

2020年11月吉日
株式会社ホテルグランドパレス

シェフが腕によりをかけたメニューをバラエティ豊かにご用意
「冬の味覚グルメフェア」開催!

2020年11月16日(月)~12月30日(水)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2020年11月16日(月)~12月30日(水)の期間、館内全レストラン & バーにて、シェフが選び抜いた旬の食材を使用したメニューを提供する「冬の味覚グルメフェア」を開催します。1年の締めくくりにご家族やご友人とホテルで優雅なひとときを過ごしてはいかがでしょうか。

◆冬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)



『冬のシェフ特撰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

木・金・土曜日限定

ディナーbuffet 大人1名様¥5,200/シニア割引(65歳以上)1名様¥4,800
お子様(7~12歳)1名様¥2,500/幼児(4~6歳)1名様¥1,450



※12月19日(土)~12月25日(金)を除き、ディナーbuffetは当面の間、木・金・土曜日のみ営業いたします。
※12月19日(土)~12月25日(金)のディナーbuffetは料金が異なります。

赤ワインとフォンドヴォーで4時間ほど煮込んだ牛頬肉の赤ワイン煮込みやハーブが香るジューシーなローストチキン、柔らかく仕上げたローストビーフなど、バラエティ豊かにご用意。安全・安心に配慮した新スタイルのbuffetをお届けします。

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



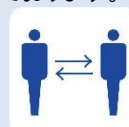
検温のお願い



マスク着用



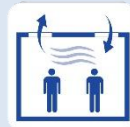
定期的な消毒清掃



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』 1名様 ¥13,500

スコットランド産の軽い舌触りのサーモンを柑橘系の香りとともに楽しむマリネ、マデラソースの甘みが肉の旨みを引き立てる黒毛和牛フィレのグリエなど、選び抜いた旬の食材と正統フレンチの技法のコラボレーションをご堪能ください。

※12月22日(火)～12月25日(金)のディナータイムは提供を控えさせていただきます。

※ランチタイムには「豚バラ肉のキャラメリゼ スパイイス風味」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)



『冬の創作美味堪能コース』 1名様 ¥19,000

黒毛和牛フィレとサーロインから選べるメインに加え、鮫鱈の骨と昆布で出汁を引いたココットで作る鮫鱈鍋仕立てや、柚子香るクリームソースを合わせた活伊勢海老のグリルなど、冬の味覚満載の鉄板焼コース。

※12月22日(火)～12月25日(金)のディナータイムは提供を控えさせていただきます。

※ランチタイムには黒毛和牛サーロインをメインに、きのこのソースで味わう鮫鱈のムニエル、季節の焼き野菜などを楽しめる『冬の美味ランチ』1名様¥6,500もご用意。

■日本料理 千代田 (B1F)



『雪衣会席』 1名様 ¥13,500 ※ランチタイムは要予約

冬の味覚の代表格 ふぐの唐揚げ、雪衣を表現した金目鯛のみぞれ鍋、ポン酢で味わう鮫肝などをご用意しました。

※ランチタイムには柚子と醤油が香る鱈の幽庵焼きや身体があったまる肉豆腐などをご堪能いただける『冬の味覚膳』1名様¥4,000 や、中トロや鯛、ずわい蟹、いくらなどを盛り付けた『冬色ちらし』1名様¥4,500(平日1日10食限定)もご用意。

■広東料理 萬壽苑 (B1F)



『冬の福祿壽コース』 1名様 ¥13,500 ※2名様より ※ランチタイムは要予約

蟹肉入りふかひれスープや、蟹と揚げ豆腐の煮込み、蟹入り炒飯など様々な蟹料理に舌鼓。

※ランチタイムには葱生姜の風味が冬にぴったり、食べ応えのある蟹と小海老の煮込みをメインに、スープや点心も蟹づくしの『蟹づくしランチ』1名様¥3,500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。



『ウインターカクテル ベネディクション』

1杯 ¥1,800

冬の花ポインセチアをイメージして、バーボンベースにいちごリキュールやクランベリージュースを合わせた鮮やかな赤が印象的なカクテル。

News Release

■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。



11月16日(月)～12月25日(金)

『ナイトハイティー』

1名様 ¥8,000

骨付き鶏もも肉のコンフィ、牛頬肉の赤ワイン煮込みなど、
充実のフードメニューをフリードリンクと一緒に楽しみください。

※2日前までに要予約 ※最終入店は19:00となります。

■レストラン&カフェ カトレア (1F)



11月1日(日)～1月3日(日)

『冬のデザートフェア』

・赤いりんごに見立てたムース ¥1,940 ※コーヒー または 紅茶付き

・チョコキャラメルパフェ ¥1,940 ※コーヒー または 紅茶付き

じっくりと煮込んだりんごが入った、赤いりんごに見立てたムースやチョコレート
アイスクリームとキャラメルクリームにオレンジの風味がアクセントのパフェです。

■ケーキ&ベーカリー ジュリー (1F)



11月1日(日)～1月3日(日)

『キャラメルスイーツ&パン』

キャラメルスイーツ

- | | |
|----------------|---------|
| ・キャラメル カトルカール | 1個 ¥570 |
| ・クーシュ | 1個 ¥570 |
| ・セピア | 1個 ¥570 |
| ・タルト・キャラメルポワール | 1個 ¥570 |

パン

- | | |
|----------------|---------|
| ・ショコラブレッド | 1個 ¥390 |
| ・きのこのグラタンパン | 1個 ¥350 |
| ・ブラウンシチューパン | 1個 ¥340 |
| ・アップルシナモンデニッシュ | 1個 ¥300 |

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