



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2017年10月18日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2017
季節のカクテルをコースで楽しむ
「Mariage Privé ～Cocktail Course～」
限定販売のご案内

提供：2017年12月1日(金)～12月28日(木)
場所：パレスホテル東京 6F ラウンジバー「プリヴェ」



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)は、2017年12月1日(金)より、優雅でシックなカウンターと緑豊かな景色を堪能できるテラス席が魅力的な 6F ラウンジバー「プリヴェ」にて、季節のカクテルコース「Mariage Privé ～Cocktail Course～」を限定でご提供いたします。

この度、旬の素材の味が凝縮された季節のカクテルと趣向を凝らしたフィンガーフードのマリアージュをコース仕立てにして楽しんでいただけるカクテルコースで、新たなバーの楽しみ方をご提案いたします。「プリヴェ」のお食事はすべて隣接するフランス料理「クラウン」のキッチンから提供され、趣向を凝らした食材と技法が味わえると好評です。

コースのスタートは、色鮮やかなベリーを中心とした「赤と黒のベリーをあしらったシャンパンカクテル」で華やかに彩ります。シャンパンを注ぎベリーを混ぜるとフランボワーズのリキュールが見た目にも美しく、五感をくすぐるカクテルです。相性の良い食材として、塩気のバランスが絶妙なイタリアのサンダニエーレ産の生ハムと風味豊かなパルミジャーノレッジャーノを添えました。

コースのメインにあたる 2 杯目は、「乳化させたトマトジュースと 47 種のボタニカルジンのカクテル」。シトラスの香りが特徴的なプレミアムなジン「モンキー47」とスパイスを利かせた国産のトマトジュースを混ぜ合わせることで、芳醇なトマトソースのような味わいをお楽しみいただける至高の一杯となっています。濃厚でコクのある鴨肉を使用した自家製パテドカンパーニュとのマリアージュは絶品です。

そして、カクテルコースを締めくくるのは「カルバドス香るティラミスマティーニ」。フランス産リンゴのブランデー「カルバドス」を使用し、仕上げにココアパウダーを振った甘美な一杯。ガトーマルジョレーヌの焦がしたナッツが醸し出す深い旨味をよりいっそう際立たせ、苦みと甘みのマリアージュとリッチな食感を生み出します。

「プリヴェ」の落ち着いた空間は充実のプライベートタイムをつくりだします。洗練されたカクテルと厳選された食材とのマリアージュを、この機会にぜひご堪能ください。

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



PALACE HOTEL TOKYO

●季節のカクテルコース「Mariage Privé ～Cocktail Course～」

提供店舗：ラウンジバー「プリヴェ」

(東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスホテル東京 6F)

提供期間：2017年12月1日(金)～12月28日(木)

提供時間：17:00～20:00のご来店 ※完全予約/2時間制

提供価格：1名 ¥7,500 ※税別・サービス料別

提供数量：1日3組限定

営業時間：11:30～24:00

お問合せ：03-3211-5319

内容：

<一品目>

赤と黒のベリーをあしらったシャンパンカクテル

～イタリアサンダニエーレ産の生ハムとパルミジャーノレッジャーノを添えて～

色鮮やかなベリーとオレンジゼストやベルローズで飾った見た目も美しい、五感をくすぐるアペリティフカクテル。相性の良い生ハムやチーズと一緒にご賞味ください。



<二品目>

乳化させたトマトジュースと47種のボタニカルジンのカクテル

～クラウンレストラン自家製 鴨肉のパテドカンパーニュとのマリージュ～

フルーツマトソースのような香りや食感を存分に味わえるオリジナルのカクテルと、2012年の開業時から愛される自家製パテドカンパーニュをお楽しみください。



<三品目>

カルバドス香るティラミスマティーニ

～ガトーマルジョレーヌ～

フランス生まれのリンゴのブランデー「カルバドス」を用いたティラミスマティーニ。三種類のクリームを幾重にも重ねたガトーマルジョレーヌとの相性は抜群です。



<四品目>

コーヒー、カプチーノ、エスプレッソの中から1杯

●パレスホテル東京 ラウンジバー「プリヴェ」

リーフ型のカウンターやテラス席が優雅な時間を演出する大人のためのシックなラウンジバー。隣接するフランス料理「クラウン」から運ばれてくる趣向を凝らしたフィンガーフード、雰囲気のあるカウンターや心地よい風を感じられるテラス席が、“プリヴェ(仏語:プライベート)”が表す、充実のプライベートタイムを作ります。

