

2020年2月吉日
株式会社ホテルグランドパレス

各レストランのシェフが腕によりをかけたメニューの数々
千鳥ヶ淵の景色のように、桜色に染まるひとときを。

「PINK SENSATION (ピンクセンセーション)」

2020年3月1日(日)～4月12日(日)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2020年3月1日(日)～4月12日(日)の期間、千鳥ヶ淵の桜や美しく咲き誇る花々をイメージし、「ピンク」をテーマにシェフが柔軟な発想と繊細な技法で作りあげた心華やぐメニュー「PINK SENSATION」を開催いたします。お料理が桜色に染まる春の素敵なお楽しみください。

<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

News Release

◆PINK SENSATION メニュー詳細

■フランス料理 クラウンレストラン (23F) (ランチ 11:30~14:00)



『フランスシャラン産鴨胸肉のロティ チェリーコンポート添え』

※クラウン プリフィックス ランチの1品

1名様 ¥3,400

鴨胸肉をじっくりとロゼ色に焼き上げ、甘酸っぱいチェリーコンポートを添えました。チェリーのソースやシェフの繊細な技が光る飴細工で華やかさも加えて。

■カクテルラウンジ クラウンラウンジ (23F) (11:30~23:00)



『乙女権』

1杯 ¥1,800

ピーチツリーやロゼスパークリングワイン、フランボワーズシロップなどを使用した、さっぱりとした甘さのカクテルです。

■レストラン&カフェ カトレア (1F) (11:00~21:00)



『ピンクのオムレツ』

1名様 ¥1,800

ビーツでほんのり桜色に色付けしたオムレツに、ピンク色の粉チーズとクリームチーズを添えて可愛らしい一品に仕上げました。

■ケーキ&ベーカリー ジュリー (1F) (10:00~20:00)



さくらロール

『ピンクセンセーションスイーツ』

- ・さくらロール 1本 ¥2,700
- ・トライフル 1個 ¥550
- ・フレーズショコラ 1個 ¥580
- ・いちごシフォンケーキ 1個 ¥550



トライフル

いちごやルビーチョコレートなどを使用しピンク色に仕上げたケーキ3種と、桜の季節の人気商品さくらロールがリニューアルして登場します。

News Release

■日本料理 千代田 (B1F) (ランチ 11:30~14:00)



『桃色ちらし』

1名様 ¥7,000

大トロ、中トロ、ズワイ蟹、海老、いくらなどの魚介とおぼろをのせた桃色のちらし寿司です。醤油や岩塩もピンクにこだわってご用意しました。

■広東料理 萬壽苑 (B1F) (ランチ 11:30~14:00 / ディナー 17:30~21:00)



『萬壽苑特製ピンク餃子・ピンク焼売』

各1個 ¥400 ※オーダーは2個より

淡いピンク色の生地で包んだ自家製のピンク餃子とピンク焼売はこの時期だけの限定。



『いちご杏仁豆腐』

1名様 ¥950

いちごソースといちごを盛り付けた杏仁豆腐は爽やかな甘さが特徴です。

※上記各料金共、サービス料・消費税込。(ケーキ&ベーカリー ジュリーは各料金共、消費税込。)

※数に限りがございます。予めご了承ください。

※写真は全てイメージです。

※天候等の事情により食材の入荷が滞る場合、料理内容は予告なく変更される場合がございます。

ご利用の際は事前のご予約をおすすめいたします。