



2019年2月6日  
株式会社パレスホテル

## パレスホテル東京 2019 Spring 華やかな旬の食材で春の訪れを祝福する“春限定商品”販売のご案内

- ・春限定メニュー:美しい彩りと豊かな春の食材を堪能する花見弁当
- ・春限定カクテル:選りすぐりの苺をふんだんに使ったカクテルセレクション
- ・春限定スイーツ: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-」



ラウンジバー「プリヴェ」  
(左)プレミアム ストロベリー カクテル  
(右)シャンパーニュと3種の苺



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、2019年3月1日(金)~5月31日(金)までの期間、美しい彩りと豊かな春の食材を堪能する春限定メニューや、選りすぐりの苺をふんだんに使った春限定カクテルのご提供、春爛漫を感じさせてくれるカラフルな春限定スイーツなど、季節感溢れる春限定商品を販売いたします。

日本料理「和田倉」では、和田倉濠のつややかな新緑を望みながら、春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。毎年ご好評をいただいている花見弁当「麗 -HARUKA-」は、みずみずしい筍など春の食材を活かしたお弁当や、色鮮やかなちらし寿司など、春の訪れを感じることができる逸品です。豊かな緑の景色とともに新鮮な春の食材をたっぷりご堪能ください。

ラウンジバー「プリヴェ」では、思わず目を惹く華やかなカクテルをご用意いたしました。「プレミアム ストロベリーカクテル」は、国産の苺をふんだんに使用したシャンパンベースのカクテルです。酸味と甘みの絶妙なバランスが喉を潤します。また、「シャンパーニュと3種の苺」は、産地を厳選した3種の苺とシャンパンの優雅なマリージュをお楽しみいただけます。春の柔らかな陽射しの中、大きな窓から開放的な景色を望みながら、至福のひとつときをお過ごしください。

ペストリーショップ「スイーツ&デリ」では、キリスト教の祝日であるイースター(復活祭)にあわせ、「イースターショコラ」を販売いたします。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香ばしいナッツがたっぷり詰め込まれ、パーティーでシェアするのにも最適です。

つややかな新緑と柔らかな陽射しに包まれるパレスホテル東京の上質な空間で、多種多彩な春の恵みを堪能する美食の数々をお楽しみください。

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



# PALACE HOTEL TOKYO

## ●春限定レストランメニュー

### 6F 日本料理「和田倉」

美しい彩りと豊かな春の食材を堪能する花見弁当や、旨みが凝縮された銘柄牛を使ったおすすめ逸品をご用意いたしました。和田倉濠の煌めく新緑を望みながら、春の味覚を贅沢に使ったお料理をお楽しみください。

提供店舗 : 6F 日本料理「和田倉」  
 提供期間 : 2019年3月1日(金)～5月31日(金)  
 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-」

◆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:3月1日(金)～4月15日(月)  
※ランチタイムのみの店内ご提供となります。

◆春のおすすめ会席「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 赤出汁 香物 水菓子



銘柄牛マエバラのすき煮

◆銘柄牛マエバラのすき煮 9,000 円

先附 お造り すき煮 サラダ 食事 水菓子

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。

### 6F 天麩羅「巽」

昼は稚鮎、夜は月替わりでホタルイカ、銀宝、さよりをご用意いたします。抜群の鮮度を誇る魚介を贅沢にご賞味ください。

提供店舗 : 6F 天麩羅「巽」  
 提供期間 : 2019年3月1日(金)～5月31日(金)  
 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」

◆ランチコース「つつじ」 8,600 円

江戸前穴子、稚鮎をメインとした天麩羅7品

◆ディナーコース「さくら」 17,000 円

月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品  
3月 ホタルイカ / 4月 銀宝 / 5月 さより

\*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」

柔らかな春の陽射しが降り注ぐ暖かな空間で、春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3月1日(金)～5月31日(金)  
 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

メニュー / 料金 :

### ◆季節のアラカルト



ハンガリー産鴨モモ肉のコンフィ  
 ひよこ豆とベイズン野菜のラグー  
 3,400円



タジン/真鯛 アサリ ブラックオリーブ  
 春野菜 タイム  
 3,400円



オマール海老と春野菜の Rond と  
 甲殻類のムース  
 デイルのピューレ プリオッシュ  
 1,900円



2色のアスパラガスとサンダニエーレ産  
 プロシュート  
 セミドライトマト、バルサミコヴィネガー  
 1,900円



リゾット ヴェルデ/アスパラガス  
 グリンピース 筍 パルメザンチーズ  
 2,500円



レモンとホワイトチョコレートのムース  
 ピスタチオのアイスクリーム  
 1,400円

\*価格はすべてサービス料・消費税別です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## 6F フランス料理「クラウン」

厳選した海鮮やお肉に旬の野菜の旨みを添え、滋味深く目にも美しいお料理の数々をご用意いたしました。

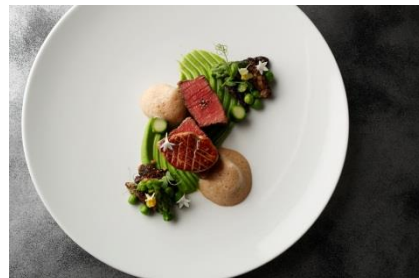
提供店舗 : 6F フランス料理「クラウン」  
 提供期間 : 2019年3月1日(金)～5月31日(金)  
 提供時間 : ランチ 11:30～14:30  
                   ディナー 17:30～21:30(L.O.)

お問い合わせ : 03-3211-5317

メニュー / 料金 :

◆「春の味覚コース」 24,000 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



「春の味覚コース」  
黒毛和牛フィレ肉のポワレ  
モリーユ茸とグリーンピースのフランセーズ  
ヴァンテージマデラ酒のソース

### 季節のアラカルト

◆3月



マスカルポーネのクレムー  
莓のソルベとジュ シトロンのクルスティアン  
2,200 円

◆4月



ロワール産ホワイトアスパラガスのポワレ  
ホタルイカのマリネ  
グリビッシュソース  
5,400 円

◆5月



フランス産鶏とフォアグラのポワレ  
春野菜のポトフ仕立て  
リバーシュの香り  
8,200 円

\*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」

フレッシュな果実を堪能できるカクテルで朗らかな春の夜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 : 2019年3月1日(金)～5月31日(金)  
 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

◆日向夏のカイピリーニャ

日向夏の爽やかな酸味と甘みがひとときわ際立つカクテル。

※提供期間:2019年3月1日(金)～4月15日(月)

◆甘夏のマティーニ

甘夏にオレンジマーマレードを加えたフレッシュな味わい。

※提供期間:2019年3月1日(金)～5月31日(金)

◆林檎のジョンコリンズ

ウィスキーカクテルの定番「ジョンコリンズ」にふくよかな林檎の風味を添えて。

※提供期間:2019年4月16日(火)～5月31日(金)



(左) 林檎のジョンコリンズ  
(中央) 日向夏のカイピリーニャ  
(右) 甘夏のマティーニ

\*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をお届けします。

提供店舗 : 6F ラウンジバー「プリヴェ」  
 提供期間 : 2019年3月1日(金)～5月31日(金)  
 提供時間 : 11:30～24:00  
 お問い合わせ : 03-3211-5319

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:2019年2月1日(金)～4月26日(金)

◆**プレミアム ストロベリー カクテル** 3,900 円  
 シャンパンベースのミストカクテルに苺をふんだんにトッピングした  
 ご褒美カクテル。

◆**シャンパーニュと3種の苺** 2,900 円  
 シャンパンと産地を厳選した3種の苺のマリアージュで、  
 至福のひとつときをお過ごしください。

春のパンチカクテル 各 2,200 円

◆**フレッシュモヒート シャンパンパンチ**  
 レモンやライム、ミントを使った、この季節におすすめの爽やかなカクテル。

◆**ベリーサングリア シャンパンパンチ**  
 赤い果実とオレンジの香り、そして華やかな色合いを楽しめるカクテル。

春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

苺のマロンシャンティイ、苺タルト、抹茶ラミントン、グアバのムース、  
 苺とヨーグルトのヴェリーヌ、抹茶のロールケーキ、  
 海老コロッケのバーガー、ホワイトアスパラガスのパンナコッタ、  
 サーモンマリネのグリル、カリフラワーのフリット ほか

※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～

3,600 円 / 4,900 円 / 10,000 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、  
 贅沢なひとつときをお過ごしください。

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



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



(左)フレッシュモヒート シャンパンパンチ  
(右)ベリーサングリア シャンパンパンチ



プリヴェ・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

### B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」

イースターショコラをはじめ、採れたての春の素材をたっぷりと使用した、愛らしいスイーツやブレッドの数々を取り揃えました。春のピクニック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 : 2019年3月1日(金)~5月31日(金)

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カラフルな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:2019年4月1日(月)~4月21日(日)



イースターショコラ

#### 春のペストリー

◆よもぎ 650円

よもぎが香るムースに黒胡麻と餡のクリーム、中には練乳のパパロアを合わせました。

◆アグリューム ジャポネ 650円

清見オレンジのタルト、仕上げにオレンジ風味のチョコレートクリームとメレンゲを重ねました。

◆ルージュ 700円

フランボワーズムースと赤スグリの柔らかなジュレを程よい酸味のリュバープ入りのスポンジと合わせました。



(左)よもぎ  
(中央)アグリューム ジャポネ  
(右)ルージュ

#### 春のブレッド

◆ピーナッツとバナナのクロワッサン 300円

バナナの甘みがふんわりと広がるクロワッサン。アクセントにピーナッツクリームでコーティングしました。

◆八朔のクリームデニッシュ 350円

爽やかな甘みとほのかな苦みが特徴の八朔を贅沢にのせました。

◆桜海老と春キャベツのアヒージョ 350円

甘みが凝縮された春キャベツに桜えびを合わせ、アヒージョ風に仕上げました。

◆しらすとラタトゥイユのガレット 350円

旬のしらすにとろっとした卵黄ソースを合わせた春らしいガレット風ブレッド。



(左)ピーナッツとバナナのクロワッサン  
(左奥)八朔のクリームデニッシュ  
(中央)桜海老と春キャベツのアヒージョ  
(右)しらすとラタトゥイユのガレット

\*価格はすべて消費税別です。



# PALACE HOTEL TOKYO

## ●春限定宿泊プラン

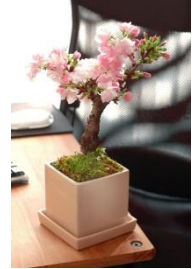
萌える緑やお濠のきらめく春の陽射しなど春の訪れを感じながら、趣に満ちた一日をお過ごしください。

### ◆桜遊山（室数限定）

提供期間 : 2019年3月18日(月)～4月12日(金)  
ご予約・お問い合わせ : 03-3211-5218

特典:

- ・ご滞在のお部屋に清香園の桜盆栽をご用意いたします。
- ・日本酒ケーキ「壺ノ壺ノ壺 桜」をプレゼント。
- ・ホテルカーまたはハイヤーにてご出発時にご希望の場所までお送りいたします。(23区内に限る)



春限定宿泊プラン  
桜遊山

部屋タイプ		ご朝食付き
デラックス	(和田倉噴水公園側 45㎡)	2名様 99,400円～
グランドデラックス	(和田倉噴水公園側 55㎡)	2名様 109,400円～
エグゼクティブスイート	(和田倉噴水公園側 75㎡)	2名様 171,400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・宿泊税別)

※ご予約は宿泊日の14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(15,000円/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・消費税別)

## ●「エビアン スパ 東京」春限定トリートメント

寒暖差や新生活で身体のバランスを崩しやすい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」  
提供期間 : 2019年3月1日(金)～5月31日(金)  
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>

### ◆ストレスリリース 90分 22,000円

背中へのストレスポイントをミネラルソルトスクラブで刺激した後、全身のオイルトリートメントで身体のめぐりを促し、内側から活力を引き出します。

<おすすめスパプロダクト>

### ◆アンヌセモナン ボタニカルボディオイル 4種100ml 各7,200円

スパトリートメントでも使用するオイル。お好みの香りでのボディケアにおすすめです。



アンヌセモナン ボタニカルオイル

※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。