

2021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丹精を込め腕をふるう春色メニュー。

桜花爛漫、こころ華やぐひとときを。

「PINK SENSATION (ピンクセンセーション)」

2021年3月1日(月)～4月15日(木)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2021年3月1日(月)～4月15日(木)の期間、春の訪れを感じさせる「ピンク」をテーマに、シェフが丹精を込め腕をふるう華やかな春色メニューが登場する「PINK SENSATION」を昨年に引き続き、本年も開催いたします。

桜の名所 千鳥ヶ淵に近いホテルグランドパレスで一足先に春を感じてみませんか。

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



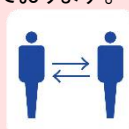
検温のお願い



マスク着用



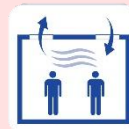
定期的な消毒清掃



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

◆PINK SENSATION メニュー詳細

■レストラン&カフェ カトレア (1F)



『春の花畑風ローストビーフピッツァ』

1 枚 ¥2,700 ※直径約 25 cm

やわらかなローストビーフをふんだんに使用したピッツァ。
お花畑をイメージし、目にも華やかに仕上げました。

■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。



『Pink blossom』 1 杯 ¥1,900

『Rose』 1 杯 ¥1,900

柚子やレモンの爽やかな味わいと桜の香りが楽しめる「Pink blossom」と、
桜やクランベリー、グレープフルーツのフルーティーな味わいと
優雅なバラの香りの「Rose」。春を感じる 2 種類のピンクカクテルをご用意。

■ケーキ&ベーカリー ジュリー (1F)



『トウルビヨン』

1 個 ¥580

いちごピューレが入ったスポンジで生クリームを包み、
特製のいちごクリームでコーティング。
いちごの風味が口の中にふわっと広がります。

■フランス料理 クラウンレストラン (23F)



『フォンダンフォアグラ いちごのメレンゲとルバーブのソース』

※ランチタイム限定

※クラウン プリフィックス ランチに 1 名様 +¥1,500 で追加

低温でじっくり火を通しなめらかに仕上げたフォアグラに、
甘酸っぱいいちごのメレンゲとルバーブソースがアクセントの逸品。

クラウン プリフィックス ランチ(¥3,500)に
追加した場合のイメージ

■日本料理 千代田 (B1F)



『さくら御膳』 ※ランチタイム限定

1名様 ¥4,000

桜海老の天井や桜蕎麦、桜餅など桜づくしのメニューで日本の春を感じるひとときをお楽しみください。

■広東料理 萬壽苑 (B1F)



『小海老のももいろエビマヨランチ』 ※ランチタイム限定

1名様 ¥3,200

自家製 XO 醤、マヨネーズ、ピーツを混ぜ合わせたももいろのソースを、ぷりぷりした食感の小海老に和えた一皿がメインのランチです。

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。

※数に限りがございます。

<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