

2021年2月吉日
株式会社ホテルグランドパレス

祝福のときに華を添える彩り豊かなメニューをご用意 「春のお祝いグルメフェア」開催!

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、館内全レストラン&バーにて、春の祝宴にふさわしい贅沢な時間を演出するメニューを揃えた「春のお祝いグルメフェア」を開催いたします。お祝いの気持ちを込めてシェフがひとつひとつ丁寧に作り上げたお料理で和やかなひとときをお過ごしください。

◆春のお祝い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)



『春のお祝い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

花盛りの桜をイメージしたコク深い若鶏フリカッセや、桜葉で包んで蒸し和風あんをかけた桜餅風の白身魚のヴァプール、香草とともにローストし貝出汁で楽しむ鯛のロティなど、春の祝宴にふさわしい豪華なメニューをご用意。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



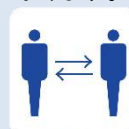
検温のお願い



マスク着用



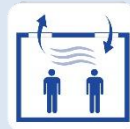
定期的な消毒清掃



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

魚のすり身のムースを詰めてふんわり蒸した春小鯛に焼き色をつけたデュグレソースをからめて楽しむポーピエットや、シソ風味のゼリーシートをのせたフォアグラのテリーヌ、芳醇な赤ワインソースが肉の旨みを引き立てる黒毛和牛フィレのグリエなど、贅沢な素材を深みのある味わいに仕立てたコース。

※ランチタイムには「鱈のソテー 菜の花のソース」を含む5つのメイン料理より好きな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¥3,500~もご用意。ピンクセンセーションの1品「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」を1名様 +¥1,500 で追加できます。

■鉄板焼 千鳥 (23F)



『春のお祝い美食コース』 1名様 ¥19,000

桜風味の冷ソースを添えた国産活伊勢海老ソテーや、桜チップで燻したほのかな香りを楽しむ蛍烏賊・帆立・菜の花の酢味噌風、黒毛和牛フィレまたはサーロインなど、シェフが腕によりをかけた豪華な鉄板焼コース。

※ランチタイムには甘みのある春ごぼうのソースで味わう鮮魚や、黒毛和牛を目の前で焼き上げるライブ感溢れる『春のお祝いランチ』1名様¥7,000もご用意。

■日本料理 千代田 (B1F)



『さくら会席』 1名様 ¥15,000 ※ランチタイムは要予約

鱈の旨みと柔らかな食感を引き出す鰹出汁の鍋や、海老と旬の蛤の土瓶蒸しを味わえる会席で春を愛でる豊潤なひとときを。

※ランチタイムには桜海老のかき揚げと桜蕎麦が春の膳を華やかに彩る『お花見御膳』1名様¥5,500 や、国産牛の旨みを活かし柔らかく仕上げたローストビーフに酢飯を合わせた『寿司屋のローストビーフ重』1名様¥5,800(平日1日10食限定)もご用意。

■広東料理 萬壽苑 (B1F)



『春の福祿壽コース』 1名様 ¥18,000 ※2名様より ※ランチタイムは要予約

とろけるように煮込んだ気仙沼特産品ふかひれの姿煮や、鮑と帆立貝柱に春野菜を加えた天然塩炒めなどをお楽しみいただけます。

※ランチタイムには上湯をベースにコラーゲン豊富なふかひれと春野菜の旨みを堪能できる『ふかひれあんかけ焼きそばランチ』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。



『スプリングカクテル & おつまみ』

カクテル 1杯 各¥1,800
おつまみ 1品 ¥1,300~

山桜と梅をイメージした爽やかで甘酸っぱいカクテルは“今”だけのお愉しみ。春らしい自家製おつまみも一緒に、心ほぐれる柔らかな時間を。

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。



『お花見弁当』 1名様 ¥4,000 ※2日前までに要予約

3月29日(月)～4月6日(火)

※桜の開花状況により期間が変更になる場合がございます。

11:30～13:00 / 13:30～15:00 ※2部制

和洋中の前菜をはじめ、国産牛のすき焼きや赤飯、3種のデザートなど趣向を凝らした品々を、心華やぐ二段重ねのお弁当に仕立てました。

■レストラン&カフェ カトレア (1F)



『春のいちごフェア』

・いちごのメルバ ¥1,900 ※コーヒー または 紅茶付き

・いちごづくしのワンプレートデザート ¥1,900 ※コーヒー または 紅茶付き

バナニアイスをいちごとフランボワーズのソースで味わういちごのメルバと5種のいちごスイーツを一度に楽しめるワンプレートをご用意。

■ケーキ&ベーカリー ジュリー (1F)



『スイーツ』

- | | |
|------------|-----------|
| ・タルトフレーズ | 1個 ¥600 |
| ・フレジェ | 1個 ¥600 |
| ・サンパ | 1個 ¥580 |
| ・さくらロールケーキ | 1本 ¥2,700 |



『パン』

- | | |
|-----------------|---------|
| ・とちおとめのマーブルブレッド | 1個 ¥390 |
| ・フレッシュいちごのデニッシュ | 1個 ¥390 |
| ・春キャベツのお好み焼きパン | 1個 ¥340 |
| ・さくらあんぱん | 1個 ¥260 |

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>

※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。

※記載の内容・料金等は予告なく変更される場合がございます。

※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