

2020年9月吉日  
株式会社ホテルグランドパレス

旬の食材を使用し、実りの秋をお楽しみいただける料理をご用意

## 「秋の味覚グルメフェア」開催!

2020年9月23日(水)~11月15日(日)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2020年9月23日(水)~11月15日(日)の期間、館内全レストラン&バーにて、旬の食材 茸や栗、秋刀魚などを使用したメニューを提供する「秋の味覚グルメフェア」を開催します。各レストランのシェフが様々なアレンジでもてなす、秋の味覚をお楽しみください。

### ◆秋の味覚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)



#### 『秋の味覚buffet』

ランチbuffet 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



骨まで食べられるほど柔らかくした秋刀魚をガーリック&ハーブの効いたソースで味わう秋刀魚のコンフィや、燻した鴨肉の香りと柔らかな食感が楽しめるペッパー燻製鴨のポアレなど、夏の疲れた身体に嬉しいガーリック&スパイス料理と秋の味覚を中心に、安全・安心に配慮した新スタイルのbuffetでお届けいたします。

### 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



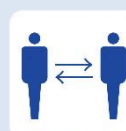
検温のお願い



マスク着用



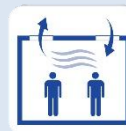
定期的な消毒清掃



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 ドトヌ』 1名様 ¥13,500

ワインを煮つめたソースで味わうフォアグラのマーブル仕立てや、燻製塩の薫るサーモンミキュイ、トリュフで香りづけした古代麦と椎茸をのせた岩手県産吊りし熟成短角牛フィレのシャルトリューズ風などシェフ渾身のコース。

※ランチタイムには「三つ編みにした太刀魚 赤パプリカのクーリとマンゴーチャツネ」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)



### 『秋の美味探求コース』 1名様 ¥19,000

食材の美味しさが際立つ鉄板焼では、黒毛和牛をメインに、伊勢海老や蝦夷鮑、常陸秋そばと秋しらすのかき揚げなど、豪華食材と秋の味覚を満喫いただけます。

※ランチタイムには身が大きく脂がのった秋しらすをたっぷりのせた井や、黒毛和牛、イトヨリ鯛のソテーなどを堪能できる『秋の味覚ランチ』1名様¥7,000もご用意。

## ■日本料理 千代田 (B1F)



### 『秋の彩り会席』 1名様 ¥13,500 ※ランチタイムは要予約

朴葉と味噌の香りが食欲をそそる牛肉の朴葉焼きなど、見た目も華やかに秋をイメージした会席をお楽しみください。

※ランチタイムには香り高い常陸秋そばや茄子の味噌田楽などを堪能いただける『秋の味覚膳』1名様¥4,000 や、中トロや秋鯖、鯛、いくらなどを盛り付けた『秋色ちらし』1名様¥4,500(1日10食限定)もご用意。

## ■広東料理 萬壽苑 (B1F)



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

鮑とアオリイカの天然塩炒め、夏の疲れに染みる薬膳スープ、国産牛の自家製XO醬炒めなど滋味あふれる料理をお召し上がりください。

※ランチタイムにはあっさりとした塩味をベースにオイスターソースがほのかに香る『秋香る白身魚と紋甲イカのうま煮ランチ』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。



### 『秋のハイボールフェア & おつまみ』

ハイボール 1杯 ¥1,500~

おつまみ 1品 ¥1,400~

秋の夜長は、ウイスキーの深い味わいと爽快感を愉むハイボールと季節を感じるひと手間かけたおつまみで心満たされる大人時間を。

## News Release

### ■レストラン&カフェ カトレア (1F)



9月1日(火)～10月31日(土)

#### 『秋のデザートフェア』

- ・2種クリームของモンブラン ¥1,940 ※コーヒー または 紅茶付き
- ・サクサクパイ生地のミルフィーユ ¥1,940 ※コーヒー または 紅茶付き

紫芋と栗のクリームを使用したモンブランや、サクサクに焼き上げたパイ生地で濃厚なカスタードクリームをサンドしたミルフィーユをご用意。

### ■ケーキ&ベーカリー ジュリー (1F)



9月1日(火)～10月31日(土)

#### 『秋のスイーツ&パン』

##### スイーツ

- ・フロマージュ・クリュ 1個 ¥560
- ・バスクチーズケーキ 1個 ¥560
- ・ティラミス・ヌーボー ※アルコール分を含んでおります。 1個 ¥560
- ・チーズシフォンケーキ 1個 ¥530

##### パン

- ・メープルブレッド 1個 ¥380
- ・クワトロフォルマッジ 1個 ¥320
- ・明太フランスチーズ 1個 ¥290
- ・栗あんチーズ 1個 ¥240

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)