



## パレスホテル東京 2018-2019 Winter

## 旬の極上素材で季節を堪能する“冬限定商品”販売のご案内

- ・日本料理「和田倉」:河豚やずわい蟹など冬の美味を満喫する贅を極めたメニュー
- ・オールデイダイニング「グランド キッチン」:鶏肉と季節野菜の旨みを閉じ込めた熱々のココット
- ・ラウンジバー「プリヴェ」:柚子が香るモヒートや金柑に生姜を合わせた冬限定カクテル

日本料理「和田倉」  
河豚コースオールデイダイニング「グランド キッチン」  
大山鶏モモ肉とシードルのフリカッセ  
ミックスハーブ、シャンピニオン、じゃがいもラウンジバー「プリヴェ」  
冬のおすすめカクテル

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、2018年12月1日(土)~2019年2月28日(木)までの期間、旬の極上素材をふんだんに使った贅沢な“冬限定レストランメニュー”や、人気のモヒートやパンチカクテルなどに和のテイストを取り入れた華やかな装いの“冬限定カクテル”をご提供いたします。

日本料理「和田倉」では、冬を代表する味覚である河豚を味わい尽くすコースや、新鮮な本まぐろや雲丹を贅沢にのせた海鮮重、旬の素材ときめ細やかで上品な甘さをもつ最高級の近江牛を使ったお料理をご用意いたしました。季節を代表する味覚を存分にご堪能いただける「河豚コース」は、熟練した料理人の繊細な包丁さばきにより芸術品のようで美しく仕上げた鉄刺の一皿など、目でもお楽しみいただける内容となっております。和の意匠を随所に取り入れた趣のある空間で、至福のお料理を心ゆくまでご堪能ください。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、まるやかでコク深い大山鶏をじっくりと煮込んだ湯気立ち上る熱々のココット料理「大山鶏モモ肉とシードルのフリカッセ」や、季節野菜の深い色彩がアクセントを添える「オマール海老と彩り野菜のテリーヌ」など、旬の素材の持ち味を活かしたお料理の数々をご用意いたしました。年末年始のご友人や職場の方々との集いにぴったりな、キッチンから伝わる熱気が華やぎを添える解放感溢れる空間で、ゆったりとしたくつろぎの時間をお過ごしください。

ラウンジバー「プリヴェ」では、旬の柚子の爽やかな香りを効かせた「ゆずのモヒート」や、金柑と生姜が絶妙なハーモニーを奏でる「金柑と生姜のパンチカクテル」など、華やかな装いに仕上げた極上の一杯をお楽しみいただけます。優雅で格調高い空間にて煌めく夜景を眺めながら、大切な方と特別なひとときをお過ごしください。

今年の冬の大切な方との集いのひとときは、パレスホテル東京の極上のメニューとおもてなしでお楽しみください。

＜パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ＞

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://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い合わせ先＞

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:清水 徹也、久保園、植田

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



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●冬限定レストランメニュー

※2018年12月29日(土)より2019年1月3日(木)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

### 6F 日本料理「和田倉」

冬を代表する味覚である河豚を味わい尽くすコースや、新鮮な本まぐろや雲丹を贅沢にのせた海鮮重、旬の素材ときめ細やかで上品な甘さの最高級の近江牛を使ったメニューなどを趣のあるモダンな空間で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 : 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)  
 営業時間 : ランチコース 11:30～14:30  
                   ディナーコース 17:30～21:30 (L.O.)  
 お問い合わせ : 03-3211-5322



河豚コース

◆河豚コース 20,000円

前菜 鉄刺 唐揚げ ちり鍋 雑炊 香物 水菓子  
※ご利用日の前日までにご予約ください。(2名様より承ります)  
※ご提供期間は、12月29日(土)～1月7日(月)を除きます。

◆冬のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 20,000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

◆和田倉こだわりの海鮮重ランチ 8,500円

先附 茶碗蒸し 海鮮重 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。  
※ご提供期間は、12月29日(土)～1月7日(月)を除きます。



和田倉こだわりの海鮮重ランチ

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。

### 6F 鉄板焼「濠」

料理人の華麗な技が、厳選したタラバ蟹や河豚白子、和牛の深い味わいを引き出します。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」  
 提供期間 : 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)  
 営業時間 : ランチ 11:30～14:30  
                   ディナー 17:30～21:30 (L.O.)  
 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「流水 -RYUSUI-」

◆ランチコース「流水 -RYUSUI-」 8,600円

北海道産 天然秋鮭の和風味噌焼き、黒毛和牛サーロインを含む全7品  
※黒毛和牛は追加料金(1,000円)にてフィレに変更いただけます。

◆ディナーコース「洗 -KOH-」 21,000円

とらふぐの白子 タラバ蟹入り石狩鍋、黒毛和牛フィレ 100g  
またはサーロイン 120g 等をお選びいただく全8品

◆特撰松阪牛コース サーロイン 150g 24,000円

フィレ 150g 25,000円

きめ細やかで柔らかな最高品質の松阪牛のステーキをメインとしたコース

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### 6F 天麩羅「巽」

ずわい蟹や河豚白子といった、冬ならではの厳選素材を巧みな職人技で仕上げる至福の天麩羅コースをご用意いたしました。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」  
 提供期間 : 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)  
 営業時間 : ランチコース 11:30～14:30  
                   ディナーコース 17:30～21:30(L.O.)  
 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「なずな」

◆ランチコース「つばき」 8,600円

鱈の白子や鮑茸を含む天麩羅7品

◆ディナーコース「なずな」 17,000円

月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品

12月 ずわい蟹 / 1月 河豚白子 / 2月 金目鯛

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。

### 6F フランス料理「クラウン」

旬を迎えた芳醇な黒トリュフをご堪能いただくコースなど、季節の特撰素材を美しいアレンジで仕上げたお料理の数々をお届けいたします。澄み渡る夜空を眺めながら、エレガントな空間で、至極のひとつ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 : 2018年12月1日(土)～2019年2月17日(日)  
 営業時間 : ランチ 11:30～14:30  
                   ディナー 17:30～21:30(L.O.)  
 お問い合わせ : 03-3211-5317

◆「La Truffe Noir ～黒トリュフコース～」 28,000円

アミューズ ブーシュ 前菜 お魚 お肉 チーズ デザート  
小菓子 コーヒー

※2018年12月19日(水)～12月25日(火)、および12月29日(土)～  
2019年1月3日(木)を除く、ディナータイムのみのご提供となります。



La Truffe Noir ～黒トリュフコース～

#### ◆季節のアラカルト

12月



鴨フォアグラのコンフィ  
穴子のグラッセ  
紫蘇のソルベ 花山椒の香り  
5,200円

1月



蝦夷鹿のパイ包み焼き  
セロリラヴのピューレ  
ソースボワヴァード  
8,200円

2月



アーモンドのメレンゲ  
センガセンガナ種の苺のソルベと  
タイムのグラス 苺のシフォン  
2,200円

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」

季節野菜の深い色彩がアクセントを添えるオマール海老のテリーヌや、まるやかでコク深い大山鶏をじっくりと煮込んだ湯気立ち上る熱々のココット料理をご用意いたしました。キッチンから伝わる熱気が華やぎを添える解放感溢れる空間で、旬の素材の旨みが凝縮された冬らしい温かなお料理を、バラエティに富んだワインとともに楽しみください。

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 : 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)  
 営業時間 : 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  
 ※土曜日・日曜日・祝日のブレックファストはご宿泊のお客様専用  
 お問い合わせ : 03-3211-5364

### ◆季節のアラカルト



大山鶏モモ肉とシードルのフリカッセ  
ミックスハーブ、シャンピニオン、じゃがいも  
3,400円



オマール海老と彩り野菜のテリーヌ  
イカ墨とトマトのクーリ  
1,900円



ブランチャ/鹿ロース肉  
リンゴンベリーのチャツネ  
黒胡椒のグレイビー  
3,500円



ブランチャ/鯛のフィレ  
わさび菜とカシューナッツのサルサヴェルデ  
3,400円



ほうじ茶と林檎のミルフィユ  
ほうじ茶のアイスクリーム  
1,400円

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## 6F ラウンジバー「プリヴェ」

人気のモヒートやパンチカクテルを、和のテイストを加え、華やかな冬の装いでご用意いたしました。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」  
 提供期間 : 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)  
 提供時間 : 11:30～24:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5319  
 03-3211-5350 (アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)

冬のフルーツカクテル 各 2,200 円

### ◆金柑と生姜のパンチカクテル

ほのかな苦みを含んだ金柑に相性のよい生姜を合わせ、人気のプリヴェパンチスタイルで。

### ◆ゆずのモヒート

毎回ご好評をいただく四季折々のモヒート。今冬は爽やかな柚子の風味をお楽しみください。

◆季節の洋梨カクテルセレクション 各 3,000円

洋梨の濃密な味わいを活かした、個性豊かな5種のカクテル。

※提供期間: 2018年11月1日(木)～12月31日(月)

### ◆冬のアフタヌーンティー

3,900円/グラスシャンパン付き 5,700円

旬の素材を使ったセイボリーやスイーツをシャンパンと。

※提供時間: 14:00～16:30/17:30～18:30

※夜の部は2組限定となります。(要予約)

※ご利用時間は2時間とさせていただきます。

### ◆マリアージュ プリヴェ - 季節のカクテルコース -

2,900円/4,200円/9,600円

季節のカクテルや厳選したワインとフィンガーフードのマリアージュで、贅沢なひとときをお過ごしください。

品数によって3つのコースよりお選びいただけます。

※提供時間: 17:00～20:00 (要予約)



(左) 金柑と生姜のパンチカクテル  
(右) ゆずのモヒート



(左から) 洋梨のスムージー  
洋梨のマティニー  
洋梨のモヒート  
洋梨のベリーニ  
洋梨と日本酒のフロズンカクテル



冬のアフタヌーンティー



マリアージュ プリヴェ

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

上品な甘みのずわい蟹とほうれん草のキッシュや、鴨のコンフィと栗のピューレのタルトなど冬の味覚がたっぷりと詰まった彩り豊かなお重箱をご用意いたしました。水辺の風景が窓外に広がるエレガントな空間で、至福のひとつときをお過ごしください。

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」  
 提供期間 : 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)  
 提供時間 : 13:00～16:30  
 ※土曜日・日曜日・祝日は14:00よりご提供  
 ※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。  
 ※ご利用時間は3時間とさせていただきます。

お問い合わせ : 03-3211-5309  
 03-3211-5370 (アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)



冬のアフタヌーンティー

#### ◆冬のアフタヌーンティー

4,200円/グラスシャンパン付き 6,000円

ずわい蟹とほうれん草のキッシュ、鴨のコンフィと栗のピューレのタルト、  
抹茶のスコーン、洋梨のギモーヴ、和三盆のチーズケーキ ほか

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。

### 1F メインバー「ロイヤル バー」

とろけるような味わいの苺や、濃厚で甘酸っぱいザクロを使用した、華やかで美しい色合いのカクテルをご用意いたしました。フレッシュな果実が奏でる風味豊かな極上の一杯とともに、大切な人と優雅なプライベートタイム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 : 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)  
 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)ジャックローズ  
(中央)ストロベリー マルガリータ  
(右)ロッシーニ

冬のフルーツカクテル 各 2,200円

#### ◆ジャックローズ

甘酸っぱいザクロと林檎のブランデーが奏でる絶妙なハーモニーをお楽しみください。

#### ◆ストロベリー マルガリータ

プレミアムテキーラにフレッシュな苺をあわせ、定番のマルガリータを新たな味わいに。

#### ◆ロッシーニ

苺とスパークリングワインのイタリアンカクテル。

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」

こだわりの厳選素材を使用した上品で洗練されたスイーツや風味豊かなブレッドをご用意いたしました。ホリデーシーズンの手土産やギフトにも最適なスイーツ&ブレッドです。

提供店舗 : B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」  
提供期間 : 2018年12月1日(土)~2019年2月28日(木)  
提供時間 : 10:00~20:00  
お問い合わせ : 03-3211-5315

#### 冬のブレッド

- ◆ミニ コカ デ クレマ 250 円  
ソフトなフラットブレッドで柑橘風味のカスタードクリームを挟み、ドレンチェリーやオレンジ、松の実を飾りました。
- ◆4種のチーズとポテトのデニッシュ 300 円  
ゴルゴンゾーラ・チェダー・パルメザン・クリームの4種のチーズを使用し、ポテトとベシヤメルソースにボロネーゼをアクセントにしたデニッシュ。
- ◆カレーブルスト 300 円  
ピリ辛のカレー風味トマトソースとカレー風味のシュークルートに、粗挽きウィンナーをあわせてクロワッサン生地で仕上げました。
- ◆ゼンフ&ブルスト 300 円  
マスタードを効かせたレリッシュとバター風味のシュークルートに、ハーブウィンナーと合せてクロワッサン生地で仕上げました。



(左奥)ミニ コカ デ クレマ  
(右奥)4種のチーズとポテトのデニッシュ  
(手前奥)カレーブルスト  
(手前)ゼンフ&ブルスト

#### 冬のペストリー

- ◆ケーキショコラ 1,200 円  
フランス産ショコラをたっぷり使用して焼き上げた風味豊かなチョコレートケーキ。
- ◆ポム 650 円  
シナモン風味の軽いサブレでカルヴァドスのムースをサンドし、じっくり火を入れた林檎のコンフィとジュレを添えました。
- ◆ピスターシュ 650 円  
ピスタチオのプラリネと生地をアクセントにした、ハイビスカス風味のジュレが入ったピスタチオムース。
- ◆アールグレー 650 円  
アールグレー風味のムースとブリュレにオレンジ風味のレーズンを加え、しっとりとした食感に仕上げました。
- ◆カフェ バナーヌ 600 円  
バナナを入れてしっとりとしたスフレ生地で巻き上げたコーヒー風味のロールケーキ。



(左奥)ケーキショコラ  
(左手前)ポム  
(中央左)ピスターシュ  
(中央右)アールグレー  
(右)カフェ バナーヌ

\*価格はすべて消費税別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●「エビアン スパ 東京」冬限定トリートメント

寒さや乾燥による肌のダメージをケアし、キャビアマスクで内側からハリのある肌へと導くトリートメント。  
やすらぎ溢れる至高のひとつ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 : 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)  
お問い合わせ : 03-3211-5298

#### <トリートメント>

##### ◆リバイタライジング キャビア フェイシャル

75分 27,000円

ビタミン・ミネラル・アミノ酸がたっぷりのキャビアマスクが肌に潤いとハリを与え、見違えるような活力のある肌へと導きます。



トリートメントイメージ

#### <冬のおすすめホームケア>

##### ◆オムニサンス ニュアージュ ドオー フェイスマスク

50ml 8,000円

ジョエル・ギルモが2004年に創設した、自然由来の製品からなるフランスのスキンケアブランド「オムニサンス」のフェイスマスク。  
優しく包まれるような使い心地の洗い流すタイプのフェイスマスクを、週に1度のホームケアとして使用することで、たっぷりと水分を補給し冬の乾燥からくるダメージをケアし、ハリを取り戻します。



オムニサンス  
ニュアージュ ドオー フェイスマスク

※価格はすべて消費税別です。  
※ご予約は、ご利用の前日 22:00 まで承ります。  
※ご予約の変更は、ご利用開始時間の 6 時間前までにご連絡をお願いします。