

THE PALACE
seasonal information

Spring 2017



PALACE HOTEL TOKYO



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

桜花爛漫の季節は、ひとときわ色彩豊かな料理に
ソムリエ厳選の芳醇な一杯を添えてお迎えます。
やわらかな日差し溢れる洗練された空間で、
上質なおもてなしに浸る至福の大人の一日を。

Welcome the season of glorious blossoms
with colorful delicacies and a glass of fine
wine, hand-picked by our sommelier. Gentle
rays of springtime sun invite you to pause,
pampered by our polished hospitality.

2017年3月1日(水)より、クラウン・和田倉・巽・濠・琥珀宮・
かねさかのダイナーの営業時間が変更となります。

Dinner hours at restaurants Crown, Wadakura, Tatsumi, Go,
Amber Palace and Kanesaka will change from March 1 (Wed.), 2017.



SPRING CUISINE

Japanese Restaurant WADAKURA 6F

日本料理

和田倉

WADAKURA

厳選素材で作る上げる一皿の春。
繊細な盛り付けを愛でる日本料理の醍醐味を。

提供期間：2017年3月1日(水)～5月31日(水)

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

ランチ Lunch ¥6,000～ デイナー Dinner ¥14,000～



黒毛和牛のすき焼き膳 ¥8,700

先附 お造り すき焼き鍋 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
sukiyaki-style hot pot ¥8,700

Served with seasonal accompaniments.
*Available for lunch only

春のおすすめ会席「和 -NAGOMI-」 ¥21,600

先附 八寸 椀 お造り 焼物 近江牛のすき煮 止肴
食事 赤出汁 香物 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 celebration of spring delicacies including
sukiyaki-style hot pot.

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

Hanami Bento

花見弁当 「麗 -HARUKA-」

¥6,500

先附 花見弁当 ちらし寿司 椀 水菓子

提供期間：3月1日(水)～4月16日(日)

*ランチタイムのみの店内ご提供となります。

Hanami Bento Haruka ¥6,500

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

Available March 1 (Wed.) through April 16 (Sun.)

*Available for lunch only;
not available for take-out.



Tempura TATSUMI 6F



稚鮎や国産の大はまぐりに、金目鯛。
選び抜かれた旬の味わいをお楽しみいただきます。

提供期間：2017年3月1日(水)～5月31日(水)
Available March 1 (Wed.) through May 31 (Wed.)



ランチコース「つつじ」 ¥8,700
(稚鮎と桜海老をメインとした天麩羅8品)

ディナーコース「さくら」 ¥17,800
(月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品
3月 国産大はまぐり/4月 銀宝/5月 金目鯛)

Lunch Course *Tsutsuji* ¥8,700
(Eight items featuring young sweetfish and sakura shrimp)

Dinner Course *Sakura* ¥17,800
(Nine items including monthly specialty.
March: Japanese *Ohamaguri* clams; April: *Ginpo* (tidepool gunnel); May: *Kinmedai* (golden eye snapper))

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

目の前で豪快に焼き上げる特選和牛や
工夫を凝らした春ならではの海の幸を。

提供期間：2017年3月1日(水)～5月31日(水)
Available March 1 (Wed.) through May 31 (Wed.)

ランチコース「春風 -HARUKAZE-」 ¥9,200
(全8品：旬の野菜、メバルと春野菜のスープ仕立て、黒毛和牛のミスジ含む)
*黒毛和牛サーロインまたは追加料金(¥1,080)にてフィレもお楽しみいただけます。

特撰米沢牛コース サーロイン 150g ¥25,000
フィレ 150g ¥27,000
*各200gのご用意もございます。

Lunch Course *Harukaze* ¥9,200
(8 items including seasonal vegetables,
rockfish and spring vegetables in soup,
Japanese black beef *misuji*)
*Substitute Japanese black beef sirloin or,
for an additional ¥1,080, filet.

Choice Yonezawa Beef Course
Sirloin (150g) ¥25,000
Filet (150g) ¥27,000
*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



黒毛和牛フィレ肉のグリエ モリーユ茸とムースドヴォライユのドーム
茄子のカネロニとミニサラダ ジュラワインで香りを付けたジユブロード ¥13,000

Grilled Japanese black beef filet, morel and poultry mousse dome,
small salad, aubergine cannelloni, gravy flavored with Jura wine ¥13,000

March



蟹のエミエテ ライムの香り
カリフラワーのパンナコッタ
シトロネル風味のパバロワをシガレット仕立てに
ワサビ風味のトビコを添えて ¥6,000

Lime-scented crab emietté,
cauliflower panna cotta,
Citronelle Bavarian cream crepe,
wasabi-flavored tobiko ¥6,000

April

SPRING CUISINE

French Restaurant CROWN 6F

フランス料理 クラウン

CROWN

食通たちに愛され続ける至高の一皿を、最高峰のワインとともに。
ここでしか出逢えない極上のマリアーージュをご堪能ください。

提供期間：2017年3月1日(水)～5月31日(水)

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

ランチコース Lunch Course ¥7,000～

ディナーコース Dinner Course ¥14,000～

May

ヨードの香る雲丹のクリーム
蕪のマリネ
アーティチョークのムース
ビーフユメのタルティース
ベルギー産フレッシュキャビア
¥5,800

Cream of sea urchin,
marinated turnip,
artichoke mousse with
smoked beef tartine,
fresh Belgian caviar ¥5,800



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

CROWN Wine Dinner

ワインディナー「グランヴァンの夕べ」 ¥50,000 (税・サービス料込)

アミューズ 前菜 お魚 お肉 チーズ デザート 小菓子 コーヒー
／シャンパン、白ワイン、赤ワイン2種、デザートワイン (各1杯ずつ)
開催日：2017年5月17日(水) ＊ご予約は3月1日(水)より承ります。

Grands Vins Wine Dinner ¥50,000 (tax and service charge inclusive)

A full-course dinner of Crown specialties, accompanied by fine wines,
selected and introduced by our chief sommelier.
(One glass each Champagne, white wine, two types of red wine, dessert wine.)
Date: May 17 (Wed.) ＊Reservations accepted from March 1 (Wed.)



プレステージシャンパン「ボランジェ グランダネ」に始まり、フランス2大産地(ブルゴーニュ、ボルドー)の特級白ワイン「バケール モンラッシュ」、特級赤ワイン「シャトー ムートン ロートシルト」、そしてニューワールドを代表する「オーバースワン」は2012年をご用意。デザートワインには世界3大貴腐ワインの中でも王様と称される「シャトー ディケム」をサービスいたします。最高のワインとともに最高のひとときをお約束いたします。

チーフソムリエ 佐藤 隆正

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

新鮮な春野菜の豊かな風味が際立つ料理が
この時季ならではの美食の喜びをお届けします。

提供期間：2017年3月1日(水)～5月31日(水)

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

ブレイクファスト (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

ミートコンボ/ビーフテンドーロイン、チキンレッグ、ラムチョップ、ポークロイン、
季節野菜、ガーリックソイソース、グレインマスタード、抹茶塩、レモン
¥8,400(2名様)/¥16,800(4名様)

Meat Combo Plate: Beef tenderloin, chicken leg, lamb chop, pork loin,
seasonal vegetables, garlic soy sauce, grain mustard, matcha salt, lemon
¥8,400 (for 2) / ¥16,800 (for 4)



シュリンプと春野菜のブレッセ
菜の花と柚子のピューレ
レフォールクリーム ¥1,950
Shrimp and spring
vegetable terrine, rapeseed
greens and yuzu purée,
horseradish cream ¥1,950



真鯛のブランチャ
菜の花と山葵のクーリ、トマト、豆苗
¥3,500
Sea bream plancha, rapeseed greens
and wasabi coulis, with tomato and
pea sprouts ¥3,500



苺と白玉のあんみつ
パナコッタ、ヴァニラアイス、黒蜜、
抹茶ソース ¥1,600
Strawberry and rice flour dumplings,
panna cotta, vanilla ice cream,
brown sugar syrup and
matcha sauce ¥1,600



コンキリエバスタ
3種の貝と海藻のクリームソース
グリーンピース、筍 ¥2,600
Conchiglie pasta with three types of
shellfish and seaweed cream sauce,
green peas and bamboo shoots ¥2,600



アソートッドタバスプレート
サンダニエーレプロシュート&
ブラックペッパー風味のグリッシーニ、
イベリコ豚のチョリソ、鶏白レバーのムース、
モッツァレラとトマトのカプレーゼ、
2色のオリーブとセミドライトマトのマリネ
¥2,800
Assorted tapas plate: Prosciutto di San
Daniele with black pepper grissini, chorizo
Iberico Bellota, chicken liver mousse,
mozzarella and tomato caprese, olive &
semi-dried tomato marinade ¥2,800

Chinese Restaurant AMBER PALACE 5F

中国料理 中国飯店
琥珀宮
Amber Palace

伝統料理に季節の食材の旨味を添えて。
優美な空間で「琥珀宮」の真骨頂をご体験ください。

提供期間：2017年3月8日(水)～6月7日(水)
Available March 8 (Wed.) through June 7 (Wed.)

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

琥珀宮は「ミシュランガイド東京2017」で一つ星を獲得いたしました。
Amber Palace is distinguished with a star in the Michelin Guide Tokyo 2017.

ランチ Lunch ¥3,500～ デイナー Dinner ¥7,600～

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



ロワール産ホワイトアスパラガス
干し貝柱と衣笠茸のソースで ¥2,600

White asparagus and Kinugasa mushroom
with dried scallop sauce ¥2,600

アグー豚と芽キャベツのホイコーロー ¥3,000

Hui guo rou (twice-cooked pork)
with Agu pork and Brussels sprouts ¥3,000



Sushi KANESAKA 6F

鮨 鮨かねさか

かねさか
かねさか

受け継がれてきた江戸前の
技が引き出す無二の味わいを。

ランチ ¥6,500～ デイナー ¥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



SPRING CUISINE

Pastry Shop SWEETS & DELI B1F

ペストリーショップ スイーツ&デリ



苺を贅沢に使ったスイーツから、食感や香りをお楽しみ
いただけるペストリーまで、季節感に満ちた品々が揃いました。

提供期間：2017年3月1日(水)～5月31日(水)

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

New Pastries

タルトレット・オウ・フレーズ **Tartelette aux fraises ¥648**
旬の苺をたっぷり乗せたタルト。

ミルフィーユ・オウ・フレーズ **Millefeuille aux fraises ¥670**
しっかりキャラメリゼしたパイ生地にカスタードクリームと苺をサンド。

パパ・オウ・アグリユーム **Baba aux agrumes ¥648**
フランス伝統菓子「パパ」を柑橘系フルーツで仕上げました。

フロマージュ/アナナス **Fromage/Ananas ¥670**
パイナップルのソーテと塩味を効かせたサブレをアクセントに。



New Breads

ソーシソン **Saucisson ¥453**
クロワッサンをサクザクの食感に仕上げ、
トマトバジルソースとウィンナーをトッピング。

シナモン・パンズ **Cinnamon buns ¥324**
ソフトな生地にアーモンドクリームと
シナモンシュガーを巻き込みました。

フェーヴ **Fèves ¥270**
フランス産の空豆をチャパタ生地に練り込み、
ペーゴンとエストラゴンをアクセントに。

Sakura Sweets

桜スイーツ

かわいらしき溢れる装いに仕上げた
上質な桜のスイーツは贈り物にも最適です。

提供期間：2017年3月15日(水)～4月20日(木)

Available March 15 (Wed.) through April 20 (Thu.)



Sakura Breads

さくらのプリオッシュメロンパン

Sakura brioche ¥270

プリオッシュ生地で香りの良い桜餡を
包み込み、桜風味のクッキー生地を
のせて焼き上げました。

さくらクリーム・ホーン

Sakura cream horn ¥324

サクサクのクロワッサン生地と
滑らかな桜クリーム。
グリオットチェリーをアクセントに。

Sakura Pastries

壺ノ壺ノ壺 桜 **Sake cake "Sakura" ¥3,600**

期間限定の日本酒ケーキ「壺ノ壺ノ壺」桜風味。
桜葉を加え、風味豊かに仕上げました。

さくら **Sakura ¥680**

桜色のマカロンにフランボワーズと桜餡、
2種のクリームをサンド。

ペタル **Pétale ¥648**

やわらかな苺のムースと花びらを散らした
桜風味のジュレ。

さくらまろん **Macaron "Sakura" ¥259**

桜クリームをサンドしたマカロンに
ホワイトチョコレートと金・銀箔をデコレーション。



Lobby Lounge THE PALACE LOUNGE 1F

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

THE PALACE *Lounge*

三段重に詰められた愛らしい春の味覚とともに
緑豊かな水辺の景色を眺める優雅な午後のひとときを。

提供期間：2017年3月1日(水)～5月31日(水)

*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 (Wed.) through May 31 (Wed.)

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



Spring Afternoon Tea

春のアフタヌーンティー ¥4,000/グラスシャンパン付 ¥5,800

竹炭パンを使った海老と玉子のオープンサンド、
ゴールドビーフとレフォルマヨネーズのオープンサンド、青菜の俵むすび、
プティガトー、苺のロールケーキ、宇治抹茶のパウンドケーキ 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)

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

Presented 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：2017年3月18日(土)/4月15日(土)/5月20日(土)

*ミュージックチャージは頂戴しておりません。

Dates: March 18 (Sat.), April 15 (Sat.), May 20 (Sat.)

*No additional cover charge



Main Bar ROYAL BAR 1F

メイン バー ロイヤル バー

Royal
Bar

桜色のシャンパンと、定番のカクテルに旬の柑橘類の
香りをまとわせた爽やかな一杯をお楽しみください。

提供期間：2017年3月1日(水)～5月31日(水)

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

Seasonal Fresh Fruit Cocktails

シーズン フレッシュフルーツ カクテル 各¥2,300 each

甘夏のマティーニ Summer Orange Martini

春を感じさせる夏みかんにオレンジマーマレードを加えた滑らかな味わい。

林檎のギムレット Apple Gimlet

ドライカクテルの定番「ギムレット」にふくよかな林檎の風味を添えて。

Spring Champagne

春のおすすめシャンパーニュ

ペリエージュエ プラヴンロゼ グラス ¥2,600 ボトル ¥15,000

Perrier-Jouët Blason Rosé Glass ¥2,600 Bottle ¥15,000



*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



SPRING CUISINE

Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ 6F

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

ベリーを使った華やかなサングリアや
ライムの爽快な香りが広がるモヒートをパンチスタイルで。

提供期間: 2017年3月1日(水)~5月31日(水)
Available March 1 (Wed.) through May 31 (Wed.)

Punch Cocktails for Spring

春のパンチカクテルフェア

ベリーサングリアパンチ **Punch de Berry Sangria**
春らしい華やかな色合いと沢山の赤い果実を楽しむカクテル。
3・4月は苺、5月はラズベリー、ブルーベリーを中心に提供。

フレッシュモヒートパンチ **Punch de Fresh Mojito**
人気のモヒートを爽やかなパンチスタイルで。レモン、ライム、ミントの鮮やかなカクテル。

1杯・5杯・15杯と3種のサイズをご用意。
Available in single, 5-glass, and 15-glass sizes
1杯 Single ¥2,200 / 5杯 5 glasses ¥9,800 / 15杯 15 glasses ¥22,000

Spring Champagne

おすすめシャンパーニュ

パイパー・エドシック ブリュット・ヴィンテージ2008
PIPER-HEIDSIECK Brut Vintage 2008
妥協を許さず、伝統を守り、革新を続けるメゾンが生む
味を極めた人のたどり着く至高のシャンパーニュ。

グラス Glass ¥2,900 ボトル Bottle ¥17,000



SPA TREATMENTS FOR SPRING 季節限定スパトリートメント

夏に向けてボディラインを引き締め、肌にみずみずしさをもたらす
スパトリートメントとパッケージをご用意しました。

提供期間: 2017年3月1日(水)~8月31日(木)
Available March 1 (Wed.) through August 31 (Thu.)

クリヨ-リボリス ボディ セラピー 60分 ¥25,000

冷たいマッサージボールを使用した独特のテクニックで脚の血行を促し、
シーロータスや海藻由来成分配合のセラムとジェルで、
なめらかに引き締まったボディラインへと導くスパトリートメント。

CRYO-LIPOLISS BODY THERAPY 60 minutes ¥25,000

Treatment using ultra-cool cryo-massage balls and blended oils
stimulate circulation. Serum and gel formulated with sea lotus
and marine extracts contribute to a smooth, sculpted bodyline.

リボリス アンチセルライト パッケージ ¥37,500

クリヨ-リボリス ボディ セラピー 60分とホームケア用のプロダクトを
セットにした特別なパッケージ。トリートメントを受けた後は、ジェルと
セラムで朝晩、気になる部分を集中ケア。みずみずしく引き締まった
素肌を手に入れたい方におすすめです。

<パッケージ内容>

- ・クリヨ-リボリス ボディ セラピー 60分×1回
- ・リボリス アンチセルライト ジェル 150ml (通常価格¥12,100)×1個
- ・リボリス ファーミングボディ セラム 100ml (通常価格¥10,050)×1個

LIPOLISS ANTI CELLULITE PACKAGE ¥37,500

Exclusive package combines CRYO-LIPOLISS Body Therapy
treatment with selected products for targeted home care,
leaving skin looking firm, smooth, and youthful.

Package includes:

- ・CRYO-LIPOLISS Body Therapy 60 minutes × 1
- ・LIPOLISS ANTI-CELLULITE GEL 150ml × 1
- ・LIPOLISS FIRING BODY SERUM 100ml × 1



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



FAMILY SOJOURN

家族のひととき

穏やかな日差しに包まれた客室で、
ご家族で寛ぐ上質な時間をお過ごしください。

提供期間：2017年6月30日(金)まで
Available through June 30 (Fri.)

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。
ご予約時にお申し付けください。

Connecting rooms can be arranged for groups requiring two or more rooms;
please request when making your reservation.

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	¥61,000 ~	¥69,000 ~
	3名様利用	¥67,000 ~	¥79,000 ~

*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 rates.

*Children up to 11 years of age may share a bed (maximum two children per room).

特典 *Amenities*

・朝食は1F「グランド キッチン」のブッフェ、またはルームサービスにて
アメリカンブレックファストをお召し上がりいただけます。

・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.

・One set of premium organic Bamford brand bath and body amenities
(Bamford Baby Collection for children) per room per stay.



BLOSSOMING TOKYO (Limited availability)

桜遊山 (室数限定)

ハイヤーで巡る特別な花見とともに
お部屋を彩る桜に心癒される美しい春の一日を。

提供期間：2017年3月18日(土)~4月9日(日)
Available March 18 (Sat.) through April 9 (Sun.)

1室料金 *per room*

部屋タイプ		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	¥158,000 ~
グランドデラックス (和田倉噴水公園側/55㎡) Grand Deluxe (Park-side; 55㎡)	2名様	¥168,000 ~
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	¥218,000 ~

*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14日前まで承ります。

*デラックスルーム・グランドデラックスルームは、追加料金¥15,000にてクラブフロアを
ご利用いただけます。

*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 14 days in advance.

*Upgrade from Deluxe or Grand Deluxe to Club Room is available at an additional ¥15,000 per night.

特典 *Amenities*

・カスタムメイドの花見プライベートツアーをお楽しみ
いただけるハイヤー(3時間)をご手配いたします。

・ご滞在のお部屋に桜と春の花々のアレンジメントを
ご用意いたします。

*桜の仕入状況により、内容が変更になる場合がございます。

・Enjoy a customized three-hour *hanami* (cherry blossom-
viewing) tour with a car and driver.

・An arrangement of fresh cherry blossoms and spring flowers lets you enjoy
blossom-viewing in your own room. *Fresh cherry blossoms subject to availability.



Profile: 1969年東京生まれ。目に見えるものの形や影をシルエットとして切り取り、それらの重なり合いで一つの空間世界を構成する。ある時は抽象的に、またある時はくっきりと形が見えてくる、交差する形や色の揺らぎがその作品世界の魅力である。
Born in Tokyo, Japan, 1969. Visible forms and shadows are silhouetted and overlapped to construct a single spatial world. At times, the result is abstract: at others, clear shapes emerge, resulting in an alluring world of art that is a shimmering intersection of shapes and colors.

Size: w1300×h1000mm

Location: 3F 客用廊下 3F Corridor

C O V E R A R T

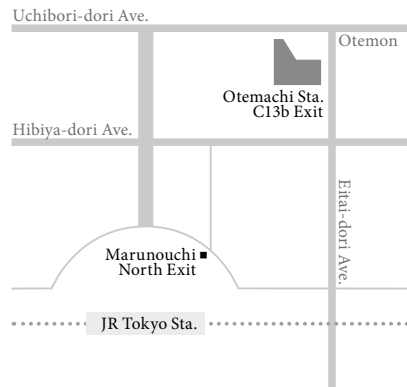


「nature of nature」 山本品
"nature of nature" Aki Yamamoto

花が咲き乱れる小道で今さっき顔をだしたばかりの
ちいさな葉やすっかり広がった葉脈が、陽光に満ち
た広場へ導いてくれるかのように。足先に転がる
露が祝福してくれる様子を楽しみながら。軽快な
ステップで踏み出せばなんとここに風景が見えてくる。

Budding leaves only recently encountered along a
path lined with flourishing blossoms have unfolded,
delicately veined shapes pointing the way to an open
area, flooded with sunlight. Enjoying the delight of
dewdrops dappling the ground, carefree steps carry
us into a magnificent view.

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 Gate

(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.)

