

An abstract painting with a textured, expressive style. The color palette is dominated by warm autumnal tones: vibrant oranges, soft pinks, and muted yellows, interspersed with cool greys and deep blacks. The brushstrokes are visible and varied in direction, creating a sense of movement and depth. The overall composition is dense and layered, with some areas appearing more saturated than others.

THE PALACE
seasonal information

Autumn 2017



PALACE HOTEL TOKYO



Autumn at Palace Hotel Tokyo
パレスホテル東京の秋。

木々は色づき、豊かな味覚が溢れる収穫の季節。
料理人の卓越した技が、豊かな旨味を秘めた
旬の素材を美しい一皿に生まれ変わらせます。
名月を愛でつつグラスを傾ける大人の一日を。

Autumn delicacies echo the colors of the
foliage as the earth turns away from the
sun. Working wonders with the bounty of
the harvest, skilled chefs devise memorable
creations to be savored. Raise a glass to the
harvest moon during a rewarding interlude.



AUTUMN CUISINE

Japanese Restaurant WADAKURA 6F

日本料理 **和田倉**
WADAKURA

伝統の技が創り上げた趣ある空間で
最高級の神戸牛をはじめとする山海の幸を。

提供期間：2017年9月1日(金)～11月30日(木)
Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)

ランチ Lunch ¥6,000～
ディナー Dinner ¥14,000～

Lunch 11:30a.m.- 2:30p.m. Dinner 5:30p.m.- 9:30p.m.(L.O.) Tel: 03-3211-5322

秋のおすすめ会席

「和-NAGOMI-」 ¥21,600

先附 八寸 碗 お造り 焼物
月替わりのメイン (9月 神戸牛ステーキ/
10月 神戸牛すき煮/11月 神戸牛朴葉焼)
止肴 食事 赤出汁 香物 水菓子

Nagomi for Autumn ¥21,600

A full-course presentation of autumn flavors
featuring a different seasonal delicacy
each month. (September: Kobe beef steak;
October: Kobe beef sukiyaki-style;
November: Kobe beef grilled with *miso* on a magnolia leaf)



Autumn Lunch Special



神戸牛ミスジステーキ重 ¥8,700

先附 お造り サラダ ステーキ重
赤出汁 香物 水菓子

*ランチタイムのみのご提供となります。

Kobe beef *misuji* steak
over rice ¥8,700

A full-course meal featuring *misuji*
(rare cut from the inner shoulder)
and seasonal accompaniments
*Available for lunch only

Tempura TATSUMI 6F



松茸や鱧など、山海の美味を揃えた
秋の天麩羅の醍醐味をお愉しみください。

提供期間：2017年9月1日(金)～11月30日(木)

Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)



ランチコース「いちよう」 ¥8,700
(天恵茸と子持ち鮎をメインとした天麩羅7品)

ディナーコース「すすき」 ¥17,800
(月替わりのおすすめと秋野菜をメインとした天麩羅9品
9月 松茸/10月 鱧/11月 甘鯛)

Lunch Course *Ichou* ¥8,700
(7 items featuring premium *shiitake* mushrooms
and sweetfish with roe)

Dinner Course *Susuki* ¥17,800
(9 items including specialty of the month.
September: *Matsutake* mushrooms;
October: *Hamo* (pike conger); November: Tilefish)

ランチ Lunch ¥6,000～ ディナー Dinner ¥10,800～

Lunch 11:30a.m.- 2:30p.m. Dinner 5:30p.m.- 9:30p.m.(L.O.) Tel: 03-3211-5322



Teppanyaki GO 6F



鉄板焼

選び抜いた和牛と旬の素材を絶妙の焼き加減で。
鉄板焼ならではの香ばしさ溢れる料理を。

提供期間：2017年9月1日(金)～11月30日(木)

Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)

ランチコース「湧水 -YUSUI-」 ¥9,200

(全7品：茸の包み蒸しと秋鮭の鉄板焼、
米沢牛モモ肉または黒毛和牛サーロイン含む)

*米沢牛モモ肉、黒毛和牛サーロインは追加料金(¥1,080)にてフィレに変更いただけます。

ディナーコース「特選 神戸牛コース」 サーロイン 150g ¥30,000
フィレ 150g ¥32,000

*各200gのご用意もございます。

Lunch Course *Yusui* ¥9,200

(7 courses including mushrooms in foil and
grilled salmon, Yonezawa beef round steak
or Japanese black beef sirloin)

*Substitute round steak or sirloin with filet
for an additional ¥1,080.

Dinner Course Choice Kobe Beef Course

Sirloin (150g) ¥30,000

Filet (150g) ¥32,000

*200g portions are also available



ランチ Lunch ¥6,000～ ディナー Dinner ¥15,000～

Lunch 11:30a.m.- 2:30p.m. Dinner 5:30p.m.- 9:30p.m.(L.O.) Tel: 03-3211-5322



AUTUMN CUISINE

French Restaurant CROWN 6F

フランス料理 クラウン

CROWN

豊作の喜びを感じる秋限定コースと
月替わりの美しい一品でお迎えます。

提供期間：2017年9月1日(金)～11月30日(木)

Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)

ランチコース Lunch Course ¥7,000～

ディナーコース Dinner Course ¥14,000～

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

Menu d'Automne du goût

秋の味覚コース ¥25,000

赤座海老を前菜に、旬を迎える松茸のコンソメスープ仕立て、
魚料理に甘鯛、メインは松阪牛フィレ肉をお愉しみいただける秋限定コース。
アミューズ プーシュ、前菜、スープ、甘鯛、松阪牛、
チーズ、デザート、小菓子、コーヒー

A Celebration of Autumn Flavors ¥25,000

A special full-course meal featuring langoustine hors d'oeuvre,
matsutake mushroom consommé, tilefish and Matsusaka beef filet

October



茸のポワレ 卵黄のラヴィオリ
セップ茸のモワルー ¥4,900

Pan-fried mushrooms, egg yolk ravioli,
porcini fondant ¥4,900

September



アゼリアのクレーム
トンカ豆風味の洋梨
ビスキュイモワロー
ニアンボのアイスクリームとソース
¥2,600

Azélia cream, pear compote with
tonka beans, soft biscuit,
Nyangbo sauce and ice cream
¥2,600

キャレダニョーのロティ
根セルフィーユのデクリネゾン
赤キャベツのクロメスキ ¥8,200

Roast rack of lamb,
chervil root déclinaison,
red cabbage croquette ¥8,200

November



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**

モン・サン=ミッシェル産ムール貝をはじめとする
国内外の食材を大胆かつ繊細な一皿に仕上げました。

提供期間：2017年9月1日(金)～11月30日(木)

Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)

ブレックファスト (6:00a.m.- 10:30a.m.) ¥2,700～
ランチコース (11:30a.m.- 2:30p.m.) ¥3,000(平日のみ) / ¥4,200 / ¥6,300
ディナーコース (5:30p.m.- 10:00p.m.) ¥4,200 / ¥6,200 / ¥7,200 / ¥9,200

Breakfast (6:00a.m.- 10:30a.m.) ¥2,700～
Lunch Course (11:30a.m.- 2:30p.m.) ¥3,000 (Weekdays only) / ¥4,200 / ¥6,300
Dinner Course (5:30p.m.- 10:00p.m.) ¥4,200 / ¥6,200 / ¥7,200 / ¥9,200

ジロル茸のソテーと鴨のコンフィ
濃厚卵のボーチドエッグ エシャロットソース ¥1,900
Sautéed girolles with duck confit,
rich poached egg and shallot sauce ¥1,900



豚ホホ肉とセップ茸の
赤ワイン煮込み
季節野菜、ポテトピューレ
¥3,500

Pork cheeks and porcini
stewed in red wine,
seasonal vegetables and
potato purée ¥3,500



プランチャ
金目鯛のフィレ、ムール貝のクリーム、
ハウレン草 ¥3,800

Plancha
Alfonsino filet, mussel cream,
spinach ¥3,800



モンブラン
ほうじ茶のアイスクリーム、
温州ミカン ¥1,500

Mont Blanc
Roasted green tea ice cream and
satsuma oranges ¥1,500



マリネサーモンと季節野菜のテリヌス
キャビア、秋茄子と黒酢の
エスプーマ ¥1,900

Marinated salmon and seasonal
vegetable terrine with caviar,
eggplant and black vinegar espuma ¥1,900



モン・サン=ミッシェル産ムール貝と
白イカのワイン蒸しのココット ¥2,600

Steamed Mont Saint-Michel blue
mussels and squid in cocotte ¥2,600



AUTUMN CUISINE

Chinese Restaurant AMBER PALACE 5F

中国料理
琥珀宮
Amber Palace

上海蟹の季節を迎え、特別コースをご用意しました。
濃厚な味わいを、庭園を望む洗練された空間で。

提供期間：2017年9月8日(金)～12月7日(木)

*上海蟹の提供は9月25日(月)を予定しております。

状況により変更となる場合もございますので、予めご了承ください。

Available September 8 (Fri.) through December 7 (Thu.)

*Shanghai crab to be served from September 25 (Mon.);
subject to change depending on availability.

上海蟹コース ¥15,500～

*入荷がなくなり次第、終了となりますので、予めご了承ください。

Lunch or dinner course with Shanghai crab from ¥15,500

*Subject to availability



のどぐろの香り衣揚げ
特製塩漬け卵ソース ¥2,600

Fragrant deep-fried rosy seabass with
special salted egg sauce ¥2,600

ランチコース Lunch Course ¥6,200～

ディナーコース Dinner Course ¥12,400～

Lunch 11:30a.m.- 2:30p.m. Dinner 5:30p.m.- 9:30p.m.(L.O.) Tel: 03-5221-7788

Sushi KANESAKA 6F

鮪 鮓かねさか

か
ね
さ
か
鮓
か

職人の技によって
素材の味がさらに引き立つ
江戸前鮓の真骨頂を。

ランチ ¥6,500～

ディナー ¥15,000～

*個室(8名様)もございます。

Lunch ¥6,500～

Dinner ¥15,000～

*Private dining room for up to 8 persons



Lunch 11:30a.m.- 2:00p.m. Dinner 5:00p.m.- 9:30p.m.(L.O.) Tel: 03-3211-5323



Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ 6F

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

プリヴェのシグニチャーカクテルであるモヒートと、パンチカクテルを巨峰でアレンジ。ふくよかな甘みの上品な一杯に。

提供期間：2017年9月1日(金)～11月30日(木)

Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)

Autumn Cocktails

秋のおすすめカクテル 各 ¥2,400 each

巨峰モヒート *Kyoho Grape Mojito*

フレッシュな巨峰を使い、フルーティーに仕上げた一品。

シャンパン サングリア パンチ *Champagne Sangria Punch*

巨峰、ラズベリー、ブルーベリーなどを使用した

見た目も華やかなパンチカクテル。



Privé Afternoon Tea

プリヴェ・アフタヌーンティー ¥4,000/グラスシャンパン付 ¥5,800

ラングドシャの小鳥が舞い降りた愛らしいアフタヌーンティー。無花果のスコーンをはじめ、山形県産洋梨、ポルチーニ茸、青りんごなど素材の味わいを活かした秋の装いでご提供します。

提供時間：2:00p.m.- 4:30p.m./5:30p.m.- 6:30p.m.

*夜の部は2組限定となります。(要予約)

Privé Afternoon Tea ¥4,000/¥5,800 with a glass of Champagne

A charming array of tidbits, decorated with a little pastry bird. Our popular fig scones are complemented by autumn delicacies made with porcini mushrooms, Yamagata pears, green apples, and other seasonal ingredients.

Hours: 2:00p.m.- 4:30p.m./5:30p.m.- 6:30p.m.

*Evening seating limited to two parties (reservations required)

Autumn Champagne

秋のおすすめシャンパーニュ

赤い果実香にスパイシーなドライフルーツの香り、しっかりとしたボディとバランスの良さが際立った味わい

ニコラ・フィアット キュヴェ スペシャル ブリュット
グラス ¥3,000 ボトル ¥17,000
Nicolas Feuillatte Cuvée Spéciale Brut
Glass ¥3,000 Bottle ¥17,000





AUTUMN CUISINE

Main Bar ROYAL BAR 1F

メイン バー ロイヤル バー

Royal
Bar

秋を代表する果物をたっぷり用いた個性溢れるカクテルや
果実味とボリュウムがみごとに調和したシャンパーニュを。

提供期間：2017年9月1日(金)～11月30日(木)

Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)

Seasonal Fresh Fruit Cocktails

秋のフレッシュフルーツカクテル 各 ¥2,300 each

無花果のコスモポリタン Fig Cosmopolitan

巨峰とアールグレイのマティーニ Kyoho Grape & Earl Grey Martini

提供期間：9月1日(金)～10月15日(日)

Available September 1 (Fri.) through October 15 (Sun.)

洋梨のサイドカー Pear Side Car

提供期間：10月16日(月)～11月30日(木)

Available October 16 (Mon.) through November 30 (Thu.)

Autumn Champagne

秋のおすすめシャンパーニュ

ゴッセ グラン ミレジム ブリュット 2006 グラス ¥3,000
ボトル ¥17,000

Gosset Grand Millesime Brut 2006 Glass ¥3,000
Bottle ¥17,000

*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

11:30a.m.-midnight Saturdays, Sundays & holidays 5:00p.m.-midnight
Tel: 03-3211-5318

Lobby Lounge THE PALACE LOUNGE 1F

ロビーラウンジ ザパレス ラウンジ

THE PALACE
Lounge

老舗和菓子屋「空也」5代目 山口彦之氏が監修。
アフタヌーンティーに「伝統と革新」をもたらします。

提供期間：2017年9月1日(金)～11月30日(木)

Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)



Autumn Afternoon Tea

アフタヌーンティー ～まるさんかくしく～ ¥4,600/グラスシャンパン付 ¥6,600

空也特製餡&最中種、大納言入りスコーン、日本酒風味の抹茶ラミントン、
ライ麦パンとチキンのサンドウィッチ、三角稲荷寿司、野菜のフリッタータ ほか

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

*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。

Autumn Afternoon Tea ¥4,600/¥6,600 with a glass of Champagne

A selection of special savories and tea cakes with a seasonal theme,
coordinated by venerable Japanese sweets purveyor Kuya of Ginza.

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

*Reservations accepted on weekdays between 1:00p.m. - 3:00p.m.

for guests ordering our Afternoon Tea

Saturday Jazz Nights

開催日：2017年9月16日/10月21日/11月18日

Dates: September 16, October 21, November 18

*ミュージックチャージは頂戴しておりません。*No additional cover charge



10:00a.m.-midnight Tel: 03-3211-5309

Pastry Shop SWEETS & DELI B1F

ペストリーショップ スイーツ&デリ



キノコや栗をふんだんに使ったブレッドや
洋梨のスイーツがご家庭に秋をお届けします。

提供期間：2017年9月1日(金)～11月30日(木)

Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)

New Pastries



ポワール Poire ¥650

洋梨とキャラメルのムースに生姜のコンフィをあわせました。

ノルマンディ Normandie ¥1,350

バター風味豊かなプリアッシュ、キャラメル風味の
林檎のコンポートとレーズンをたっぷり詰め込んだケーキ。

宇治 Uji ¥650

粒あんとレンズ豆のジュレを宇治抹茶のムースで包みました。

マンダリン Mandarine ¥650

オレンジ風味のスポンジとブラリネが入った温州ミカンのムース。

New Breads

マロンのクグロフ Kouglof aux marrons ¥500/ハーフ ¥1,000/ホール ¥2,000
マロンペーストとマロングラッセを巻き込んだクグロフ。

クロワッサン・オー・シャンピニオン Croissant aux champignon ¥400

マッシュルーム、シメジ、舞茸とマッシュルームソースをクロワッサンで包みました。

キノコとポテトのガレット Galette de champignons et pommes de terre ¥400

ライ麦入りの薄焼きの生地、キノコとポテト、ゴルゴンゾーラと松の実をトッピング。

マロンとカシスのデニッシュ Danois aux marrons et cassis ¥350

マロンとカシスクリームたっぷり、定番のマロンデニッシュを穂栗のフォルムで。



HALLOWEEN SWEETS

ハロウィンスイーツ

笑顔を誘うユニークな形のブレッドなど
見た目の楽しさにもこだわった上質な品々を。

提供期間：2017年10月1日(日)～10月31日(火)

Available October 1 (Sun.) through 31 (Tue.)

Halloween Pastries

ヴァンシュランフランボワーズ Vacherin framboise ¥550

メレンゲで包んだフランボワーズのコンフィチュールは魔女の帽子をアクセントに。

ロリポップショコラ Lollipop chocolat ¥1,500

ロリポップショコラをハロウィンヴァージョンで。

カボチャのプリン Pudding aux potiron ¥600

カボチャのプリンにシナモン風味のクリームを添えて。

ハロウィンクッキー Halloween cookies ¥350

ハロウィンをモチーフにしたアイシングクッキー。

Halloween Breads

紫芋のスイートポテトデニッシュ

Sweet potato danois ¥300

竹炭のデニッシュに紫芋のスイートポテトを
あわせ、メープルナッツをアクセントに。

カボチャのトロペジエンヌ

Tropézienne potiron ¥350

オレンジ風味のプリアッシュにキャラメリゼした
カボチャファイリングとチーズクリーム。

カボチャのクロワッサン・オー・ザマンド Croissant aux amandes potiron ¥350

滑らかでコクのあるカボチャのペーストを使ったクロワッサン・オー・ザマンド。

ハロウィンフーガス Halloween fougasse ¥350

見た目楽しいゴーストのフーガス。ランダムにアンチョビペースト、
タブナード、ドライトマトペーストをサンドしました。





ACCOMMODATION PACKAGES

MOON OVER TOKYO

(Limited availability; 3 rooms per day)

観月 (1日限定3室)

秋ならではの美しい月と夜景、そしてホテルオリジナルの大吟醸「壱ノ壱ノ壱」に酔いしれる大人のホテルライフをご堪能ください。

2017年9月1日(金)~11月30日(木)

Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)

1室料金 per room

部屋タイプ		ご朝食付き With breakfast
デラックス キング・ツイン (和田倉噴水公園側/45㎡) Deluxe King/Twin (Park-side; 45㎡)	2名様	¥130,000 ~
グランドデラックス キング・ツイン (和田倉噴水公園側/55㎡) Grand Deluxe King/Twin (Park-side; 55㎡)	2名様	¥140,000 ~
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㎡)	2名様	¥193,000 ~
千代田スイート (和田倉噴水公園側/80㎡) Chiyoda Suite (Park-side; 80㎡)	2名様	¥237,000 ~

*上記料金は、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)

*ご予約は宿泊日の3日前まで承ります。

*Prices are for double occupancy per room, per night, including consumption tax and service charge. Tokyo Metropolitan Accommodation Tax will be levied separately.

*Please reserve at least three days in advance.

特典 Amenities

- ・パレスホテル東京 オリジナル 大吟醸「壱ノ壱ノ壱」
- ・パレスホテル東京 地下1階店舗「能作」より酒器(片口、ぐい呑)をプレゼント
- ・ご出発時にホテル専用のメルセデス・ベンツにて23区内お送りサービス

- ・Complimentary bottle of Palace Hotel Tokyo original fine sake (dai-ginjo)
- ・Special sake set (katakuchi serving bowl and cups) from Nousaku flagship shop located in the Palace Hotel Tokyo shopping arcade
- ・On your departure: transportation in the comfort of our chauffeured Mercedes Benz to any destination within Tokyo's 23 wards



ご予約・お問い合わせ TEL. 03-3211-5218

WEEKDAY SPA TREATMENT & LUNCH PLAN

平日限定ランチ付トリートメントプラン

人気の高い整体理論を基にしたボディトリートメントと
グランド キッチンでのランチで、心身のデトックス&リフレッシュを。

提供期間: 2017年9月1日(金)~11月30日(木)

Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)

「グランド キッチン」ランチ付トリートメントプラン ¥24,000

トリートメント (60分/2種類のトリートメントより1つお選びください。)

- ・セレシアル セラピー
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。心と身体を開放します。
- ・バイタライジング シグニチャー
整体理論を基にした疲労回復トリートメント。
全身の筋肉や骨格のバランスを整えます。



「グランド キッチン」ランチ

ご利用時間 11:30a.m.- 5:00p.m. (ラストオーダー4:00p.m.)

デトックスサラダやエビアンミネラルウォーター付特別ヘルシーメニューをご用意。身体にやさしいランチを美しい景色とともに。

*価格はすべて消費税・サービス料込となっております。

*ご予約は、ご利用日の前日10:00p.m.まで承ります。

*ご予約の変更・お取消しは、ご利用開始時間の6時間前までにご連絡をお願いします。

Spa Treatment & Lunch at Grand Kitchen ¥24,000

Treatment: Choose one of two 60-minute treatments

- ・Celestial Therapy A body treatment using a blend of fragrant natural oils; relaxes body and spirit.
- ・Vitalizing Signature A treatment based on the principles of traditional Japanese *seitai* to alleviate fatigue and restore physical balance.

Lunch at Grand Kitchen 11:30a.m.- 5:00p.m. (last order: 4:00p.m.)

Special lunch featuring detox salad and evian mineral water; enjoy a healthful lunch and an inspiring view.

*Prices are inclusive of consumption tax and service charge.

*Reservations accepted until 10:00p.m. the previous day.

*For changes or cancellations, please contact the spa at least six hours in advance.

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



Profile: 1963年上海生まれ。1985年上海科技大学卒業。中国を代表する抽象画家として評される黄は、書に熟練し、数霊術や占星術に興味を持ち、西洋と東洋の文化を一体化する異色の識者である。自然界の要素をモチーフに作品を制作している。
Born in Shanghai, China, 1963. Huang graduated from Shanghai University of Science and Technology in 1985, and is known as one of China's foremost abstract artists. He is an accomplished calligrapher, with an interest in numerology and astrology, an unconventional artist who blends Eastern and Western culture. Elements of nature are the motifs for Huang's works.

Size: w2000×h2000mm

Location: 1F レセプションロビー 1F Reception Lobby

C O V E R A R T

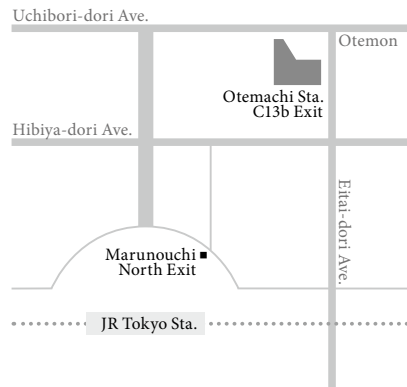


「無題」 黄洲青 (ホワン・ユアンチン)
"Untitled" Huang Yuan Qing

私の絵は、風景を語るものではなく、自然と融合してともに進化している証です。自然界は絶えず変化するもので、恒久の命に見える時も、つかの間の幻に見える時も、無限大の可能性がそこにあるような気がします。自然界のあらゆる可能性に惹かれ、そこに溢れる偶然性の魅力に心奪われた私は、さらなる自由を求めるために、もっと本能的になれ、もっとエゴの束縛から解き放たれろと、導かれていくようです。これこそ私が芸術に学び、自然界から教わったことなのです。

Rather than presenting scenery, my paintings are a testament to the fusion of our evolution with nature. The natural world is constantly changing. Infinite possibilities can seem present both when life appears permanent, and when it appears fleetingly illusory. Drawn to every possibility of the natural world, and engrossed in the wealth of contingencies therein, I become more instinctive, freed of the bonds of ego, and guided to seek increasing freedom. This is what I have learned from art and have been taught by nature.

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

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

*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 スバ 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.)

