



2019年5月17日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2019 Summer
彩り豊かな夏の食材を味わう“夏限定商品”販売のご案内

- ・夏限定メニュー: 滋養たっぷりの鰻を取り入れた会席料理や豚肩ロース肉に舌鼓を打つコンフィ
- ・夏限定スパ商品: 夏の疲れた肌を癒す、国産天然成分を使用したスペシャルトリートメント



日本料理「和田倉」
特別会席「涼水 -SUZUMI-」



オールデイダイニング「グランド キッチン」
「豚肩ロース肉のコンフィ」



「エビアン スパ 東京」
トリートメント「ジャパニーズ アリュール」

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)は、2019年6月1日(土)~8月31日(土)までの期間、夏の暑さを乗りきる滋養たっぷりの鰻を使ったメニューや色とりどりのフレッシュな食材を使い、夏の滋味溢れる“夏限定メニュー”を販売いたします。また、国産天然成分からできたスパプロダクトを使用し、季節にあわせてアレンジした“夏限定スパ商品”をご提供いたします。

日本料理「和田倉」では、和田倉濠の青々とした緑を感じながら、夏の味覚を贅沢に使ったお料理の数々をお楽しみいただけます。特別会席「涼水 -SUZUMI-」は、鮎や鱧などの旬の素材をたっぷり使い、夏の訪れを味わえるメニューをご堪能いただけます。メインのお料理は、鰻の名産地として知られる、鹿児島県大隈半島産の大隈鰻を使用した小うな重、またはご好評をいただいている近江牛のすき煮の2種類からお選びいただけます。新鮮な夏の食材を存分に使用した逸品の数々をご堪能ください。

オールデイダイニング「グランド キッチン」では、工夫を凝らした幅広いジャンルの夏限定メニューをご提供いたします。約5~6時間かけてゆっくり火入れをし、少しの塩とハーブでマリネした「豚肩ロース肉のコンフィ」は、一口味わった瞬間にロース肉の溶けるような食感と凝縮された旨みが口いっぱい広がります。夏の彩り豊かな料理を囲みながら、開放的な店内や爽やかな風がそよぐテラス席で優雅なひとときをお過ごしください。

「エビアン スパ 東京」では、日本に古来伝わる植物の力を融合して日本の美を極める「warew(和流)」のプロダクトを使用したフェイシャルトリートメントに、足のリフレクソロジーと腕のケアが加わり、「warew」のトライアルセットが付いたスペシャルプランを夏限定でご用意。洗練されたリラクセス空間で、夏の疲れた肌を癒す極上のトリートメントをご体験ください。

豊かな緑と降り注ぐ夏の陽光に包まれるパレスホテル東京の上質な空間で、夏の恵みをふんだんに使った多彩なメニューの数々を心ゆくまでお楽しみください。



●夏限定レストランメニュー

6F 日本料理「和田倉」

暑さを乗りきる滋養たっぷりの鰻を使った逸品をご用意。鰻は温暖な気候と火山灰大地のミネラル豊富な湧水が育てた「大隈鰻」を使用。和田倉濠のまばゆい深緑を眺めながら、贅沢なひとときをお過ごしください。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」
 提供期間 : 2019年6月1日(土)～8月31日(土)
 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



鹿児島県産 大隈鰻 うな重コース

◆「鹿児島県産 大隈鰻 うな重コース」 9,000 円
 先附 お造り うな重 肝吸 香物 水菓子
 ※ランチタイムのみの店内ご提供となります。

◆夏のおすすめ特別会席「涼水-SUZUMI-」 22,000 円
 先附 椀 お造り 焼物 冷鉢
 食事(小うな重または近江牛のすき煮) 香物 水菓子



「涼水-SUZUMI-」

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

6F 天麩羅「巽」

夏を迎えて良質な脂がのった千葉県竹岡産の太刀魚など、全国の名産地から取り寄せた旬の素材を揚げたての天麩羅でお召し上がりください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」
 提供期間 : 2019年6月1日(土)～8月31日(土)
 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)



ランチコース「ゆり」

◆ランチコース「ゆり」 8,600 円
 三重県産の鱈や夏野菜を取り入れた天麩羅7品

◆ディナーコース「すいれん」 17,000 円
 月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品
 6月 鱈／7月 太刀魚／8月 鱧



ディナーコース「すいれん」

*価格はすべてサービス料・消費税別です。



PALACE HOTEL TOKYO

6F 鉄板焼「濠」

選び抜かれた特撰和牛や季節の海鮮を、鉄板焼きで丁寧に焼き上げてご提供いたします。職人の技を目の前で堪能できる極上の空間で、上質なお料理の数々をお楽しみください。

提供店舗 : 6F 鉄板焼「濠」
 提供期間 : 2019年6月1日(土)～8月31日(土)
 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)



ディナーコース「磯風 -KAZE-」

- ◆ランチコース「流水 -RYUSUI-」 8,600円
カジキマグロとアヴォカドのグリル、黒毛和牛サーロイン100gまたはフィレ100gを含む全8品
- ◆ディナーコース「磯風 -KAZE-」 21,000円
八海醸造の甘酒で作る海鮮しゃぶしゃぶ、千倉産鮑、黒毛和牛サーロイン120gまたはフィレ120gを含む全8品
- ◆特撰松阪牛コース 24,000円～

*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」

クラウン初代料理長である田中徳三郎より受け継いできた逸品をご賞味いただく特別コースをご用意。また、夏の食材を感性豊かにアレンジした至極のお料理をご堪能ください。

提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」
 提供期間 : 2019年6月1日(土)～7月28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 : 03-3211-5317

※「クラウン」は2019年7月28日(日)をもちまして閉店いたします。
新しいフランス料理「Esterre(エステル)」は、
2019年11月1日(金)にオープンいたします。



「Menu de Mémoire～思い出～」

- ◆Menu de Mémoire～思い出～ ※提供期間:7月1日(月)～28日(日)
ランチコース 16,000円 / ディナーコース 21,000円

パレスホテル伝統の逸品 舌平目のボンヌフームや、
松阪牛フィレ肉のロッシェニ ソースペリグーを含むランチ全6品、ディナー全8品。

◆夏限定メニュー



夏野菜
ブラックオリーブのエミュルション
オニオンのクランブル
4,800円



骨付き仔羊のロースト
人参を三種の表現で
ベルシヤードとディジョンマスタードのジュ
8,000円



タイムが香るアプリコットのボワレ
ピスタチオのグラス
リコッタチーズのムース
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」

夏の陽射しが降り注ぐ開放感のある空間で、季節の食材をふんだんに使ったお料理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 : 2019年6月1日(土)～8月31日(土)
 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
 ※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



豚肩ロース肉のコンフィ/レンズ豆 ベーコン
夏野菜 グレインマスタード
3,300円



昆布炙した真鯛のスマーク
夏野菜、塩昆布のヴィネグレット
1,900円



サマートリュフとパルメザンチーズのリゾット
オニオン、カルナローリ米
2,800円



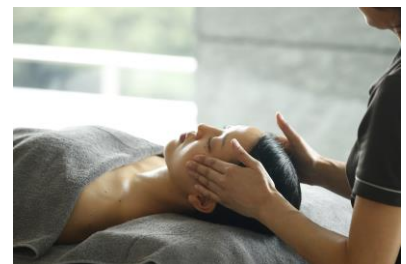
ココナッツのバナナコッタと
パイナップルのコンポート
トロピカルフルーツのソルベ
1,200円

*価格はすべてサービス料・消費税別です。

●「エビアン スパ 東京」夏のおすすめトリートメント

心身のリフレッシュとリラクゼーションを叶え、洗練されたリラクセス空間で夏の疲れた肌を癒します。

提供店舗 : 5F 「エビアン スパ 東京」
 提供期間 : 2019年6月1日(土)～8月31日(土)
 予約受付時間 : 6:30～22:00
 お問い合わせ : 03-3211-5298



トリートメントイメージ

<トリートメント>

◆**ジャパニーズ アリュール** 90分 22,000円

「warew」のプロダクトによるリフトケアを取り入れたフェイシャルトリートメントに、足のリフレクソロジーと腕のケア、「warew」のトライアルセットが付いたスペシャルプラン。

<おすすめスパプロダクト>

◆**warew** 3,800円～10,000円

国産原料を90%以上使用し、日本古来の植物の力を融合させた日本製商品。



warew 商品イメージ

*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。



PALACE HOTEL TOKYO

●夏のご宿泊プラン

パーソナルトレーナーによるイブニングヨガのプライベートレッスンを受けながら、寛ぎの時間をお過ごしください。

◆フィールフィット&優雅にYoga

昨年ご好評だったトレーニングプラン「フィールフィット」に加え、イブニングヨガのプライベートレッスン付きプラン「優雅にYoga」もご用意いたしました。

提供期間 : 2019年7月1日(月)～8月31日(土)
ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5218



テラススイート

- ・「フィールフィット」プラン:
パーソナルトレーナーによる、フィットネスルームおよびプールでのパーソナルトレーニング(60分間)
- ・「優雅にYoga」プラン:
フィットネスルームでのプライベートイブニングヨガレッスン
※テラススイートをご利用の場合、お部屋のテラスもお選びいただけます。
- ・両プラン共通:
温浴施設のご利用/evian SPA TOKYOオリジナルロゴ入りトートバッグ(1名様につき1枚)

部屋タイプ			ご朝食付き
デラックス	(和田倉噴水公園側 45㎡)	1名様	91,000円～
		2名様	104,000円～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側 75㎡)	1名様	141,000円～
		2名様	154,000円～
テラススイート	(和田倉噴水公園側 120㎡)	1名様	316,000円～
		2名様	330,000円～

※上記料金は、1名様および2名様ご利用時の1泊料金です。(サービス料・消費税・宿泊税別)
※デラックスルームは、追加料金(15,000円/1泊1室)にてクラブルームをご利用いただけます。(サービス料・消費税別)

<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