

2020年7月吉日  
株式会社ホテルグランドパレス

スパイシーな料理や目にも涼やかな料理をご用意

## 「夏のグルメフェア」開催!

2020年8月1日(土)~9月22日(火・祝)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2020年8月1日(土)~9月22日(火・祝)の期間、館内全レストラン & バーにて、暑い夏を乗り切るバラエティ豊かなメニューを提供する「夏のグルメフェア」を開催します。各レストランのシェフが腕によりをかけた料理で、思い出に残る素敵な夏の日をお過ごしください。

### ◆夏のグルメフェアメニュー詳細

#### ■レストラン&カフェ カトレア (1F)



#### 『夏のスタミナ スパイシーbuffe』

ランチbuffe 大人1名様¥3,600/シニア割引(65歳以上)1名様¥3,300  
お子様(7~12歳)1名様¥2,000/幼児(4~6歳)1名様¥1,150

スパイスとガーリックを効かせた骨付きスペアリブのスタミナ焼きや、開業以来のレシピにさらに数種類のスパイスを加え、深みとコクのある味わいに仕上げたスープカレーなど夏の暑さを乗り切るスパイシーメニューを中心に、安全・安心に配慮した新スタイルのbuffeをお届けいたします。

### 新型コロナウイルス感染症対策への当社の取り組みについて

お客様ならびに従業員の健康と安全のため、またお客様に安心してお越しいただけるよう以下の接触・飛沫防止感染対策を取っております。



消毒液の設置



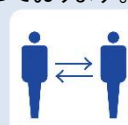
検温のお願い



マスク着用



定期的な消毒清掃



ソーシャル  
ディスタンス



精算時キャッシュ  
トレイを使用



ビル管理法に定める  
以上の回数と換気量

この他の取り組みについてはこちらをご覧ください ▶ <https://www.grandpalace.co.jp/topics/information.html>

## ■フランス料理 クラウンレストラン (23F)



### 『ムニユ デギュスタシオン ドウ レテ』 1名様 ¥13,500

白ワインとバターソースを合わせ、緑鮮やかなアスパラガスに乗せた平目のブレゼやマデラワインの甘みが引き立つソースの黒毛和牛フィレのグリエなど、爽やかな彩りと奥深い味わいが調和するシェフ渾身のコースです。

※ランチタイムには「帆立貝のムースを挟んだ舌平目のヴァプール 白ワインソース」を含む5つのメイン料理よりお好きな1品をお選びいただける『クラウン プリフィックス ランチ』1名様¥3,400〜もご用意。

## ■鉄板焼 千鳥 (23F)



### 『夏の美味探求コース』 1名様 ¥19,000

食材の美味しさが際立つ鉄板焼では、黒毛和牛や国産伊勢海老、西京味噌に3日間漬けたフォアグラなど、シェフが目の前で焼き上げる厳選された食材をご堪能いただけます。

## ■日本料理 千代田 (B1F)



### 『涼風会席』 1名様 ¥13,500 ※ランチタイムは要予約

日本屈指の清流、長良川に育まれた郡上鮎の塩焼きなど、夏らしい涼やかな会席をお楽しみください。

※ランチタイムには鮭の山かけや喉越しの良い稲庭うどんなど、暑い夏も食が進む『涼味膳』1名様¥4,000 や、牡丹海老や蟹、鮭など新鮮な魚介を豪快に盛り付けた『夏の宝石丼』1名様¥4,000 (1日10食限定)もご用意。

## ■広東料理 萬壽苑 (B1F)



### 『夏の福祿壽コース』 1名様 ¥12,000 ※2名様より ※ランチタイムは要予約

旨味たっぷりの牛タンや、広東風煮込みや、とうもろこしと干貝柱の上湯、車海老のチリソース煮など素材の風味を活かしたコースに舌鼓。

※ランチタイムには醤油をベースとした特製中華ソースでさっぱりと味わえる『豚バラ肉とゴーヤの特製中華ソースかけ』1名様¥2,600もご用意。

## ■カクテルラウンジ クラウンラウンジ(1F) ※レストラン&カフェ カトレアの個室にて代替営業しております。



### 『モヒートフェア & おつまみ』

モヒート 1杯 各¥1,700

おつまみ 1品 ¥1,100〜

夏の定番カクテル、モヒートを4種類ご用意。スパイシーなおつまみと一緒にどうぞ。

## News Release

### ■レストラン&カフェ カトレア (1F)



8/1(土) ~ 8/31(月) 『真夏のシェイブアイスフェア』

・**実験とご褒美** ¥1,940 ※コーヒー または 紅茶付き  
青いシロップをかけると色が変わる色のマジック。  
真夏をひんやり美味しく演出するかき氷です。

・**YPB** ¥1,940 ※コーヒー または 紅茶付き  
ヨーグルト風味の氷の中に入ったベリーコンフィがアクセント。  
濃厚なパッションフルーツとマンゴーとともにお召し上がりください。

### ■ケーキ&ベーカリー ジュリー (1F)



8/1(土) ~ 8/31(月) 『真夏のゼリー&パン』

#### ゼリー

- ・たっぷり桃と貴腐ワインのゼリー 1個 ¥600  
※アルコール分を含んでおります。
- ・ベルベヌとグレープフルーツのゼリー 1個 ¥530
- ・え！クリームソーダ！?!? 1個 ¥530
- ・金魚すくい 1個 ¥530

#### パン

- ・冷たい白桃デニッシュ 1個 ¥290
- ・キーマカレーデニッシュ 1個 ¥260
- ・レモンクリームパン 1個 ¥230

営業時間の最新情報はこちらをご覧ください ▶ <https://www.grandpalace.co.jp/topics/information2.html>

※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)

※一部イメージ写真を含んでおります。

※天候等の事情により、食材の入荷が一部滞る場合がございます。予めご了承ください。

ご利用の際は事前のご予約をおすすめいたします。

<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 田野・岡

TEL 03-3264-3013 FAX 03-3264-1925 E-MAIL: [kikaku@grandpalace.co.jp](mailto:kikaku@grandpalace.co.jp)