

2015年10月吉日

都会の夜景を望むホテル最上階のラウンジで過ごす、特別なひととき

クラウンラウンジ 「ボージョレ・ヌーボー 賞味会」

2015年11月19日(木)

「オータムトワイライトタイムミーティング」

2015年10月13日(火)～12月6日(日)

東京・九段のホテルグランドパレスでは、今年もボージョレ・ヌーボー解禁日にカクテルラウンジ「クラウンラウンジ」(23F)にて「ボージョレ・ヌーボー 賞味会」を開催いたします。3種のボージョレ・ヌーボーと、シェフがこの日のために腕を振るうお料理で、贅沢に解禁日をお過ごしください。また、同ラウンジでは12月6日(日)までの期間限定で、お得な「オータムトワイライトタイムミーティング」も開催中。アフター5 ミーティングや女子会、同期会におすすめです。秋の夜長はホテルグランドパレスのラウンジで、上質な夜をどうぞ。

『ボージョレ・ヌーボー 賞味会』

- 日 時 2015年11月19日(木) 受付 18:30～/開演 19:00～
- 会 場 カクテルラウンジ「クラウンラウンジ」(23F)
- 料 金 お一人様¥8,000(料理、ワイン、消費税、サービス料込)
- 定 員 45名様 ※要予約

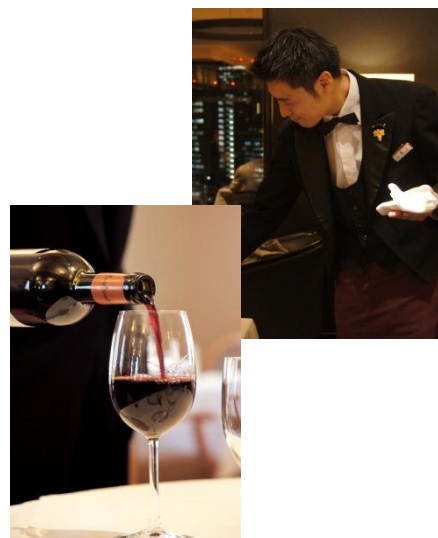
【ワイン】

ボージョレ・ヌーボー15L 木樽(ラブレ・ロウ)
 ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー(ラブレ・ロウ)
 マコン・ヴィラージュ・ヌーボー(ラブレ・ロウ)

【料理】

ブッフエスタイル

緑黄色野菜とスティックパゲットのバーニャカウダ/パテ・ド・カンパーニュ/
 カナッペ盛り合わせ/ベーコンを巻いた鱈のポワレ/牛すね肉の赤ワイン煮込み
 テーブルサービス
 若鶏のフリカッセ/洋なしのスープに巨峰のソルベを浮べて



『オータムトワイライトタイムミーティング』

17:00～18:30にご来店のお客様限定のお得なプランです。

- 期 間 2015年10月13日(火)～12月6日(日)
- 会 場 カクテルラウンジ「クラウンラウンジ」(23F)

<特別フリードリンクプラン> (90分制/2名様より)

- 料 金 お一人様¥1,620(消費税込、サービス料別)

【メニュー】

スパークリングワイン/生ビール/ハイボール/ワイン(赤・白)/麦焼酎/
 カクテル5種(カンパリソーダ・モスコミュール・ソルティドッグ・
 チャイナブルー・スクリュードライバー)/ソフトドリンク

<対象フードメニューを特別料金でご提供>

「シーザーサラダ 生ハム添え」や「ソーセージ盛り合わせ」など、美味しいおつまみをご用意しております。フリードリンクプランと合わせてご利用ください。



※写真は全てイメージです。

※天候等の事情により入荷が滞る場合、メニュー内容は予告なしに変更される場合がございます。

■お問い合わせ先 ホテルグランドパレス カクテルラウンジ「クラウンラウンジ」 03-3264-1111(代)まで

報道関係者からのお問い合わせ先
 ホテルグランドパレス営業企画部 中山・溝口
 Tel 03-3264-3013 Fax 03-3264-1925
 kikaku@grandpalace.co.jp