



A Festive Christmas  
2017



PALACE HOTEL TOKYO



Festive Celebrations  
at Palace Hotel Tokyo

パレスホテル東京のクリスマス。

窓外を彩る夜景が輝きを添える、美しい一日に  
ふさわしい華やかなおもてなしをご用意しました。  
美食と安らぎに身をゆだねる至高のひとつときを。

The glitter of the city lights adds a festive  
air to our holiday hospitality. Join us during  
this special season for a superlative interlude  
of fine dining and restful relaxation.

Christmas Cuisine

提供期間：2017年12月19日(火)～25日(月)

\*10月1日(日)よりご予約を承ります。

December 19 (Tue.)～December 25 (Mon.)

\*Reservations accepted from October 1 (Sun.)

Christmas Accommodation Packages

期間：2017年12月19日(火)～25日(月)

December 19 (Tue.)～December 25 (Mon.)

## Christmas Dinner Course 5:30p.m.- 9:30p.m.(L.O.)

### クリスマスディナーコース ¥34,560

食前のアミューズ プーシュ

鴨フォアグラと赤ワインエビスのマーブル クリスマスリース仕立て

毛蟹のグリエとレムラード キャヴィアオシェトラ 柚子のジュレ

オマールブルーのラヴィオリ トピナンプールのヴルーテ 黒トリュフの香り

甘鯛のうろこ焼き カリフラワーのデクリネゾン  
イペリコベジョータ生ハムのエキュム

松阪牛フィレ肉のグリエ  
ポーフォールチーズのドフィース風グラタン ソースザンガラ

フランボワーズとヴァニラのルーロー仕立て

マンゴのモワルー パッションフルーツのジュレ  
紫蘇風味の青りんごソルベ

ミニャルディーズ コーヒー

Small appetizers

Christmas wreath of chilled foie-gras de canard  
marbled with spiced wine

Grilled *kegani* crab in remoulade, Oscietra caviar, *yuzu* aspic

Blue lobster ravioli, black truffle-scented Jerusalem artichoke cream

Crispy *amadai* tilefish, cauliflower reduction, Serrano ham spume

Grilled Matsusaka beef filet,  
potato gratin with Beaufort cheese, sauce zingara

Raspberry-vanilla ice cream roll

Mango fondant, passion fruit gelée, *shiso*-flavored green apple sorbet

Petits fours and coffee

\*19日(火)~21日(木)は¥27,000コース／¥19,440コースもございます。



## Christmas Lunch Course 11:30a.m.- 2:30p.m.

### クリスマスランチコース ¥16,200

\*19日(火)~22日(金)は¥12,960コース／¥9,720コース／  
¥7,560コースもございます。

French Restaurant CROWN 6F

フランス料理 クラウン

# CROWN

旬の味わいを秘めた、聖夜の色彩溢れる料理を  
イブニングドレスをイメージした上品な空間で。

Lunch 11:30a.m.- 2:30p.m. Dinner 5:30p.m.- 9:30p.m.(L.O.)  
Tel: 03-3211-5317



## Christmas Dinner Course 5:30p.m. - 10:00p.m. クリスマスディナーコース ¥12,960

カリフラワーのビュレとサルデーニャ産のカラスミ

ズワイ蟹のエフィロシェと根菜のレクタングル  
キャビア、赤パプリカのエッセンス

鴨のコンフィとキノコを包んだラヴィオリ モリーユ茸クリーム

金目鯛とムール貝のココット オリーブ、トマト、ミックスハーブ

仔牛フィレ肉のロースト  
ベーコン、タイム風味のジャガイモのコンフィ、トリュフソース  
または  
国産牛フィレ肉のブランチャ  
ブラックペッパー風味のマデラソース

ヘーゼルナッツとチョコレートムース  
リンゴのキャラメリゼ トンカ豆のアイスクリーム

コーヒー または 紅茶、小菓子

Cauliflower purée and dried mullet roe

Zuwai crab and root vegetables, caviar, red paprika purée

Duck confit and mushroom ravioli, morel cream sauce

Cocotte *kinme-dai* snapper, blue mussels, olives, tomato, mixed herbs

Roasted veal filet, bacon, potato confit, truffle sauce  
or  
Sautéed Japanese beef tenderloin, black pepper sauce

Hazelnut and chocolate mousse, caramelized apple, tonka bean ice cream

Coffee or tea, Petits fours



## Christmas Lunch Course 11:30a.m. - 2:30p.m. クリスマスランチコース ¥8,640 \*19日(火)~22日(金)を除く

All-Day Dining GRAND KITCHEN 1F  
オールデイダイニング グランド キッチン

# GRAND KITCHEN

オープンキッチンがひととき活気に包まれる季節。  
山海の美味を特別なコースに仕上げました。

6:00a.m. - 11:00p.m. Tel: 03-3211-5364



## Christmas Dinner Course 5:30p.m.- 9:30p.m.(L.O.) クリスマスディナーコース ¥32,000

食前のひとくち

Small appetizer

生雲丹の手巻き

Fresh sea urchin roll

和風前菜

Japanese appetizers

車海老の鉄板焼

Grilled tiger prawn

焼き野菜

Grilled vegetables

温州ミカンのグラニテ

Satsuma mandarin granité

黒毛和牛 ファイル (120g)  
または サーロイン (140g)  
\*追加料金¥6,000にて  
特選松阪牛に変更も承ります。

Grilled Japanese Black beef  
filet (120g) or sirloin (140g)  
\*Substitute with premium Matsusaka beef  
for an additional ¥6,000

山形県産ゆめごちの  
トリュフ御飯

Truffled rice (Yumegokochi rice  
from Yamagata prefecture)

お椀 香の物

Miso soup, Japanese pickles

ノエルスイーツ

Christmas dessert

小菓子

Petits fours

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea



## Teppanyaki GO 6F

鉄板焼  
濠  
G O

厳選した旬の味覚とともに、  
目の前で仕上げる料理人の技もご堪能ください。

Lunch 11:30a.m.- 2:30p.m. Dinner 5:30p.m.- 9:30p.m.(L.O.) Tel: 03-3211-5322  
\*通常提供コースメニューに一部変更がございます。



## Christmas Special Menu クリスマス特別メニュー

11:30a.m.- 2:30p.m.  
5:30p.m.- 9:30p.m.(L.O.)

特大活きタラバ蟹やわらか蒸し  
香味醤油ソース ¥4,000

Steamed king crab legs  
(extra-large size) with  
spicy soy sauce ¥4,000

## Chinese Restaurant AMBER PALACE 5F

中国飯店  
琥珀宮  
Amber Palace

香り高いソースが素材の味を引き立てる  
無二の一皿をお届けします。

Lunch 11:30a.m.- 2:30p.m. Dinner 5:30p.m.- 9:30p.m.(L.O.) Tel: 03-5221-7788  
\*通常提供コースならびにアラカルトメニューに一部変更がございます。



## Christmas Cakes クリスマスケーキ

販売期間：2017年12月19日(火)～25日(月) 予約受付：10月1日(日)よりご購入日の3日前まで  
 Available: December 19 (Tue.)～December 25 (Mon.)  
 Reservations accepted from October 1 (Sun.)  
 Please reserve at least three days in advance.



**Bonhomme de Neige** ボノム・ド・ネージュ  
 パルサミコ風味のイチゴジュレを入れたホワイト  
 チョコレートムース。ショコラの雪だるま、  
 雪の結晶、アラザンをトッピング。  
 φ18×H9cm ¥6,800 <限定130個>



**Piano au Chocolat** ピアノショコラ  
 フランス料理「クラウン」のシグニチャー  
 アイテム。クリスマスのメッセージを添えて。  
 10×15×H12cm ¥6,000 <限定50個>



**Jardin de Fruits** ジャルダン ド フリュイ  
 ホワイトチョコレートのボックスを開けると、  
 色鮮やかなショコラの花とフルーツで  
 デコレーションしたビスターチオクリームのタルト。  
 φ20×H9cm (外：25×25×H12cm)  
 ¥13,000 <限定50個>



**Couronne** クロンス  
 宇治抹茶ムースの中に黒糖で煮た  
 レンズ豆と小豆餡のジュレ、  
 黒胡麻とあらをアクセントに。  
 φ18×H9cm ¥10,000 <限定60個>

**Pastry Shop SWEETS & DELI B1F**  
 ベストリーショップ スイーツ&デリ



**SWEETS & DELI**  
 PALACE HOTEL TOKYO

見た目の楽しさにもこだわり抜いたスイーツが、  
 クリスマスパーティーに笑顔をもたらします。

10:00a.m. - 8:00p.m. Tel: 03-3211-5315



### Mont-Blanc

#### モンブラン

パレスホテル伝統のマロンシャンティイをクリスマス風に仕上げました。

21×10×H13cm ¥6,500 <限定150個>



### Gâteau aux fraises

#### ストロベリー・ショートケーキ

花に見立てたストロベリーショートケーキ。キルッシュで香りづけした苺を挟んでいます。

12×H8.5cm ¥4,350/15×H8.5cm ¥5,400



### Livres de Noël

#### リーヴル ド ノエル

ブック型ショコラの中から現れる、あまおう苺がたっぷりトッピングされた贅沢なショートケーキ。

25×13×H10cm  
(外: 30×20×H18cm)  
¥30,000 <限定20個>

## Christmas Gift Roast Chicken

### クリスマスギフト ローストチキン

じっくり焼き上げ旨味を閉じ込めた特製チキンをどうぞご自宅でのディナーやパーティーの手土産に。

販売期間: 2017年12月19日(火)～25日(月) <要予約>

予約受付: 12月1日(金)よりご購入日の4日前まで

Available: December 19 (Tue.)～December 25 (Mon.), by reservation only  
Reservations accepted from December 1 (Fri.) Please reserve at least 4 days in advance.

## Stollen, Berawecka & Panettone

販売期間: 2017年12月1日(金)～25日(月)

Available: December 1 (Fri.)～December 25 (Mon.)

\*店舗でのシュトーレンご購入はご予約をおすすめいたします。



### Stollen シュトーレン

ドライフルーツたっぷりの定番シュトーレン。

10×16×6cm ¥2,700

### Bohnen stollen ボーネン・シュトーレン

和三盆糖を使用し、数種類の豆と渋皮栗を入れたっぶりのきな粉と柚子の香りで仕上げました。

10×16×6cm ¥2,700

### Kaga *hojicha* (roasted green tea) stollen

加賀ほうじ茶のシュトーレン

大納言とホワイトチョコレートの甘さに、フランボワーズのアクセント。うぐいすきな粉で若草色に仕上げました。

10×16×6cm ¥2,700

### 特別限定販売

Sesame stollen 黒ごまシュトーレン 10×16×6cm ¥3,000 <限定100個>

黒胡麻ペースト、黒すり胡麻、洗い黒胡麻を使用し、隠し味に白味噌を使った和風のシュトーレン。

### Berawecka en saucisson

ベラヴェッカ・アン・ソシゾン  
フランス・アルザスで洋梨のパンと言われる発酵菓子。中にはドライフルーツとナッツがぎっしりと詰まっています。  
2.5×20cm ¥1,200

### Panettone パネトーネ

洋酒に漬け込んだ6種のフルーツを使用した、しっとりとした熟成感のあるイタリア伝統のパン。  
19×H9cm ¥1,800

大山鶏のロースト (約1.8kg)、  
温野菜、ベジタブルスティック、ソース

4～6名様用 ¥8,100

シャンパン ハーフボトル付き ¥13,000  
(ボランジェ スペシャル キュヴェ)



ご予約・お問い合わせ スイーツ&デリ TEL: 03-3211-5315 (10:00a.m. - 8:00p.m.)

\*シュトーレン、クリスマスギフト ローストチキンはオンラインショップでもご購入いただけます。  
[www.palacehoteltokyo.com/shop](http://www.palacehoteltokyo.com/shop)



## Christmas Accommodation Packages クリスマス宿泊プラン

眩い夜景を望む寛ぎの空間で  
大切な方とシャンパンを傾ける至福のひとつときを。

期間：2017年12月19日(火)～25日(月)  
December 19 (Tue.)～December 25 (Mon.)

### 部屋タイプ

|                            |                                  |            |
|----------------------------|----------------------------------|------------|
| デラックス (内堀通り側／45㎡)          | Deluxe (45㎡)                     | ¥70,400 ～  |
| デラックス (和田倉噴水公園側／45㎡)       | Deluxe (Park-side; 45㎡)          | ¥80,400 ～  |
| グランドデラックス (和田倉噴水公園側／55㎡)   | Grand Deluxe (Park-side; 55㎡)    | ¥90,400 ～  |
| エグゼクティブスイート (和田倉噴水公園側／75㎡) | Executive Suite (Park-side; 75㎡) | ¥130,400 ～ |

- \*上記料金は、2名様ご利用時の1泊料金です。(ご朝食・サービス料・消費税・宿泊税込)
- \*ご朝食は1F「グランド キッチン」でbuffetのご利用となります。
- \*エグゼクティブスイートのご朝食は「クラブラウンジ」でbuffetのご利用となります。
- \*内堀通り側デラックスルームはキングサイズのベッドのみのご用意となります。
- \*追加料金¥15,000にてクラブルームをご利用いただけます。
- (クラブラウンジのご利用については「クラブラウンジのご案内」をご覧ください。)
- \*ご朝食が付いていないプランもございます。
- \*各種オプションをご用意しております。

- \*Prices are for double occupancy per room, per night, including breakfast, service charge, consumption tax and Tokyo Metropolitan Accommodation Tax.
- \*Includes buffet breakfast at Grand Kitchen (1F).
- \*Executive Suite package includes buffet breakfast at Club Lounge.
- \*Deluxe rooms are furnished with king-sized beds.
- (Park-side Deluxe rooms offer a choice of king or twin beds.)
- \*Upgrade to a Club Room for an additional ¥15,000 per room.
- (Please refer to "Club Lounge" information on facing page for details.)
- \*Packages without breakfast are also available.
- \*Options listed on following page are also available.

### 特典 Amenities

シャンパン(ルイ・ロデレール ブリュット・  
ブルミエ／750mlフルボトル) 1本と  
フルーツをお部屋にお届けいたします。

Champagne (Louis Roederer Brut Premier;  
750ml) and fruit delivered to your room



### Club Lounge

クラブラウンジのご案内 営業時間 7:00a.m. - 10:00p.m.

クラブルーム及びスイートご利用のお客様はクラブラウンジを無料でご利用いただけます。チェックイン・チェックアウトをはじめ、快適なご滞在となるよう専任のスタッフが迎えします。ラウンジ内ではご朝食、アフタヌーンティーやイブニングカナッペ、お飲物をお楽しみいただけるほか、併設のプライベートルーム、テラス席もご用意しております。



Guests staying in Club Room or Suite accommodations are welcome to use our spacious Club Lounge free of charge. Full services include dedicated staff, in-lounge check-in and check-out, buffet breakfast, afternoon tea, and evening cocktails and canapés.

|           |                 |                      |
|-----------|-----------------|----------------------|
| 朝食        | Breakfast       | 7:00a.m. - 10:30a.m. |
| アフタヌーンティー | Afternoon Tea   | 2:00p.m. - 4:00p.m.  |
| イブニングカナッペ | Evening Canapés | 5:30p.m. - 8:00p.m.  |

- \*13歳未満のお子様のご利用は5:30p.m.までとさせていただきます。
- \*ソフトドリンクは終日、アルコール類はイブニングカナッペタイムにご用意しております。
- \*営業時間外のチェックイン・チェックアウトのお手続きは1F レセプションにて承ります。
- \*Children under 13 years of age are welcome to use the Club Lounge until 5:30p.m.
- \*Coffee, tea and soft drinks are available throughout the day; cocktails are served during evening canapé time.
- \*Check-in and check-out outside Club Lounge operating hours can be completed at the 1st floor reception desk.

## Christmas Options

### オプションのご案内

#### Option 1

フラワーアレンジメントをお部屋にご用意いたします。

追加料金 ¥10,000/1室

Flower arrangement in your room.

An additional ¥10,000 per room

#### Option 2

メルセデス・ベンツSクラス(セダンタイプ)のホテルカーで

23区内どちらへでもお送りいたします。

¥20,000～ ＊ご利用人数は3名様までとなります。

Use of the hotel's Mercedes-Benz S-Class sedan and driver  
for transport within Tokyo's central 23-ward area.

From ¥20,000 (tax inclusive). ＊Maximum 3 persons

#### Option 3

エビアン スパ 東京 ボディトリートメント

45分 ¥15,000/1名様

45-minute body treatment at evian SPA TOKYO

An additional ¥15,000 per person

#### Option 4 <1日10室限定>

プラン限定特別ディナーコースをお部屋にてお召し上がりいただけます。

追加料金 ¥16,500/1名様

＊ご予約はご宿泊日の2日前まで承ります。

A special full-course holiday dinner, served in your room.

An additional ¥16,500 per person (Limited to 10 rooms per day)

＊Please reserve at least two days before your stay.

#### Option 5

ベビーシッターサービス

3時間 ¥15,000/お子様1名様 (未就学児童まで)

＊お客様がご宿泊されるお部屋内での対応とさせていただきます。

＊ご予約はご宿泊日の5日前まで承ります。

Baby-sitting service ¥15,000/3 hours/child (pre-school children)

＊Baby-sitting services are offered in your guestroom.

＊Please reserve at least five days before your stay.

＊サービス料・消費税込

＊Prices include consumption tax and service charge.



## Special Christmas Spa Treatments

### クリスマス限定 スパトリートメント&ギフト券



おふたりにご利用いただけるトリートメントをご用意しました。

ギフトにも最適なクリスマス限定メニューで

思い出に残る極上のスパ体験を。

販売期間：2017年11月1日(水)～12月25日(月)

Available: November 1 (Wed.)～December 25 (Mon.)

Body Treatment for Couples 60 minutes×2 persons ¥38,000

カップルズ ボディ トリートメント 60分×2名様 ¥38,000

自然由来の香り豊かなブレンドオイルを使用した

ボディトリートメントで心と身体を解放します。

Relax body and spirit with soothing body treatment  
using fragrant natural blended oils.

#### Special Body & Facial Treatment

for Couples 90 minutes×2 persons ¥48,000

カップルズ スペシャル トリートメント

(ボディ&フェイシャル)

90分×2名様 ¥48,000

ボディのオイルトリートメントとフェイシャルケアを

組み合わせたトータルケアで、流れるような  
深いリラクセーションをもたらします。

Experience deep, fluid relaxation with luxurious  
treatment combining body oil massage and facial care.



提供期間中はギフト券としてもご購入いただけます。ぜひご利用ください。

＊ギフト券はご購入から6か月間ご利用いただけます。

ご予約・お問い合わせ TEL.03-3211-5298 (6:30a.m.-10:00p.m.)

# Kanji Ishimaru Christmas Dinner Show 石丸 幹二 クリスマスディナーショー



石丸 幹二

ドラマや音楽番組の司会、歌手としても活躍する  
ミュージカル界のスターが贈るクリスマスの  
素敵なショーを、パレスホテル東京が誇る  
フランス料理のディナーとともに 즐기ください。

日 程： 2017年12月25日(月)  
ディナー 6:30p.m.～  
ショー 8:00p.m.～9:00p.m.

会 場： 2F宴会場「葵」(全席指定・禁煙)

料 金： ¥38,000 (お食事・お飲物・サービス料・消費税込)

ご予約開始： 2017年9月29日(金) 10:00a.m.～

## チケットのご予約

イベント専用ダイヤル TEL. 03-3211-5326 にて受付 (受付時間/10:00a.m.～7:00p.m.)

\*ショータイム中の写真撮影および録画・録音はお断り申し上げます。  
\*乳幼児・未就学児童のご入場はご遠慮いただいております。

お問い合わせ バンケットリザーベーション Tel. 03-3211-5326 (10:00a.m.-7:00p.m.)

## 宿泊のご案内

対 象： 上記ディナーショーご予約・ご参加のおお客様  
ご利用： イベント開催日前日、及び当日のご宿泊

### 部屋タイプ

|                                            |    |         |
|--------------------------------------------|----|---------|
| デラックス キング (内堀通り側/45m <sup>2</sup> )        | 1室 | ¥44,000 |
| デラックス キング/ツイン (和田倉噴水公園側/45m <sup>2</sup> ) | 1室 | ¥50,000 |

\*上記は1名様または2名様ご利用時の1泊分の1室料金です。(サービス料・消費税込、宿泊税別)  
\*上記料金にチケット代は含まれておりません。  
\*ご朝食をご希望の場合、1名様追加料金¥4,620(サービス料・消費税込)にて承ります。  
(1F「グランド キッチン」でのbuffetのご利用となります)



## Restaurants & Bars レストラン&バーのご案内

### 1F

All-Day Dining  
GRAND KITCHEN  
オールデイトイニング  
グランド キッチン  
6:00 a.m. - 11:00 p.m.(L.O.)  
03-3211-5364

Lobby Lounge  
THE PALACE LOUNGE  
ロビーラウンジ  
ザ パレス ラウンジ  
10:00 a.m. - midnight  
03-3211-5309

Main Bar  
ROYAL BAR  
メイン バー  
ロイヤル バー  
11:30 a.m. - midnight  
\*土・日・祝日  
Saturdays, Sundays & holidays:  
5:00 p.m. - midnight  
03-3211-5318

### 6F

French Restaurant  
CROWN  
フランス料理  
クラウン  
11:30 a.m. - 2:30 p.m.  
5:30 p.m. - 9:30 p.m.(L.O.)  
03-3211-5317

Lounge Bar  
LOUNGE BAR PRIVÉ  
ラウンジバー  
ブリヴェ  
11:30 a.m. - midnight  
03-3211-5319

Japanese Restaurant  
WADAKURA  
日本料理  
和田倉  
11:30 a.m. - 2:30 p.m.  
5:30 p.m. - 9:30 p.m.(L.O.)  
03-3211-5322

Teppanyaki  
GO  
鉄板焼  
豪  
11:30 a.m. - 2:30 p.m.  
5:30 p.m. - 9:30 p.m.(L.O.)  
03-3211-5322

Tempura  
TATSUMI  
天麩羅  
異  
11:30 a.m. - 2:30 p.m.  
5:30 p.m. - 9:30 p.m.(L.O.)  
03-3211-5322

Sushi  
KANESAKA  
鮨  
鮨 かねさか  
11:30 a.m. - 2:00 p.m.  
5:00 p.m. - 9:30 p.m.(L.O.)  
03-3211-5323

### 5F

Chinese Restaurant  
AMBER PALACE  
中国料理  
中国飯店 琥珀宮  
11:30 a.m. - 2:30 p.m.  
5:30 p.m. - 9:30 p.m.(L.O.)  
03-5221-7788

### B1F

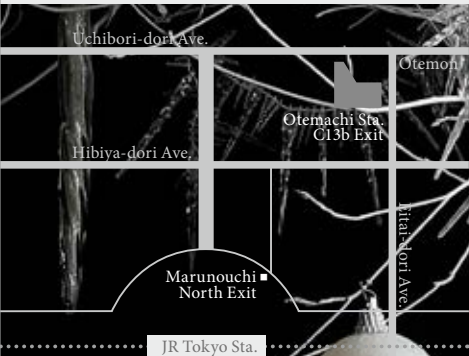
Pastry Shop  
SWEETS & DELI  
ペストリーショップ  
スイーツ&デリ  
10:00 a.m. - 8:00 p.m.  
03-3211-5315

\*For calls originating outside Japan: Dial your international access code followed by the Japan country code 81.  
Dial the rest of the indicated number from "3" (+81-3-3211-....).

記載メニューは変更となる場合がございます。食材によるアレルギーなどがございましたら予め係へお申しつけください。また、特に記載がない限り、記載料金はいずれも消費税込・サービス料別となっております。(スイーツ&デリならびにエビアン スパ 東京ではサービス料を頂戴しておりません。)

Menus are subject to change. Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions. Unless otherwise indicated, all prices include consumption tax and are subject to service charge. (Service charge is not levied at Pastry Shop SWEETS & DELI or evian SPA TOKYO.)

The Imperial Palace



## PALACE HOTEL TOKYO

1-1-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0005 JAPAN

〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-1-1

Tel:03-3211-5211

[www.palacehoteltokyo.com](http://www.palacehoteltokyo.com)

### ACCESS:

地下鉄「大手町駅」C13b出口より地下通路直結

JR「東京駅」丸の内北口より徒歩8分

\*「東京駅」より地下通路もご利用いただけます。

羽田空港より車で30分、成田空港より車で60分

Direct access from Otemachi Subway Station

Exit C13b via underground passageway

8-minute walk from JR Tokyo Station Marunouchi North Exit

(underground passageway is also available)

30 minutes from Haneda International Airport by car

60 minutes from Narita International Airport by car

