

THE PALACE
seasonal information

Spring 2015



PALACE HOTEL TOKYO



Spring at Palace Hotel Tokyo
パレスホテル東京の春。

やわらかな日差しが降り注ぐ春のひとつき。
桜香るスイーツや彩り鮮やかな旬の味覚の数々、
そしてご家族揃っておくつろぎいただける宿泊
プランなど、多彩なおもてなしでお迎えます。

A serene interlude, illuminated by gentle
rays of springtime sun. Welcome the budding
season with cherry blossom-scented sweets,
colorful displays of seasonal delicacies, and
an accommodation plan conceived for you
and your family.

French Restaurant CROWN 6F

フランス料理 クラウン

CROWN

心うるおす景色とともに、やわらかな色彩あふれる
美味の彩りをお楽しみください。

提供期間：2015年3月1日(日)～5月31日(日)

Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.)

ランチコース (11:30a.m.- 2:00p.m.) ¥6,500～

ディナーコース (5:30p.m.- 9:30p.m.) ¥13,000～

Lunch Course (11:30a.m.- 2:00p.m.) ¥6,500～

Dinner Course (5:30p.m.- 9:30p.m.) ¥13,000～

50周年を迎えたクラウンは「ミシュランガイド東京2015」で一つ星を獲得いたしました。

Coinciding with the 50th anniversary of our establishment,
CROWN is distinguished with a star in the *Michelin Guide Tokyo 2015*.

Lunch 11:30a.m.-2:30p.m. Dinner 5:30p.m.-10:00p.m. Tel: 03-3211-5317



フランス・ブルゴーニュ産
エスカルゴのソテー ニンニクの香り
グリーンアスパラガスのヴルーテ
クリーム・ド・レフォーール ¥5,000

Pan-fried Burgundy escargots
with garlic, creamy asparagus soup,
horseradish cream ¥5,000

March

ラベル・ルージュのパンタード胸肉の
ブション仕立て
ポテトとオニオンキャラメリゼのミルフィユ
ノワゼットのエミュルション ¥6,900

Guinea fowl "Label Rouge" Bouchon style,
potato and caramelized onion millefeuille,
hazelnut emulsion ¥6,900



April



チェリー仕立てのショコラ
ジャンドゥージャのクリーム
クランブル コンポート ¥2,500

Chocolate "Cherry" style,
Gianduja cream,
crumble compote ¥2,500



鴨フォアグラとアーティチョークのプレッセ
ハイビスカスのパートドフリュイ
オニオンとベーコン風味の
ブリオッシュ・トーストを添えて ¥5,200

Pressed duck foie-gras and artichoke,
accompanied by hibiscus jelly,
bacon with onion brioche toast ¥5,200

May



オンブルシュバリエと才巻き海老
オレンジ風味のアスパラガスのビュルブ
コンドリュウのバターソース ハーブを添えて ¥6,500

Char and shrimps, puréed asparagus with orange,
"Condrieu" white wine butter sauce with herbs ¥6,500

フランス産グリーンクラブのクリームスフレとタラバ蟹のジュレ キャヴィア添え
フヌイユのサラダとエルブのプリニ ¥6,300

French green crab creamy soufflé and Taraba crab jelly with caviar,
fennel salad and herb petit pancake ¥6,300





SPRING CUISINE

Japanese Restaurant WADAKURA 6F

日本料理

和田倉
WADAKURA

目にも美しい料理の数々。花見弁当や春の味覚を織り込んだ会席など華やかな味わいをご堪能ください。

提供期間：2015年3月1日(日)～5月31日(日)

Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.)

ランチ Lunch ¥5,400～

ディナー Dinner 平日 weekdays ¥14,000～

土・日・祝日 weekends, holidays ¥10,800～

Lunch 11:30a.m.-2:30p.m. Dinner 5:30p.m.-10:00p.m. Tel: 03-3211-5322

春のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 ¥21,600

先附 八寸 椀 お造り 焼物 黒毛和牛のすき煮 止肴 食事 水菓子

*すき煮は春の山菜とともにご用意いたします。

Nagomi for Spring ¥21,600

A full-course interpretation of the fresh delicacies of spring.

*Sukiyaki-style hot pot is served with seasonal mountain vegetables.

黒毛和牛フィレ肉のかつ煮 ¥8,700

先附 お造り かつ煮 サラダ 食事 水菓子

*ランチタイムのみのご提供となります。

Japanese Black beef fillet katsu-ni style ¥8,700

Breaded fillet cooked with eggs and sweet soy on a *teppan* plate; served with seasonal accompaniments.

*Available for lunch only



Hanami Bento



花見弁当「麗 -HARUKA-」 ¥6,500

先附 お造り 三段お花見弁当 ちらし寿司 赤出汁 香の物 水菓子

提供期間：3月10日(火)～4月20日(月) 11:30a.m.-2:30p.m.

*店内でのご提供となります。

Hanami Bento Haruka ¥6,500

A colorful *kaiseki* meal meticulously arranged in tiered lacquer boxes.

Available March 10 (Tue.) through April 20 (Mon.); 11:30a.m.-2:30p.m. *Not available for take-out.

Tempura TATSUMI 6F



春の訪れを感じさせる旬の魚や味わい深い山菜を
コースでご用意しております。

提供期間：2015年3月1日(日)～5月31日(日)

Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.)



ランチコース「つつじ」 ¥8,700
(旬ほか山菜をメインとした天麩羅8品含む)

ディナーコース「あざみ」 ¥14,000
(旬ほか甘鯛、春の食材を組み込んだ天麩羅9品含む)

Lunch course *Tsutsuji* ¥8,700
(8 items with a focus on bamboo shoots
and mountain vegetables)

Dinner course *Azami* ¥14,000
(9 items including bamboo shoots, tilefish,
and other seasonal specialties)

ランチ Lunch ¥5,400～

ディナー Dinner ¥10,800～

Lunch 11:30a.m.-2:30p.m. Dinner 5:30p.m.-10:00p.m. Tel: 03-3211-5322



Teppanyaki GO 6F



鉄板焼

松阪牛のコースほか、
目の前で供される春ならではの味わいを
存分にお楽しみください。

提供期間：2015年3月1日(日)～5月31日(日)

Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.)



ランチコース「春風 -HARUKAZE-」 ¥8,700

(全7品：旬の山菜、桜鯛の姿焼き、黒毛和牛サーロイン含む)

*黒毛和牛は追加料金(¥1,080)にてフィレもお楽しみいただけます。

ディナーコース「春香 -KAORI-」 ¥21,600

(全7品：サザエと旬の山椒醤油焼き、甘鯛の松笠焼き、特選松阪牛サーロイン含む)

*特選松阪牛は追加料金(¥3,240)にてフィレもお楽しみいただけます。

Lunch course *Harukaze* ¥8,700

(7 courses including seasonal mountain vegetables and
roasted whole sea bream and Japanese Black beef sirloin)

*Japanese Black beef fillet is available for an additional ¥1,080

Dinner course *Kaori* ¥21,600

(7 courses including turban shell and bamboo shoot Japanese pepper
and soy sauté, tilefish *matsukasa-yaki* and premium Matsuzaka beef sirloin)

*Premium Matsuzaka beef fillet is available for an additional ¥3,240

ランチ Lunch ¥5,400～ ディナー Dinner ¥14,000～

Lunch 11:30a.m.-2:30p.m. Dinner 5:30p.m.-10:00p.m. Tel: 03-3211-5322



SPRING CUISINE

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

旬の魚介、色鮮やかな春野菜をふんだんに用いた春の香りあふれる料理をお届けします。

提供期間：2015年3月1日(日)～5月31日(日)

Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.)

ブレックファスト (6:00a.m.- 10:30a.m.) ¥2,500～

ランチコース (11:30a.m.- 2:30p.m.) ¥3,000(平日のみ) / ¥4,000 / ¥5,800

ディナーコース (5:30p.m.- 10:00p.m.) ¥3,900 / ¥5,900 / ¥6,900

Breakfast (6:00a.m.- 10:30a.m.) ¥2,500～

Lunch Course (11:30a.m.- 2:30p.m.) ¥3,000(Weekdays only) / ¥4,000 / ¥5,800

Dinner Course (5:30p.m.- 10:00p.m.) ¥3,900 / ¥5,900 / ¥6,900

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

タラバ蟹と彩り野菜のテリーヌ

タップナードとモッツアレラ ¥1,900

King crab and seasonal vegetable terrine with black olive tapenade, mozzarella cheese ¥1,900



国産豚バラ肉のコンフィ
レンズ豆の煮込み、
グレインマスタード ¥3,200

Pork belly confit with stewed lentils, grain mustard ¥3,200



苺と濃厚なカスタードのミルフィユ
ヴァニラアイスクリーム ¥1,500

Strawberry Millefeuille: strawberry, custard cream, vanilla ice cream ¥1,500



骨付き仔羊のグリル
ニンニクのコンフィ、
タイム風味のグレイビー ¥3,500

Grilled rack of lamb, garlic confit with thyme flavored gravy ¥3,500



鯛と海藻クリームのフリカッセ
アサリ、筍、カブ、エブリ麦 ¥3,500

Sea bream and seaweed cream fricassee: clams, bamboo shoots, turnip, barley ¥3,500



Sakura Sweets

さくらパフェ ¥1,500

提供期間：2015年3月1日(日)～4月30日(木)
11:00a.m.- 11:00p.m.

甘酒と桜風味のアイスクリームを桜のジュレとストロベリークリームで。

Sakura parfait ¥1,500

Available March 1 (Sun.) through April 30 (Thu.)
11:00a.m.-11:00p.m.

Chinese Restaurant AMBER PALACE 5F



春のエッセンスをとじ込めた
鮮やかな料理をお楽しみください。

提供期間：2015年3月1日(日)～5月31日(日)
Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.)

ランチコース (名物北京ダック含む全7品) ¥6,200～
ディナーコース (名物北京ダック含む全9品) ¥12,400～
*いずれのコースも2名様より承ります。

Lunch course (7 courses including our famed Peking Duck)
from ¥6,200
Dinner course (9 courses including our famed Peking Duck)
from ¥12,400
*Courses prepared for a minimum of 2 persons

ランチ Lunch ¥3,500～ ディナー Dinner ¥7,600～

Lunch 11:30a.m.- 2:30p.m. Dinner 5:30p.m.- 10:00p.m. Tel: 03-5221-7788



マテ貝のガーリック風味蒸し
マテ貝のX.O.醬蒸し
(1オーダー1種2本) 各 ¥1,900

Razor clams steamed with garlic
Razor clams steamed with X.O. sauce
(2 clams of one type per serving)
¥1,900 per serving

桜エビ炒飯 極上スープ添え (2人前) ¥2,800 *オーダーは2人前より
Fried rice with sakura shrimp, served with special soup ¥2,800
*Available in portions for two or more



Sushi KANESAKA 6F

鮨 鮨かねさか



江戸前の粋、
職人の華麗な技とともに。

ランチ ¥5,400～ ディナー ¥12,960～
*個室(8名様)もごさいます。

Lunch ¥5,400～ Dinner ¥12,960～
*Private dining room for up to 8 persons

Lunch 11:30a.m.- 2:00p.m. Dinner 5:00p.m.- 10:00p.m. Tel: 03-3211-5323





SPRING CUISINE

Pastry Shop SWEETS & DELI B1F

ペストリーショップ スイーツ&デリ



SWEETS & DELI
PALACE HOTEL TOKYO

色鮮やかなスイーツ、ハーブが香るブレッドや
ゴマの風味豊かな和風タルトなど多彩な味わいをご用意。

提供期間：2015年3月1日(日)～5月31日(日)
Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.)

New Pastries

イチゴのプロフィットロール **Profiteroles aux fraises** ¥648
たっぷりのストロベリークリームとプティシュークリームで可愛らしくデコレート。

ピスタチオのミルフィユ **Millefeuilles aux pistaches** ¥648
香り豊かなピスタチオクリームをサクサクのミルフィユで仕上げました。

フォレノワール **Forêt Noire** ¥594
甘酸っぱいチェリーコンポートが入ったヨーロッパ伝統のチョコレートケーキ。

New Breads

ヴェール **Vert** ¥302
野菜やハーブをバーニャカウダソースで
仕上げたクロワッサン。

マジョラム **Marjolaine** ¥291
マジョラム入りソーセージと
レモンが香るクリームチーズ入りのフォカッチャ。

プランタニエール **Printanière** ¥280
アーモンドクリームに色鮮やかなフルーツと
ピスタチオを合わせたデニッシュ。

黒ゴマのブリオッシュ・タルト
Brioche tarte de sésame noir ¥270
風味豊かなゴマのクリームと
優しい甘さのうぐいす餡の和風タルト。



Sakura Sweets

桜スイーツ

ほんのり色づく桜をイメージした限定スイーツをお楽しみください。

提供期間：2015年3月10日(火)～4月20日(月)
Available March 10 (Tue.) through April 20 (Mon.)

マロンシャンティイ さくら **Marron chantilly "Sakura"** ¥648
人気のマロンシャンティイを桜風味のホイップクリームで仕上げた期間限定の味わい。

桜のティラミス **Tiramisu "Sakura"** ¥594
桜の花の香りが口いっぱいに広がる、しっとりやわらかなティラミス。

さくらパネトーネ **"Sakura" Panettone** ¥1,188 (small size ¥395)
桜の花と葉を用いた、ほんのり桜色のパネトーネはクランベリーがアクセント。



Lobby Lounge THE PALACE LOUNGE 1F

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

THE PALACE *Lounge*

三段重に春の味覚をつめこみ、華やかな装いの
アフタヌーンティーに仕上げました。

提供期間：2015年3月1日(日)～5月31日(日)

*平日1:00p.m. - 3:00p.m.のご来店にて、アフタヌーンティーセットを
ご利用のお客様に限りお席のご予約を承ります。

Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.)

*Reservations accepted on weekdays during 1:00p.m. - 3:00p.m.
for guests ordering the Afternoon Tea.



Spring Afternoon Tea

春のアフタヌーンティー ¥3,900／グラスシャンパン付 ¥5,600

筍・新玉ねぎ・ベーコンのキッシュ、カマンベールとジャンボンブランのサンドウィッチ、
帆立貝アイオリスソースのピンチョス、山菜入り稲荷寿司、メープルスコーン、
フルーツフォンデュ、季節の和菓子ほか、全11品

提供時間：1:00p.m. - 4:30p.m. (土・日・祝日は2:00p.m.よりご提供)

Spring Afternoon Tea ¥3,900／¥5,600 with a glass of Champagne

Served in tiered lacquer boxes,
a selection of delicacies evokes a spring theme.

Hours: 1:00p.m. - 4:30p.m. (from 2:00p.m. on Saturdays, Sundays & holidays)

Saturday Jazz Nights

開催日：2015年3月21日／4月18日／5月16日

Dates: March 21, April 18, May 16



Main Bar ROYAL BAR 1F

メイン バー ロイヤル バー

Royal
Bar

心地よい旋律に包まれながら
桜色に輝くカクテルと春香るシャンパーニュを。



Spring Champagne 春のおすすめシャンパーニュ

ニコラ・フィアット・ブリュット・ロゼ グラス ¥2,300 ボトル ¥13,000

提供期間：2015年3月1日(日)～4月30日(木)

ペリエ・ジュエ・グラン・ブリュット グラス ¥2,400 ボトル ¥14,000

提供期間：2015年5月1日(金)～6月30日(火)

Nicolas Feuillatte Brut Rosé Glass ¥2,300 Bottle ¥13,000

Available March 1 (Sun.) through April 30 (Thu.)

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT Glass ¥2,400 Bottle ¥14,000

Available May 1 (Fri.) through June 30 (Tue.)

Sakura Rosé Champagne Cocktails



SAKURA ロゼシャンパンカクテル

提供期間：2015年3月1日(日)～4月30日(木)

Available March 1 (Sun.) through April 30 (Thu.)

フレッシュ・レオナルド Fresh Leonard

甘酸っぱいストロベリーの爽やかなシャンパンカクテル。

スプリング・ビューティー Spring Beauty

桜・梅・杏の香りが春の訪れを感じさせる、まろやかな味わい。

各 ¥2,200 each

*ザ パレス ラウンジでもお楽しみいただけます。

*Also available at The Palace Lounge



SPRING CUISINE

Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ 6F

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

爽やかな香りが広がる季節のカクテルを
春風を感じるくつろぎの空間で。

Spring Cocktails

スプリングカクテル

提供期間：2015年3月1日(日)～4月30日(木)

Available March 1 (Sun.) through April 30 (Thu.)

スブランドゥール -輝き- *Splendeur* ¥2,000

爽やかなパッションフルーツの春香る一杯。

モヒート デ プランタン -春のモヒート- *Mojito de Printemps* ¥2,200

桜の花の塩漬けを用いたソルティーマヒート。

Spring Champagne

春のおすすめシャンパーニュ

提供期間：4月1日(水)～5月31日(日)

Available April 1 (Wed.) through May 31 (Sun.)

テタンジェ・ブリュット・レゼルヴ グラス ¥2,000 ボトル ¥12,000
TAITTINGER BRUT RÉSERVE Glass ¥2,000 Bottle ¥12,000



11:30a.m.- midnight Tel: 03-3211-5319

evianSPA
SANITAS PER AQUAM
TOKYO

ANNE SEMONIN WHITE STAR COLLECTION

アンヌセモナン
ホワइटスターコレクション

ビタミンC誘導体や、海辺の過酷な環境にも耐え抜く植物、
シーリリーの成分がメラニンの生成を抑制。
紫外線ダメージや色素沈着を改善し、
透明感のある健康的な素肌へ導きます。



2015.3.16 NEW

ブライトニング クリーム SPF 15 50ml ¥13,800

ブライトニング セラム 30ml ¥17,280

*WHITE STAR COLLECTION発売記念として、上記2点をセットでご購入の方
先着15名様に、アンヌセモナンオリジナルのトラベルポーチやバニティケースを
いずれか1点プレゼント。(なくなり次第終了となります。)

BRIGHTENING CREAM SPF 15 dark spots corrector 50ml ¥13,800

BRIGHTENING SERUM intensive dark spots corrector 30ml ¥17,280

*To commemorate the launch of the WHITE STAR COLLECTION,
the first 15 purchasers of the above set of two products will receive an
original Anne Semonin travel pouch or vanity case (subject to availability).

Special Coffret for Spring

春のおすすめコフレ

オムニセンス ブードル・ルフレ・ドゥ・ソワ 30g ¥8,424

肌に自然な輝きをあたえるシルクのような
なめらかな肌触りのバニラが香るパウダー。
フェイスパウダーとして、デコルテにボディパウダーとして、
さまざまなシーンに合わせてお使いいただけます。

OMNISENS Perfumed Shimmer Powder
Face & Body 30g ¥8,424



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





ACCOMMODATION PACKAGES

FAMILY SOJOURN 家族のひととき

やわらかな春の日差しがあふれる客室で
ご家族そろってくつろぎのひとときをお過ごしください。

2015年6月30日(火)まで
Available through June 30 (Tue.)

1室料金 *per room*

2室以上ご利用の場合はコネクティングルームでのご利用も承ります。
Connecting rooms can be arranged for groups reserving two or more rooms.

部屋タイプ		食事無し Room only	ご朝食付き With breakfast
デラックス (和田倉噴水公園側/45㎡) Deluxe (Park-side; 45㎡)	2名様利用	¥50,000 ~	¥57,000 ~
	3名様利用	¥55,000 ~	¥65,500 ~

*上記料金は、2〜3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)
*1名様でのご利用プランもございます。
*11歳以下のお子様は2名様まで添い寝でご利用いただけます。

*Prices are for double or triple occupancy per room per night including consumption tax and service charge. Tokyo Metropolitan Accommodation Tax will be levied separately.
*Please inquire for single occupancy plans.
*A maximum of two children up to 11 years of age may share a bed.

特典 *Amenities*

- ・朝食は1F「グランド キッチン」のbuffet、または
ルームサービスにてアメリカンブレイクファストを
お召し上がりいただけます。
- ・エビアン スパ 東京内のフィットネス及び屋内プールを
無料でご利用いただけます。
- ・お部屋のアメニティにはプレミアム オーガニック ブランド
「バンフォード」(お子様にはバンフォード ベビーコレクション)を
ご用意いたします。(1滞在につき1室1セット)

- ・Buffet breakfast at Grand Kitchen (1F) or American breakfast served in the room.
- ・Complimentary use of fitness room and indoor pool at evian SPA TOKYO.
- ・In-room set of premium organic Bamford brand bath and body amenities
(Bamford Baby Collection for children), one set per stay



evian SPA TOKYO Gift Tickets



ギフトチケットのご案内

大切な方へ、母の日の贈り物にもおすすめです。

2015年4月10日(金)〜5月10日(日)

*対象期間中、¥30,000以上のトリートメントギフト券を
ご購入の方に、アンヌセモナンのエイジングケア専用
ハンドクリーム(50ml)を1点プレゼント。

ご予約・お問い合わせ エビアン スパ 東京 Tel: 03-3211-5298 (6:30a.m.- 10:00p.m.)

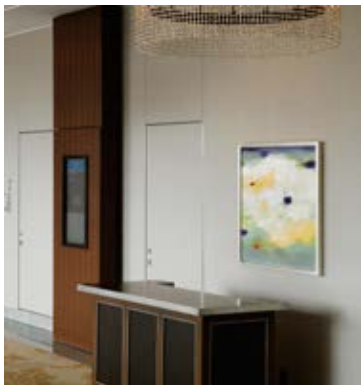
ご予約・お問い合わせ TEL. 03-3211-5218

Profile: 石川県生まれ。1989年筑波大学芸術専門学群美術専攻卒業、1994年第1回VOCA展に最年少26才で参加。2002年から2003年には文化庁新進芸術家海外研修員としてベルギーに1年留学。帰国後、現在は東京を拠点に精力的に活動している。
主にオイルとオイルスティックを使って制作し、柔らかな色彩と豊かなグラデーション、オイルならではの絵肌（マチエール）の美しさで知られる。
Born in Ishikawa Prefecture, Japan. Hiratai graduated from the Program in Fine Art, School of Art and Design, University of Tsukuba in 1989, and in 1994, at age 26, became the youngest artist exhibiting at the first VOCA exhibition. She lived in Belgium in 2002-2003 under the Program of Overseas Study for Upcoming Artists, sponsored by Japan's Agency for Cultural Affairs. Since returning to Japan, Hiratai has been very active from her Tokyo base. Most of her work is produced using oils or oilstick, and her art is known for its soft colors and rich gradations, for textures (matiere) and beauty that can only be achieved with oils.

Size: w1200×h1200mm

Location: 4F エレベーターホール 4F Elevator hall

C O V E R A R T



「霞」 平体文枝
"Kasumi" Fumie Hiratai

花の絵を描いてみたくなった。

花そのものを描いても本当の花に負けるから、
春霞の向こうからかすかに花の香りがしてくる
ような、そんな情景を思い描いた。
キャンパスの上で枯れない花となった。

I wanted to paint flowers. Because anything
I make would pale beside real flowers, I
pictured a scene of flowers, their scent barely
detected through a springtime mist. As a
result, the canvas was filled with flowers in
everlasting bloom.

The Imperial Palace

Uchibori-dori Ave.

Otemon

Otemachi Sta.
C13b Exit

Hibiya-dori Ave.

Marunouchi
North Exit

Eitai-dori Ave.

JR Tokyo Sta.

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

ACCESS:

地下鉄「大手町駅」C13b出口より地下通路直結

JR「東京駅」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

(underground passageway is also available)

30 minutes from Haneda International Airport by car

60 minutes from Narita International Airport by car

*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。

*特に記載がない限り、記載料金はいずれも税込・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 LEADING HOTELS
OF THE WORLD®