

2021年4月吉日  
株式会社ホテルグランドパレス

趣向を凝らしたメニューの数々が登場  
**「シェフ特撰グルメフェア」開催!**

2021年4月17日(土)~5月31日(月)



東京・九段のホテルグランドパレスでは、2021年4月17日(土)~5月31日(月)の期間、館内全レストラン&バーにて、各レストランのシェフの技が光るバラエティー豊かなメニューでもてなす「シェフ特撰グルメフェア」を開催いたします。大切な方々と笑顔溢れる心温まるひとときをお過ごしください。

◆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)



『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



柔らかく仕上げたローストビーフや、トマト風味のソースで味わう自身魚のデュグレレ風、ハーブとニンニクが香る若鶏とアンチョビのパロティーヌなどシェフが腕によりをかけたメニューをご用意。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



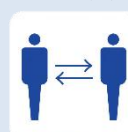
検温のお願い



マスク着用



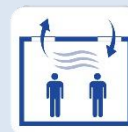
定期的な消毒清掃



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

コンソメのジュレで包んだムース状にしたたらば蟹は、口当たりまるやかなバスマティライスのみースとともに。低温で火を入れた平目は、小海老と大葉のピューレと合わせ香り豊かな重ね焼きに。柔らかく焼き上げた黒毛和牛フィレのグリユは芳醇な赤ワインソースで。贅沢素材と正統フレンチの匠の技が光るコース。

※ランチタイムには「シャラン産鴨胸肉のロティ 蜂蜜とスパイス風味」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)



#### 『創作美味堪能コース』 1名様 ¥19,000

バターで焼き上げる活伊勢海老のソテーや、とろけるような食感のフォアグラと洋風出汁風味の大根のロシーニ仕立て、黒毛和牛フィレまたはサーロインなど、贅沢素材を味わえる豪華な鉄板焼コースです。

※ランチタイムには黒毛和牛サーロインや、ふかひれと貝柱の旨味たっぷりの和風あんを合わせた鮮魚と帆立のソテーなどを楽しめる『美味ランチ』1名様¥7,000もご用意。

### ■日本料理 千代田 (B1F)



#### 『特撰会席』 1名様 ¥15,000 ※ランチタイムは要予約

ふっくらとした銀鱈は西京焼きで、黒毛和牛は鰹出汁のしゃぶしゃぶまたは特製の割り下のすき煮で味わって。

※ランチタイムには鰹節と利尻昆布で仕立てた天つゆで味わう天ぷら、染め卸していただく厚焼き玉子、国産牛すき煮などをご堪能いただける『なごみ御膳』1名様¥4,200 や、鮪をはじめ帆立、牡丹海老、サーモン、鯛などの海の幸を彩り鮮やかに盛り付けた『ちらし寿司』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)



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

素材の旨味を味わう帆立貝柱とナマコの天然塩炒めや、甘辛なみそとサクサクの揚げパンなどを包んだ北京ダックを楽しめるコース。

※ランチタイムには甘みのある香港の醤油で香ばしく仕上げ、塩茹でした鮑がアクセントの『鮑のせ特製黒炒飯ランチ』1名様¥4,500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。



#### 『ナイトハイティー』 1名様 ¥6,500 ※2日前までに要予約

3種のオードブルや魚介と野菜のアヒージョ、鶏の香草焼きなどに加え、デザートまで、シャンパンとともに楽しみいただけます。



## News Release

### ■レストラン&カフェ カトレア (1F)



#### 『いちごのデザートフェア』

・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

・いちごのメルバ ¥1,900 ※コーヒー または 紅茶付き

5種のいちごスイーツを一度に楽しめるワンプレートや、  
バニラアイスを一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をご用意。

### ■ケーキ&ベーカリー ジュリー (1F)



#### 『いちごのスイーツボックス』 1個 ¥2,300 ※2日前の16:00までに要予約

タルトやシュークリーム、ショートケーキなどいちごスイーツの詰め合わせ  
ボックスをご用意。ご自宅でパティシエ特製の可愛らしいいちごスイーツを  
お楽しみください。

※無くなり次第終了となります。



#### 『いちごのスイーツ & パン』

##### 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
・トウルビヨン	1個 ¥580

##### パン

・抹茶ブレッド	1個 ¥430
・チーズ明太ポテト	1個 ¥330
・メロンパン	1個 ¥260
・ミルクフランス	1個 ¥230

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 沼尻・岡

TEL 03-3264-3013 FAX 03-3264-1925 E-MAIL: [kikaku@grandpalace.co.jp](mailto:kikaku@grandpalace.co.jp)