

2020年12月吉日
株式会社ホテルグランドパレス

シェフの技に魅せられる贅沢なひとときを 「冬のシェフ特撰グルメフェア」開催!

2021年1月4日(月)~2月28日(日)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2021年1月4日(月)~2月28日(日)の期間、館内全レストラン&バーにて、この季節ならではの食材を選びすぎり、シェフそれぞれの持ち味をいかした「冬のシェフ特撰グルメフェア」を開催いたします。寒い季節にぴったりな心も身体も温まるお料理をお楽しみください。

◆冬のシェフ特撰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



松山どりを香り豊かに焼き上げたクラポーデンや釜揚げしらすのピッツアなど愛媛県産食材を使った料理をはじめ、柔らかく風味豊かな仔羊の煮込み、ニンニクの効いた鱈のアヒージョなど多彩にご用意。料理はシェフが目の前でサービスし、冷製料理は個別にご用意するなど、安全・安心に配慮した新スタイルのbuffet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



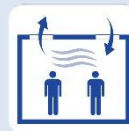
定期的な消毒清掃



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

そ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>

News Release

■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

鮫鱈をカリッと焼き上げ牛蒡のピュレとともに楽しむポアレ、牡丹海老の風味と無花果のとろりとした口当たりの調和が絶妙な一皿、マデラソースの芳醇なコクと甘みが肉の旨みを引き立てる黒毛和牛フィレのソテーなどを味わえるコース。

※ランチタイムには「若鶏のロール 香草風味 柑橘のチャツネと鶏のジュ」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

バターで焼く蝦夷鮑や活車海老に加え、スパイスが香るイベリコ豚肩ロース焼き、柑橘で仕上げた魚介のマリネ、黒毛和牛フィレまたはサーロインなど、吟味したお肉や魚介を満喫できる贅沢なコース。

※ランチタイムには目の前で焼き上げた魚介を熱々のスープに入れた旬の魚介のブイヤベースや黒毛和牛などを堪能できる『冬の美味ランチ』1名様¥6,500もご用意。

■日本料理 千代田 (B1F)



『早春会席』 1名様 ¥15,000 ※ランチタイムは要予約

脂がたっぷりのったクエをポン酢でいただく愛媛県産クエ鍋、早春の味覚・新筍や鱈の他、鮑や黒毛和牛などを本格会席でお楽しみください。

※ランチタイムには愛媛県産クエのすき煮をメインに、鱈幽庵焼きなど季節の味をお楽しみいただける『早春和膳』1名様¥4,000 や、いくらや雲丹、牡丹海老、蟹、中トロなどを贅沢に盛り付けた『極・ちらし』1名様¥5,000(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

クミン香る国産牛炒めや愛媛県産の鯛に3種の醤油をブレンドした香ばしいソースをかけた広東蒸しなど味わい深い逸品をご堪能ください。

※ランチタイムには旨みたっぷりの帆立と海老に山椒や生姜を加え、体の中から温まる『帆立と海老の薬膳鍋』1名様¥3,200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。



『ホットチョコレートカクテル & おつまみ』

カクテル 1杯 各¥1,800

おつまみ 1品 各¥1,500

しんと冷えた冬の夜は、大切な人と心も体も温まるホットカクテルを。自家製ガーリックバターを絡めたエスカルゴなど、ひと手間かけたおつまみも一緒に。

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。



『ナイトハイティー』

1名様 ¥6,500

サーロインステーキや若鶏のクラポードン、愛媛県産じゃこカツなど、充実したフードメニューを、グラスシャンパンやこだわりのコーヒー・紅茶と共に楽しみください。

※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)



『チョコレートフェア』

・大人のホットチョコレート 小菓子と共に ¥1,900 ※コーヒー または 紅茶付き

・ラミントン ¥1,900 ※コーヒー または 紅茶付き

カカオの名産地・コロンビア産チョコレートを使用。オリジナルブレンドのお酒を添えたホットチョコレートと、オーストラリアの伝統菓子ラミントンをご用意。

■ケーキ&ベーカリー ジュリー (1F)



『チョコレートスイーツ & パン』

チョコレートスイーツ

- ・アメール 1 個 ¥590
- ・タルト YUZU ショコラ 1 個 ¥580
- ・ショコラフー 1 個 ¥580
- ・ティラミスショコラ 1 個 ¥580

パン

- ・コーヒーブレッド 1 個 ¥450
- ・野菜とベーコンのピザブレッド 1 個 ¥330
- ・チョコメロンパン 1 個 ¥300
- ・パン・オ・ショコラ 1 個 ¥290



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