



2020年2月13日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2020 Spring
春の歓びにふさわしい、心を満たす“春限定商品”販売のご案内

- ・日本料理 和田倉：美しい彩り豊かな春の食材に心躍る花見弁当
- ・ザ パレス ラウンジ：3種の苺を贅沢に使った華やかなパフェ
- ・ペストリーショップ スイーツ&デリ：春爛漫を表現したパステルカラーのイースターショコラ



日本料理 和田倉
花見弁当「麗-HARUKA-」



ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
「3種の苺パフェ」



ペストリーショップ スイーツ&デリ
「イースターショコラ」

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、2020年3月1日(日)～5月31日(日)までの期間、美しい彩り豊かな春の食材に心躍る期間限定メニューや商品を販売いたします。

日本料理 和田倉では、やさしい春の光で煌めく和田倉濠を眺めながら、旬の食材を贅沢に使った料理をお楽しみいただけます。毎年ご好評をいただいている花見弁当「麗-HARUKA-」は、筍や春に息吹く木の芽などこの季節ならではの料理の数々に、彩り豊かなちらし寿司を合わせた春の訪れを感じさせる逸品です。美しい緑溢れる景色を望む空間で、繊細なおいしさが光る至高の料理をご堪能ください。

ザ パレス ラウンジでは、春に旬を迎える苺を贅沢に盛り合わせた「3種の苺パフェ」をご用意いたしました。フレッシュなとちおとめ、さらび香、あまおう、紅ほっぺなどから時期に合わせて選んだ3種の苺をたっぷりを使い、水面に浮かぶ白鳥をイメージし華やかで優雅な姿に仕上げました。

ペストリーショップ スイーツ&デリでは、春爛漫を表現した4色のパステルカラーが目にも鮮やかで可愛い「イースターショコラ」をご用意いたしました。繊細なデザインが美しい卵型のショコラの中にはチョコレートコーティングを施したナッツを詰め込みました。

つややかで豊かな新緑と、柔らかな陽射しに包まれる春のパレスホテル東京で、この時期ならではの美食の数々をぜひお楽しみください。

<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:久保 菌、清水(徹)
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp



●春限定レストラン&ペストリーメニュー

6F 日本料理 和田倉

豊かな味覚と春らしい彩りを閉じ込めた花見弁当や、黒毛和牛を贅沢に使ったお重、きめ細やかで上品な甘さの近江牛を使った会席などを、和田倉濠を望む趣のある上質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 : 2020年3月1日(日)~5月31日(日)
 提供時間 : 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
 メニュー / 料金 :

◆花見弁当「麗-HARUKA-」 6,500円

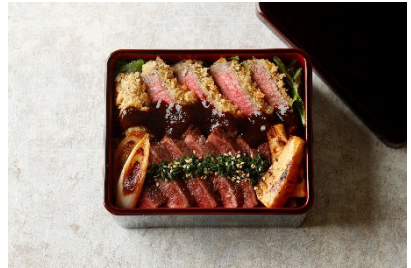
先附 花見弁当 ちらし寿司 椀 水菓子
 ※提供期間:2020年3月1日(日)~4月14日(火)
 ※ランチタイムのみでの店内ご提供となります。



花見弁当「麗-HARUKA-」

◆「黒毛和牛の合盛り重<フィレ・ミスジ>」 9,000円

先附 お造り お重 サラダ 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。



「黒毛和牛の合盛り重
 <フィレ・ミスジ>」

◆春のおすすめ会席「和-NAGOMI-」 21,000円

先附 八寸 椀 お造り 焼物 近江牛のすき煮(春の山菜や野菜とともに)
 食事 赤出汁 香物 水菓子

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

6F 鉄板焼 濠

目の前で豪快に焼き上げる特撰和牛や季節の海の幸、山の手など、極上のお料理の数々をご賞味いただけます。

提供店舗 : 6F 鉄板焼 濠
 提供期間 : 2020年3月1日(日)~5月31日(日)
 提供時間 : 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)
 メニュー / 料金 :

◆ランチコース「春風-HARUKAZE-」 9,000円

鯛の桜葉蒸し餡かけ 山菜添え、黒毛和牛サーロイン100gを含むコース

◆ディナーコース「春香-KAORI-」 サーロイン 120g 21,000円

フィレ 120g 22,000円

カサゴの山菜蒸し焼き 浅蜆とルッコラのスープ、春の焼き野菜、
 黒毛和牛サーロイン120gまたはフィレ120gを含むコース

きめ細やかで柔らかな最高品質の米沢牛への変更も可能です。

サーロイン 150g 24,000円

フィレ 150g 25,000円

サーロイン 200g 27,000円

フィレ 200g 29,000円



ディナーコース「春香 -KAORI-」

*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

春子鯛、大はまぐり、銀宝、めばるといった春の食材を月替わりで楽しめる至福の天麩羅コースをご賞味ください。

提供店舗 : 6F 天麩羅 巽
 提供期間 : 2020年3月1日(日)～5月31日(日)
 提供時間 : 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)
 メニュー / 料金 :

◆ランチコース「つつじ」 9,000円
 春子鯛や琵琶湖産の稚鮎などの天麩羅7品をメインとしたコース

◆ディナーコース「さくら」 18,000円
 月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品をメインとしたコース
 3月 大はまぐり / 4月 銀宝 / 5月 めばる



ランチコース「つつじ」



春の食材イメージ

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

6F フランス料理 エステール

フランス料理界の巨匠アラン・デュカスが設立したデュカス・パリをパートナーに迎え、2019年11月にオープンしたレストラン。地産地消を心がけ、素材を余すことなく使用し、食材本来の味を活かしたヘルシーでコンテンポラリーなフランス料理の品々をお楽しみください。

提供店舗 : 6F フランス料理 エステール
 提供期間 : 2020年3月1日(日)～5月31日(日)
 営業時間 : ランチ 11:30～14:00(L.O.)
 ディナー 18:00～21:30(L.O.)
 お問い合わせ : 03-3211-5317
 メニュー / 料金 :

◆ランチコース 8,000円～

◆ディナーコース 17,000円～



「北海道産牡丹海老の炭火焼
グリーンピースとアーモンド」



「プロヴァンス産グリーンアスパラガスの
フェルメンテーション 雲丹」



「山形産チェリーのマリネ
桜茶の香り 羊乳のソルベ」

*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

テラス席で柔らかな春の陽射しを感じながら、バリエーション豊かな春のメニュー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 : 2020年3月1日(日)~5月31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(L.O.)
 ※土曜・日曜・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

メニュー / 料金 :

◆季節のアラカルト



オーガニックワイン
グラス1,500円~/ボトル7,500円~



「仔牛フィレ肉のロースト
モリユ茸とグリーンピースのフリカッセ」
4,800円
提供期間:2020年3月1日(日)
~4月14日(火)



「ホワイトアスパラガスのボワレ
ホタルイカのマリネ グリビッシュソース」
3,000円
提供期間:2020年4月15日(水)
~5月31日(日)



「フレッシュフルーツのヴォロヴァン
フロマージュブランのグラス」
1,500円
提供期間:2020年3月1日(日)
~5月31日(日)

*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

選りすぐりの苺を贅沢に使ったストロベリーカクテルや華やかなパンチカクテル、春の食材本来の味を活かしたアフタヌーンティーのほか、数種類の苺を食べ比べできるメニューをご用意しました。

提供店舗 : 6F ラウンジバー プリヴェ
提供期間 : 2020年3月1日(日)~5月31日(日)
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)

メニュー / 料金 :

ストロベリー ラヴァーズ カクテル

※提供期間:2020年3月1日(日)~4月30日(木)

◆「シャンパーニュと3種の苺」 3,200円

フレッシュでエレガントなローラン ペリエに3種の苺を合わせて。

◆「プレミアム ストロベリー カクテル」 4,500円

たっぷりの苺をのせたシャンパーニュベースのミストカクテル。

春のおすすめシャンパーニュ

◆「ボメリアパナージュ ブランドブラン」

グラス 3,500円 / ボトル 17,000円

すっきりとした味わいで、アペリティフとして完璧なシャンパーニュ。

◆「さくらモヒートパンチ」 2,200円

桜の花びらが華麗に舞う、微炭酸低アルコールのパンチスタイルカクテル。

※提供期間:2020年3月1日(日)~4月30日(木)

◆「春のアフタヌーンティー」

4,600円 / グラスシャンパーニュ付き 6,700円

グリーンピースと檸檬コンフィのタルトレット、
ズッキーニとバジルのケーキ、抹茶パウンドケーキ、
サーモンの燻製 キャヴィアクリーム
ラズベリーのタルトレット、ヘーゼルナッツのフィナンシェ ほか

※提供時間:14:30~17:00

※ご利用時間は2時間半とさせていただきます。

◆「ストロベリー コレクション」

6,600円 / グラスシャンパーニュ付き 8,700円

数種類の苺の食べ比べ。

紅茶と旬の味覚のマリアージュをお楽しみください。

※提供期間:2020年3月1日(日)~4月30日(木)

※提供時間:11:30~/14:00~/16:30~



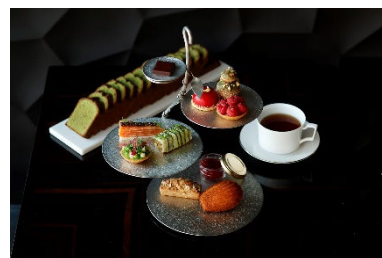
(左)「シャンパーニュと3種の苺」
(右)「プレミアム ストロベリー カクテル」



「ボメリアパナージュ
ブランドブラン」



「さくらモヒートパンチ」



「春のアフタヌーンティー」



「ストロベリー コレクション」

*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

苺やピスタチオなど目にも華やかな旬の食材を用いたアフタヌーンティーや、フレッシュな3種類の苺をたっぷりと使い優雅な姿に仕上げたパフェをご用意いたしました。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 : 2020年3月1日(日)~5月31日(日)
 提供時間 : 10:00~24:00
 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)
 メニュー / 料金 :

◆「春のアフタヌーンティー」

4,200円 / グラスシャンパーニュ付き 6,300円

ピスタチオのパリプレスト、檸檬のタルト、苺のクーリ、
チェリーのパートドリュイ、海老のロワイヤル、筍御飯 ほか

提供時間: 13:00~16:30

※ご利用は3時間とさせていただきます。

※土曜日・日曜日・祝日は14:00/15:00の予約制、

また、平日のご利用は13:00~15:00のご来店に限り事前にご予約を承ります。

◆「3種の苺パフェ」

2,200円

◆「3種の苺パフェのスイーツセット」

3,300円

粒選りの苺をたっぷりと使い、優雅な姿に仕上げました。

喫茶が付いたセットもご用意しております。



「春のアフタヌーンティー」



「3種の苺パフェ」

*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

爽やかなフレッシュフルーツを使った極上のカクテルで、重厚で穏やかな空気感に包まれる宵に、大切な人と寛ぎのひとつとき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 : 2020年3月1日(日)~5月31日(日)
 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
 メニュー / 料金 :

春のフルーツカクテル

各 2,200円

◆「苺のシャンパーニュカクテル」

旬の苺とシャンパーニュを合わせた爽やかな甘酸っぱいカクテル。

※提供期間:2020年3月1日(日)~4月15日(水)

◆「甘夏のマティーニ」

オレンジマーマレードを加えたなめらかで優しい余韻。

※提供期間:2020年3月1日(日)~5月31日(日)

◆「ゴールドキウイとフェネルのモヒート」

新緑の季節を彷彿とさせるフルーティー&ハーバルなモヒート。

※提供期間:2020年4月16日(木)~5月31日(日)



(左)「甘夏のマティーニ」
(中央)「ゴールドキウイとフェネルのモヒート」
(右)「苺のシャンパーニュカクテル」

*価格はすべてサービス料・消費税別です。



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、趣向を凝らしたおいしく可愛らしいスイーツと風味豊かなブレッド。春のピクニックやお散歩を華やかに演出する逸品が勢ぞろいです。

提供店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ

提供期間 : 2020年3月1日(日)~5月31日(日)

提供時間 : 10:00~20:00

お問い合わせ : 03-3211-5315

メニュー / 料金 :

◆「イースターショコラ」 2,500円

春爛漫を表現したパステルカラーの卵形のショコラの中には、チョコレートコーティングを施したナッツを詰め込みました。

※提供期間:2020年4月1日(水)~4月12日(日)



「イースターショコラ」

苺のペストリー&ブレッド

※提供期間:2020年3月26日(木)~4月1日(水)

◆「ボワソン ダブルル パイ」 (約19cm×16cm) 3,000円

魚のかたちをあしらったキュートなペストリー。
旬の苺をカスタードクリームの上にのせました。



(中央左・中央)「ボワソン ダブルル パイ」
(手前左・右)「ボワソン ダブルル ブレッド」

◆「ボワソン ダブルル ブレッド」 500円

フランボワーズ&フレーズ
アプリコ&アナナス

春のペストリー

◆「プランタン」 650円

チェリームースの中にピスタチオのフランを入れ、軽い口あたりに仕上げました。

◆「苺のタルトレット」 700円

旬の苺を贅沢に使った瑞々しいタルト。

◆「テ オランジュ」 650円

モワローショコラとオレンジマルムラードのケーキ。
紅茶風味の軽いシャンティイショコラを合わせました。



(左)「プランタン」
(中央左)「苺のタルトレット」
(中央右)「テ オランジュ」
(右)「ジェルブロワ」

◆「ジェルブロワ」 700円

バラとフランボワーズをベースにしたケーキに、ライチの香りをアクセントで加えました。

春のブレッド

◆「ハーブソーセージとアスパラガスのデニッシュ」 450円

ハーブソーセージとグリーンアスパラガスのをせた、ボリュームたっぷりのデニッシュ。檸檬風味のクリームチーズで爽やかに仕上げました。

◆「チキンとネギ味噌のチャバタ」 400円

チキンと焼きネギのをせ、味噌を塗って焼き上げました。
ベシメルソースでまろやかな味わいを楽しめます。

◆「ピスタチオのクグロフ」 500円

ピスタチオのペーストとベリーが入った小型のクグロフ。



(左)「ハーブソーセージとアスパラガスのデニッシュ」
(中央)「チキンとネギ味噌のチャバタ」
(右)「ピスタチオのクグロフ」

*価格はすべて消費税別です。



●春限定宿泊プラン

「健康」をテーマにした宿泊プランをご用意しました。萌える緑やさらめく陽射しなど春の息吹を感じてください。

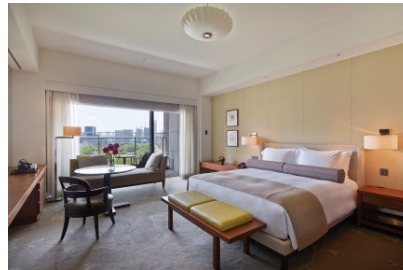
◆スプリング エクササイズ 2020

宿泊対象期間 : 2020年3月20日(金)~4月10日(金)

お問い合わせ : 03-3211-5218

プラン内容:

- ・ご宿泊翌日のモーニングヨガ
- ・春限定デニッシュの詰め合わせBOX(皇居外苑の散策時などのお供に)



部屋タイプ			ご朝食付き
デラックス	(和田倉噴水公園側 45 m ²)	2名様	133,445円~
グランドデラックス	(和田倉噴水公園側 55 m ²)	2名様	145,545円~
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側 75 m ²)	2名様	220,565円~

※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・宿泊税込)

※ご予約は宿泊日の7日前まで承ります。

※デラックス・グランドデラックスルームは、追加料金(21,780円/1泊1室)にてクラブフロアをご利用いただけます。(サービス料・消費税込)

●エビアン スパ 東京 春限定トリートメント

肌を潤し、心身の疲れを癒してくれる、この季節におすすめのトリートメントをご用意いたしました。

提供店舗 : 5F エビアン スパ 東京

販売期間 : 2020年2月15日(土)~5月10日(日)

予約受付時間 : 6:30~22:00

お問い合わせ : 03-3211-5298

◆「ホワイトデー トリートメントギフトチケット 選べるボディトリートメント」

75分 20,000円

3種類のメニューからお好みのボディトリートメントを選べるギフトチケット。

※販売期間:2020年2月15日(土)~3月14日(土)

※有効期限:ご購入日より6ヶ月



ギフトチケットイメージ

◆「母の日トリートメントギフト ローズクオーツ フェイシャル」

75分 27,000円

ローズクオーツ スティックを使用したエイジングケアフェイシャルで、肌にハリと輝きを。オムニサンスのフェイスマスク (50ml 通常価格8,000円)をセットにしたギフトチケットです。

※販売期間:2020年4月1日(水)~5月10日(日)

※有効期限:ご購入日より6ヶ月



トリートメントイメージ

※価格はすべてサービス料・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。