鱧や穴子を熟練の職人が巧みな技で仕上げます。素材の味わいが際立つ逸品をお召し上がりください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」
 提供期間 : 2016年6月1日(水)～8月31日(水)
 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)



ディナーコース「すいれん」

メニュー / 料金 :

◆ランチコース「ゆり」 8,700円

大赤茄子と穴子をメインとした天麩羅7品

◆ディナーコース「あざみ」 14,000円

鱧をメインとした天麩羅9品

◆ディナーコース「すいれん」 17,800円

鮑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。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 鉄板焼「濠」

黒毛和牛や鮑など、選び抜いた山海の幸をダイナミックに目の前で焼き上げます。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」
 提供期間 : 2016年6月1日(水)～8月31日(水)
 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「流水 -RYUSUI-」 9,200円
 メインの魚介、肉をそれぞれお選びいただける全7品のプリフィクスコース
 魚介 / 本日のお魚、帆立貝、アオリイカ
 肉 / 松阪牛もも肉、黒毛和牛サーロイン100g



ディナーコース「磯風 -KAZE-」

◆ディナーコース「磯風 -KAZE-」 22,500円
 近江牛と大隈鰻の鉄板あぶり寿司、鮑の岩塩蒸し焼き含む全7品

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

夏野菜の旨味が凝縮した色鮮やかなお料理を風が吹き抜けるテラスにて、爽やかに楽しみいただけます。

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 : 2016年6月1日(水)～8月31日(水)
 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



骨付き仔牛のグリル
 赤唐辛子をほんのり効かせた赤ピーマンのピューレ
 3,400円



舌平目のブランチャ
 パターソース、レモン
 3,800円



ガスパチョ トマトの冷製スープ
 帆立貝、夏野菜、ペパーミント
 1,650円



三元豚のマリネとアサリのアレンジ
 パプリカ、夏野菜
 3,400円



カペリーニの冷製ペスカトーラ
 シュリンプ、帆立貝、イカ、夏野菜、
 トマトソース、ライム
 2,600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」

選りすぐりの素材で描く美味の彩りを月替わりでご提供いたします。目下に広がる丸の内の絶景と共に、贅沢なひとときをご堪能ください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」
 提供期間 : 2016年6月1日(水)～8月31日(水)
 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

◆6月



フランス産ヒメジのムニエル
 フロマージュブランとシェーブルのカネロニ
 アニスの香るジュ
 7,800円



アスパラガスのムースとニューカレドニア産
 天使海老のタルト サマートリュフ
 甲殻類のヴィネグレット
 5,200円

◆7月



フランス産天然平目の黄金焼きと
 ラングスティース 夏野菜のミネストローネ風
 バジルとパルメザンチーズのペースト入り
 ブイヨン・アロマートとともに
 8,200円



ライムとヴェルベーンのティラミス
 柑橘系のマルムラード
 シチリア産レモンのパルフェ・グラス
 2,600円

◆8月



エスカルゴとモアルーポテのカソレット
 トム・ド・サヴォア 青森産黒ニンニク入り
 クレーム・ド・ヴォライユとパセリ
 5,000円



フランス産仔牛のフィレ肉のベーコン巻きと
 リ・ド・ヴォーのプレゼ 根パセリのピュルプ
 色々な茸のソテー 酸味のある仔牛のジュ ライムの香り
 8,200円

*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



PALACE HOTEL TOKYO

●夏限定宿泊プラン

至福のトリートメントに身をゆだね、夏の優雅なシティ・バカンスを過ごすことのできる宿泊プランです。

◆リバイタライジング トーキョー

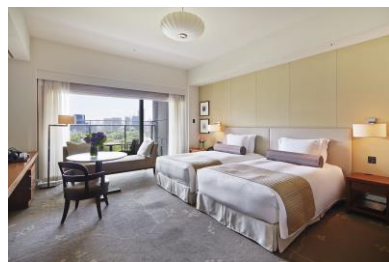
REVITALIZING TOKYO - 究極のパーソナルタイム - (室数限定)

提供期間 : 2016年6月1日(水)~8月31日(水)

ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5218

特典:

- ・5F「エビアン スパ 東京」にてフランス・パリで生まれたラグジュアリーコスメブランド「カリタ」のエイジングケアトリートメント(135分×2名様分)をご提供。
- ・ご朝食はルームサービスにてゆったりとお召し上がりいただけます。(アメリカン、コンチネンタル、ジャパニーズ、ベジタリアン、ヴィーガンからの選択)
- ・レイトチェックアウト(~15:00)もしくはアーリーチェックイン(12:00~)のいずれかをご予約時にお選びいただけます。



クラブデラックススイート

部屋タイプ			ご朝食付
クラブデラックス	(和田倉噴水公園側/45㎡)	2名様	¥184,000~
クラブグランドデラックス	(和田倉噴水公園側/55㎡)	2名様	¥192,000~
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側/75㎡)	2名様	¥248,000~

※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)

●「エビアン スパ 東京」夏限定トリートメント&コスメ

フランスのスパブランド「アンヌセモナン」のリポリスシリーズを使用した、心身を解きほぐす夏だけの涼やかなトリートメントにて、リラックスしたひとときをお過ごしください。

提供店舗 : 5F「エビアン スパ 東京」
 提供期間 : 2016年6月5日(日)~8月31日(水)
 お問い合わせ : 03-3211-5298



クリヨ-リポリス ボディ セラム

メニュー / 料金 :

- ◆クリヨ-リポリス ボディ セラピー 90分 33,000円
「アンヌセモナン」リポリスシリーズのジェルとボディセラムで、なめらかでハリのあるボディラインへと導く夏限定のトリートメント。冷たいマッサージボールが血行を促進し、肌を引き締めながらほぐしていきます。
- ◆アンヌセモナン「リポリス アンチセルライト ジェル」150ml 12,100円
シーロータスや、海洋成分配合で肌表面をなめらかに整えるジェル。
- ◆アンヌセモナン「リポリス ファーミング ボディ セラム」100ml 10,050円
海藻由来成分とヒアルロン酸が肌にうるおいを与え、みずみずしいボディに導くセラム。

*価格はすべて消費税込です。

<パレスホテル東京に関する一般の方からののお問合せ/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/>

最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からののお問合せ先>

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、武田

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