



2016年9月6日  
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 A Festive Christmas 2016  
大切な方やご家族と過ごす、聖なる夜を華やかに演出する  
“クリスマス限定商品”販売のご案内

- ・クリスマス限定宿泊プラン: 煌めく夜景を眺めながらシャンパンを傾けるロマンチックなプラン
- ・クリスマス限定ディナー: 極上の旬な素材で美しく装う特別な夜のコース



HOLIDAY RETREAT  
ホリデー リトリート



クリスマス特別ディナー



スコットランド産オマールブルーの  
ブーダン仕立て  
クルジェットのピュルプ 軽いカレーの香り  
ベルギー産キャヴィアオシエトラ  
ジュードオマールのクリームスフレ

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、とっておきの聖なる夜を華やかに演出するクリスマス限定宿泊&ディナープランを2016年12月19日(月)~12月25日(日)の期間限定でご提供いたします。

クリスマス限定宿泊プラン「HOLIDAY RETREAT ホリデー リトリート」は、パレスホテル東京オリジナルの特製クリスマスケーキとシャンパンボトルが付いたプランです。真っ赤に色づいたイチゴと深紅のバラをふんだんに散りばめたロマンティックなケーキや、シルクのように滑らかで芳醇な味わいのシャンパンが、大切な方との心躍る一日を彩ります。また、「HOME AWAY FROM HOME ホーム アウェイ フロム ホーム」は、コネクティングルームを利用し、まるでご自宅のリビングのように広々とおくつろぎいただけるプランです。ご家族や大切な仲間との笑顔あふれる温かい時間を、まばゆい夜景を臨む特別な空間にてお過ごしください。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、旨みが凝縮されたオマール海老を3種の味わいでお楽しみいただく「オマール海老のトリロジー ブロッコリーとアンチョビのピューレ」や、重厚でクリーミーなフォアグラと茸にトリュフソースが薫り高い「フォアグラと茸のパイ包み焼き トリュフソース」、さらにはパレスホテル伝統のローストビーフ、または柔らかな仔羊のローストからお選びいただくメイン料理など、聖なる夜のテーブルを彩る華やかなコースをご用意いたしました。

フランス料理「クラウン」では、旬を迎える旨みたっぷりのオマール海老や味わい深い黒毛和牛フィレ肉のグリユなど、クリスマスオーナメントを思わせる美しいお料理の数々をご堪能いただけます。煌びやかな夜景を眺めながら、華やかなクリスマスをお楽しみください。

「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」、パリのコスメブランド「カリタ」を使用した2つのクリスマス限定アイケアメニューをご提供いたします。それぞれのメニューで使用する特別な目元用のコスメは、ギフトとしてご自宅ケア用にお持ち帰りいただけます。熟練セラピストによる確かな技術で印象的な目元へ導くスペシャルメニューを、清々しく洗練された空間にて満喫ください。

パレスホテル東京のクリスマス限定プランにて、伝統と品格に満ちた美しい一日をお楽しみください。



# PALACE HOTEL TOKYO

## ●クリスマス限定宿泊プラン

まばゆい夜景を眺めながらシャンパンを傾ける、クリスマスならではの華やかな演出をお楽しみください。

提供期間 : 2016年12月19日(月)～12月25日(日)  
ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5218

メニュー / 料金 :

### ◆HOLIDAY RETREAT ホリデー リトリート

真っ白な生クリームでデコレートし、色鮮やかなイチゴと真っ赤なバラをふんだんにのせた特製クリスマスケーキとシャンパン(ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ/750mlフルボトル)をお部屋にお届けいたします。



アメニティイメージ

部屋タイプ			ご宿泊のみ	ご朝食付き
デラックス	(内堀通り側/45㎡)	1室	¥64,000～	¥70,000～
デラックス	(和田倉噴水公園側/45㎡)	1室	¥72,000～	¥78,000～
グランドデラックス	(和田倉噴水公園側/55㎡)	1室	¥79,000～	¥85,000～

※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)  
※チェックイン : 午後3時 チェックアウト : 正午12時

### ◆HOME AWAY FROM HOME ホーム アウェイ フロム ホーム

コネクティングルームを利用し、ご家族やご友人グループで水入らずの時間をお過ごしいただけます。ご自宅にいるかのような居心地の良い広々とした空間で、ゆっくりとおくつろぎ下さい。



エグゼクティブスイート

部屋タイプ			ご宿泊のみ
デラックス	(和田倉噴水公園側/45+45㎡)	2室	¥130,000～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側/75+45㎡)	各1室	¥201,000～
クラブデラックス			

※上記料金は、各1室1～2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)  
※チェックイン : 午後3時 チェックアウト : 正午12時

### ◆CHRISTMAS HIDEAWAY クリスマス ハイダウェイ

<1日10室限定>

クリスマスの特別ディナーをお部屋でごゆっくりとお召し上がりいただけます。ご用意する特別ディナーは、まるでジュエリーのように華やかな装いのお料理やサンタクロースを模ったデザートなど、聖なる祝夜にふさわしい贅沢なラインナップとなっております。大切な方やご友人同士と落ち着いたプライベート空間で心ゆくまでお楽しみください。



クリスマス特別ディナー

部屋タイプ			ご宿泊のみ	ご朝食付き
デラックス	(和田倉噴水公園側/45㎡)	1室	¥89,000～	¥95,000～
グランドデラックス	(和田倉噴水公園側/55㎡)	1室	¥96,000～	¥102,000～

※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)  
※チェックイン : 午後3時 チェックアウト : 正午12時



●クリスマスディナーコース

1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

濃厚なフォアグラと茸のパイ包みや、パレスホテル伝統のメニュー・ローストビーフなど、オープンキッチンから伝わる躍動感とともに、聖なる夜のテーブルを華やかに彩るメニューの数々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12月19日(月)～12月25日(日)

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 :

◆クリスマスディナーコース 12,960円

旨みが凝縮されたオマール海老の前菜や新鮮な国産鰯のココット、メインは丁寧に仕上げたローストビーフ、もしくは仔羊のローストをお選びいただける全6品

【コースメニュー】



オマール海老のトリロジー  
ブロッコリーとアンチョビのピューレ



フォアグラと茸のパイ包み焼き  
トリュフソース



国産鰯のココット  
柚子風味のキャベツエチューベ



仔羊の骨付き背肉のロースト  
ローズマリー風味のジュとジャガイモの  
ピューレ



パレスホテル伝統  
国産牛のローストビーフ  
季節野菜とシンプルなグレイビー



チョコレートムースとピスタチオの  
コンストラクション  
ヨーグルトとミックスベリーソルベ

◆クリスマスランチコース 8,640円

季節の素材を取り入れたサラダやメインを含めた全4品のコース  
※12月23日(金)、24日(土)、25日(日)のみご提供いたします。

\*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」

極上の旬な素材をふんだんに使用したお料理の数々をお届けします。輝く夜景を見渡せるエレガントな空間で、クリスマスオーナメントを思わせる美しい一皿をご堪能ください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」  
 提供期間 : 2016年12月19日(月)～12月25日(日)  
 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 :

◆クリスマスディナーコース 34,560円  
 旬を迎える旨みたっぷりのオマール海老や黒毛和牛のフィレなど極上の食材を使用した、色鮮やかで芸術性の高いお料理を存分にお楽しみいただく全8品  
 ※12月19日(月)～22日(木)は19,440円／23,760円／29,160円のコースもご提供いたします。

### 【コースメニュー】



フォアグラカナールのコンフィ  
 カシスのヴァリエーション  
 小さなサラダと木の実のクルスティアン



帆立貝のポワレとエポートル小麦のリゾット  
 イカ墨のチュイル  
 サフラン風味のスーポドボワゾン



スコットランド産オマールブルーの  
 ブーダン仕立て  
 クルジェットのビュルブ 軽いカレーの香り  
 ベルギー産キャヴィアオシェトラ  
 ジュドオマールのクレームスフレ



鱈をカリカリに焼き上げたアマダイ  
 百合根と滑らかな蕪のヴルーテ  
 柚子のムースリヌと花穂紫蘇  
 コキヤージュのエキユム



黒毛和牛フィレ肉のグリエ  
 滑らかな根セルフィユのビュレ  
 プティオニオンルージュ  
 マッシュルームのピクルス  
 黒トリュフメラノスポルムとシンプルなジュ



カラマンシーと赤い果実のスフェール  
 ノワゼットのストリューゼル  
 アーモンドミルクのアイスクリーム  
 キャラメル風味のマンゴのクーリ

◆クリスマスランチコース 16,200円  
 薫り高い旬の食材を取り入れた全7品のコース  
 ※12月19日(月)～22日(木)は8,640円／10,800円のコースもご提供いたします。

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。



## 6F 鉄板焼「濠」

贅沢な厳選素材を目の前でダイナミックに焼き上げる、香り豊かな一皿が特別な夜を彩ります。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」  
 提供期間 : 2016年12月19日(月)～12月25日(日)  
 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 :



クリスマスディナーコース

◆クリスマスディナーコース 32,000円  
 薫り高いトリュフや国産伊勢海老、黒毛和牛フィレまたはサーロインをお選びいただける全10品

\*価格はすべて消費税込・サービス料別です。

## ●「エビアン スパ 東京」クリスマス限定スキンケア

フランスのスパブランド「アンヌセモナン」やパリを代表するコスメブランド「カリタ」を使用し、目元をいたわるアイケアにフォーカスした2つの贅沢なスキンケアをご用意しました。このクリスマス限定の2つのメニューは、提供期間中に大切な方へのギフト券(発行より6か月有効)としてもご購入いただけます。

提供店舗 : 5F「エビアン スパ 東京」  
 提供期間 : 2016年11月1日(火)～12月25日(日)  
 お問い合わせ : 03-3211-5298

メニュー / 料金 :

◆ANNE SEMONIN イクスクイジット ミラクル アイ 60分 37,600円  
 お肌のコンディションに合わせたフェイシャルマスクや、オイルをブレンドするオーダーメイドのフェイシャルケアとアイクリームをセットにした限定メニュー。ビタミンB3やホホバオイルで、デリケートな目元にハリをあたえ明るい印象に。ご自宅用にアンヌセモナンのアイクリーム(15ml/通常価格:19,500円)を持ち帰りいただけます。



ANNE SEMONIN  
イクスクイジット ミラクル アイ

◆CARITA シュープリーム アンチリントル トリートメント 60分 37,600円  
 焙煎したひまわりの種子にハーブエキスをブレンドしたカリタ独自のゴマージュを取り入れたフェイシャルケア。目元に密着する保湿力の高いシートマスクで潤いをチャージし、透明感のある素肌美を実現します。印象的な目元を作るパッチ リス シュープリーム ウー(2枚×5組入り/通常価格7,560円)を持ち帰りいただけます。



CARITA  
シュープリーム アンチリントル トリートメント

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