

2018年2月吉日

株式会社ホテルグランドパレス

23階から眺める千鳥ヶ淵の桜と多彩な実演メニューで優雅なお花見の時間を



サクラ
「Sakura ブッフェ」



2018年3月17日(土)～4月10日(火)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2018年3月17日(土)～4月10日(火)まで、ホテル最上階の「クラウンルーム」(23F)にて、毎年好評の「Sakura ブッフェ」を開催いたします。人気の実演メニューはお客様の目の前でカットする「黒毛和牛のローストビーフ」、職人が腕をふるう「にぎり寿司」に加え、本年は生ハム・サーモンのカットも登場し、更にライブ感溢れるブッフェをお届けいたします。その他、お肉や魚介の「鉄板焼」、シェフこだわりの「パエリア」や「牛肉の煮込み」、オードブルからデザートまで豊富にご用意。千鳥ヶ淵に咲き誇る桜を眼下に眺め、優雅なお花見はいかがでしょうか。

Sakura ブッフェ 詳細

■期間：2018年3月17日(土)～4月10日(火) ※桜の開花状況により期間が延長になる場合がございます。

■時間：【90分2部入替制】 第1部 11:30～13:00／第2部 13:30～15:00

※3月24日・25日・31日、4月1日・7日・8日は3部入替制となります。

第1部 11:00～12:30／第2部 13:00～14:30／第3部 15:00～16:30

■会場：23F クラウンルーム(クラウンレストラン・鉄板焼 千鳥)

■料金：大人1名様…¥6,200、お子様(4～12歳)1名様…¥3,900

<メニュー内容>

《実演メニュー》◆黒毛和牛のローストビーフ ◆にぎり寿司 ◆生ハム ◆サーモン
《鉄板焼》 ◆牛ロース／上州麦豚／有頭海老／鮮魚／野菜

オードブルとクリュディテ／ヴィシソワーズ／真鯛のデュグレレ／赤舌平目と香草のグラサージュ
牛肉の煮込み／チキンパイ／パエリア／桜海老と春キャベツのペペロンチーノ
ホテルグランドパレス特製カレー／パン／フルーツ／デザート／ソフトドリンク

※上記各料金共、サービス料・消費税込。 ※写真はイメージです。

※天候等の事情により食材の入荷が滞る場合、料理内容は予告なしに変更となる場合がございます。

※期間中、クラウンレストラン及び千鳥におけるセットメニュー及びアラカルトメニューの提供は控えさせていただきます。

News Release

千鳥ヶ淵のお花見や「Sakura ブッフェ」を楽しんだ後は、ご自宅でも桜やイチゴ味の春色に彩られたスイーツやパンを味わってみてはいかがでしょうか。

ホテルグランドパレスにあるケーキ&ベーカリー「ジュリー」(1F) とレストラン&カフェ「カトレア」(1F) では、春らしさ溢れるスイーツやパン、デザートをご用意しております。

春色スイーツ&パン、イチゴのデザートフェア 詳細

■期間:2018年3月1日(木)~4月20日(金)

◆ケーキ&ベーカリー ジュリー(1F) (10:00~20:00)

春色スイーツ&パン

『さくらロール』 1本 ¥2,700 (写真上) ※2018年3月1日(木)~4月30日(月・休)

桜あんとしくクリームを合わせたたっぷりの和風クリームを桜色の生地で包んだ、桜がほのかに香る春の季節限定、毎年人気のロールケーキです。



『イチゴのタルト』 1個 ¥500 (写真後方左)

サクッとタルト生地にイチゴを贅沢に盛り付け華やかに仕上げたスイーツ。生クリームの甘さとイチゴの酸味のハーモニーをお楽しみいただけます。

『桜とピスタチオのガトー』 1個 ¥500 (写真後方右)

桜とピスタチオのムースがなめらかな口当たりの二層仕立てのスイーツです。



『桜あんぱん』 1個 ¥190 (写真中央手前)

ふんわりとした生地で程よい甘さの桜あんを包んだあんぱん。一口食べると桜の香りがふわっと広がります。

◆レストラン&カフェ カトレア(1F) (11:00~23:00)

イチゴのデザートフェア 各 ¥1,800 ※コーヒーまたは紅茶付き

イチゴ尽くしの可愛らしいデザートをご用意いたしました。

■イチゴのレアチーズケーキ

■イチゴのパフェ エスプーマ添え

■イチゴのシフォンケーキ



※「春色スイーツ&パン」は各料金共、消費税込。「イチゴのデザートフェア」はサービス料・消費税込。
※一部イメージ写真を含んでおります。

<一般の方からのお問い合わせ先>
ホテルグランドパレス 各レストラン

TEL 03-3264-1111(代表) <https://www.grandpalace.co.jp>

<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 営業企画課 沼尻・田野

TEL 03-3264-3013 FAX 03-3264-1925 E-MAIL: kikaku@grandpalace.co.jp