



T H E P A L A C E
seasonal information

Summer 2017



PALACE HOTEL TOKYO



Summer at Palace Hotel Tokyo
パレスホテル東京の夏。

技を極めた料理人が創り上げる至高の一皿は旬の素材の旨味とひとときの涼をお届けします。太陽のまぶしさに水面が輝きを増す季節に心身に潤いをもたらす極上の寛ぎの一日を。

A cooling interlude, savoring dishes flavored with the best of the season, prepared by chefs at the pinnacle of their skills. The surface of the moat shimmers in the sunlight as you relax, body and spirit enriched with unrivalled hospitality and comfort.

Japanese Restaurant WADAKURA 6F

日本料理 **和田倉**
WADAKURA

鹿児島産の旨味をたたえた鰻をはじめ
旬を迎えた選りすぐりの食材をコースでご堪能ください。

提供期間:2017年6月1日(木)~8月31日(木)
Available June 1 (Thu.) through August 31 (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



鹿児島県産 大隅鰻 うな重コース ¥8,700

先附 お造り うな重 肝吸 香物 水菓子
*ランチタイムのみのご提供となります。
*ご来店時のオーダーの場合は、お時間をいただきますので
予めご了承ください。

Kagoshima Eel in a Lacquer Box ¥8,700

Grilled *unagi* (freshwater eel) served over rice
with traditional condiments
*Available for lunch only *As each portion is cooked to order,
some time may be required for preparation

夏のおすすめ会席

「涼水 -SUZUMI-」 ¥21,600

前菜 椀 お造り 鮎の焼物 預鉢 食事
(小鰻重または近江牛のすき煮) 水菓子

Suzumi for Summer ¥21,600

A full-course presentation of
summer flavors including a choice of
eel on rice or sukiyaki-style hotpot
prepared with Ohmi beef





SUMMER CUISINE

Tempura TATSUMI 6F



月替わりでご提供する季節の天麩羅。みずみずしい野菜や天然鮎の味わいが夏の到来を告げます。

提供期間：2017年6月1日(木)～8月31日(木)
Available June 1 (Thu.) through August 31 (Thu.)



ランチコース「ゆり」 ¥8,700
(夏野菜と穴子をメインとした天麩羅7品)

ディナーコース「あざみ」 ¥17,800
(月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品
6月 雲丹/7月 天然鮎/8月 太刀魚)

Lunch Course *Yuri* ¥8,700
(7 courses including Chinese scarlet eggplant and fresh *anago* (saltwater eel) tempura)

Dinner Course *Azami* ¥17,800
(9 courses including tempura specialty of the month.
June: Sea urchin; July: Wild sweetfish;
August: Cutlassfish)

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



山海の美味が揃ったコースは、目の前で料理を仕上げる華麗な技も楽しみのひとつです。

提供期間：2017年6月1日(木)～8月31日(木)
Available June 1 (Thu.) through August 31 (Thu.)

ランチコース「流水 -RYUSUI-」 ¥9,200
(全7品：鮎のコンフィと帆立貝の鉄板焼、
黒毛和牛サーロイン含む)
*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「磯風 -KAZE-」 ¥22,500
(全7品：鮑と自家製からすみのサラダ、旬の魚料理
鉄板焼、黒毛和牛フィレまたはサーロイン含む)

Lunch Course *Ryusui* ¥9,200
(7 courses including sweetfish confit, grilled scallops,
and Japanese black beef sirloin)
*Substitute Japanese black beef sirloin with filet for an additional ¥1,080

Dinner Course *Kaze* ¥22,500
(7 courses including abalone and dried mullet roe salad, grilled seasonal fish,
and choice of Japanese black beef filet or sirloin)

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



French Restaurant CROWN 6F

フランス料理 クラウン

CROWN

イブニングドレスをイメージした上品な空間で
厳選素材で創り上げる色鮮やかな夏の一品を。

提供期間：2017年6月1日(木)～8月31日(木)

Available June 1 (Thu.) through August 31 (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



June

スコットランド産ラベルルージュ
サーモンのコンフィ
シトロンキャビア 小さなサラダ
デリケートなトマトジュレと
ロケットのソルベ ¥4,200

Scottish "Label Rouge" salmon
confit, citron caviar,
small salad, tomato gelée,
rocket sorbet ¥4,200

July

黒毛和牛フィレ肉のポワレ
カボチャのピューレと種のロースト
グリーンアスパラガス
青森産黒ニンニクとタブナードの
香るジュードヴィアンド ¥12,000

Pan-fried wagyu beef tenderloin,
pumpkin purée and roasted seeds,
green asparagus, gravy with
garlic and tapenade ¥12,000



August

桃のエスプーマとコンポートを
詰めたクリスティアン
ナチュラルなヨーグルトのソルベと
フランボワーズのジュレ ¥2,400

Peach espuma and compote with
sablé, natural yogurt sorbet,
raspberry gelée ¥2,400



Gastronomique de l'été

夏の美食コース ¥25,000

スコットランド産オマール海老を前菜に、旬を迎える鮑、
松阪牛フィレ肉をメインにした夏限定コース。

アミューズ プーシュ、前菜、鮑料理、松阪牛、チーズ、デザート、小菓子・コーヒー
*ディナータイムのみのご提供となります。

Summer Epicurean Course ¥25,000

A special full-course meal featuring Scottish lobster hors d'oeuvre,
abalone, and Matsusaka beef filet

*Served during dinner hours only



オマール海老の冷製ビスケット
 トマトコンソメのジュレ ¥1,700

Chilled lobster bisque,
 tomato consommé gelée ¥1,700



ピッツア オルトラーナ
 パプリカ、トマト、ナス、モッツアレラ、
 バルミジャーノ ¥2,800

Pizza Ortolana
 paprika, tomato, eggplant,
 mozzarella, parmesan cheese ¥2,800



真鯛のスモークと夏野菜のエスカリバード
 梅肉ヴィネグレット ¥1,900

Smoked sea bream and escalivada
 of summer vegetables,
 plum vinaigrette ¥1,900



国産牛リブロースのグリル 600g
 トリュフソルト、ガーリックバター、
 マスタード、レモン ¥14,000 (2~4名様用)

Grilled Japanese beef short rib (600g)
 truffle salt, garlic butter, mustard,
 lemon ¥14,000 (serves two to four)



ハーブでマリネしたカジキマグロの
 グリル バジルとコリアンダーの
 ピストゥー ¥3,500

Grilled herb-marinated swordfish
 with basil and coriander pistou
 ¥3,500

SUMMER 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

甘みを増した夏野菜やおマール海老の深い味を分かち合う
 至福の時をお楽しみください。

提供期間：2017年6月1日(木)～8月31日(木)
 Available June 1 (Thu.) through August 31 (Thu.)

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

Summer Delights

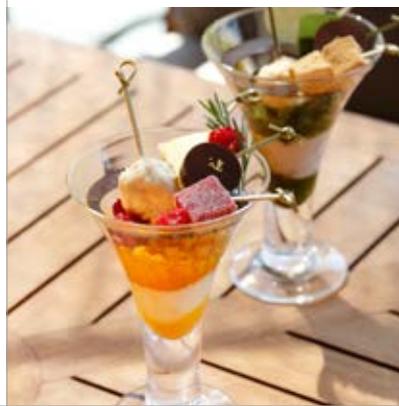
サマーグラスセレクション
 夕涼みに華やきを添える
 夏らしいスイーツをご用意しました。

トロピカル Tropical
 パッションフルーツのグラニテ
 ヨーグルトソース/ボンボンアイス
 スイーツピンチョス

抹茶&あずき
 Matcha & Azuki Sweet Beans

抹茶の生チョコ&グラニテ/あずきクリーム
 ボンボンアイス/わらび餅

各 ¥1,600 each



Chinese Restaurant AMBER PALACE 5F

中国料理 中国飯店
琥珀宮
Amber Palace

山椒や青じその香りを添え、中華の技法で仕上げた
夏らしい料理の数々をご用意しました。

提供期間：2017年6月1日(木)～8月31日(木)
Available June 1 (Thu.) through August 31 (Thu.)

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



さざえの青じそ風味炒め
¥2,300
Turban shell sautéed with
Japanese basil ¥2,300

穴子と賀茂茄子の実山椒香り揚げ ¥2,300
Anago (saltwater eel) and Kyoto eggplant fritters
with green Japanese peppercorns ¥2,300



Sushi KANESAKA 6F

鮓 鮓かねさか

かねさか
KANESAKA

素材の持ち味を引き出す
江戸前鮓の真髄を。

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



SUMMER CUISINE

Pastry Shop SWEETS & DELI BIF

ベストリーショップ スイーツ&デリ



太陽の恵みに満ちたトロピカルな風味や
スパイシーな香りが広がる品々が揃いました。

提供期間：2017年6月1日(木)～8月31日(木)

Available June 1 (Thu.) through August 31 (Thu.)

New Pastries

タンタシオン Tentation ¥650

ブラックベリーとショコラのケーキ。ブラックベリーのジャムとバナナクリームがアクセント。

エキゾチック Exotique ¥650

ライチのムースの中に、マンゴクリームとココナッツジュレを入れた爽やかなケーキ。

リュパーブのタルト Tarte à la rhubarbe ¥650

マリネしたリュパーブのタルトに、フランボワーズのジュレとメレンゲをトッピング。



New Breads

ガトーブリオッシュ シトロン Gâteau brioche citron ¥170

口溶けの良い、爽やかなレモン風味のガトーブリオッシュ。

サンクフロマージュ Cinq fromages ¥380

カマンベール、ゴルゴンゾーラ、ゴーダ、チェダー、パルメザン、5種のチーズに黒胡椒が効いたブレッド。

マンゴ パッション ココ Mango passion coco ¥360

パッションフルーツのクリームがアクセントのデニッシュ。

チリビーンズドッグ Chili beans dog ¥440

チェダーチーズの風味を加え、ザクとした食感に仕上げました。

GIFT SELECTION

ご進物のご案内

上質な和洋の美味を、ぜひ大切な方への季節の贈り物に。



ベル(B)

Belle (B) ¥5,000

人気のケーキオランジュと4種の焼菓子を詰め合わせたギフトセット。



日本酒ケーキ 壱ノ壱ノ壱

Sake cake ¥3,600

パレスホテル東京オリジナルの純米吟醸酒「壱ノ壱ノ壱」と八海山の酒粕の風味を効かせた日本酒ケーキ。



パレスホテル オリジナルカレー
和牛&地鶏セット

Original Curry

Beef & Chicken Curry set ¥4,700

伝統の味を受け継ぐ贅沢な味わい。



梅干し詰め合わせ12個入り

Assorted pickled plums ¥4,100

パレスホテル東京 日本料理「和田倉」
厳選の紀州南高梅詰め合わせ。

*オンラインショップでもお買い求めいただけます。 *Also available through our online shop

www.palacehoteltokyo.com/shop

Gift Certificates

ホテルチェックのご案内

各種お祝い、大切な方への贈り物に。
ご宿泊、ご飲食などにご利用いただける
ホテルチェック(¥5,000)をご用意しております。

販売場所：フロントレセプションデスク(1F)、
スイーツ&デリ(B1F)

For celebrations or special gifts, Palace Hotel Gift Certificates can be used towards accommodations, dining, and other services. Available in denominations of ¥5,000.

Available at: Reception Desk (1F), Sweets & Deli (B1F)



Lobby Lounge THE PALACE LOUNGE 1F

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

THE PALACE *Lounge*

夏の彩りや旬の食材を取り入れた美しいアフタヌーンティー。
優雅な午後のひとときを、涼やかなシャンパンとともに。

提供期間：2017年6月1日(木)～8月31日(木)

Available June 1 (Thu.) through August 31 (Thu.)



Summer Afternoon Tea

夏のアフタヌーンティー ¥4,000/グラスシャンパン付 ¥5,800

オマール海老の冷製ビスク、ピクルスにした茗荷の手毬寿司、マフィンサンドウィッチ、
夏野菜のエスカリバードとイペリコチョリソ、マンゴブディング、和菓子 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。

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

A selection of summer delicacies, appetizingly arranged
in tiered lacquer boxes

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

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

Saturday Jazz Nights

開催日：2017年6月17日/7月15日

*8月4日、5日、11日、12日、18日、19日は

Summer Moonlight Bossa & Classic Jazzを開催。

Dates: June 17, July 15

*Summer Moonlight Bossa & Classic Jazz:
on August 4, 5, 11, 12, 18, & 19

*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



Main Bar ROYAL BAR 1F

メインバー ロイヤルバー

Royal
Bar

流行と個性が光る季節限定のカクテルから、人気のベリーニ、
英国王室御用達シャンパーニュまで、心身を潤す極上の一杯を。

提供期間：2017年6月1日(木)～8月31日(木)

Available June 1 (Thu.) through August 31 (Thu.)

Summer Fruit Cocktails

サマーフルーツカクテル 各 ¥2,300 each

フレッシュベリーニ Fresh Bellini

旬の桃とスパークリングワインを合わせたイタリア生まれのカクテル。

マンゴマルガリータ Mango Margarita

柔らかい味わいのテキーラと滑らかなマンゴが奏でるハーモニー。

西瓜のソルティドッグ Watermelon Salty Dog

人気のウォッカカクテルを西瓜でアレンジしたエキゾチックな味わいの絶品。

*フレッシュベリーニのみ7月1日より販売となります。

*Fresh Bellini is available from July 1 (Sat.)

Summer Champagne

夏のおすすめシャンパーニュ

ジョセフ・ペリエ キュヴェ・ロワイヤル ブリュット ブラン・ド・ブラン
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Blanc de Blancs

グラス Glass ¥2,600 ボトル 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

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

SPA TREATMENTS FOR SUMMER 夏限定スパトリートメント

夏のエイジングケアで明るい目元と輝く肌へ。

提供期間：2017年6月1日(木)～9月30日(土)
Available June 1 (Thu.) through September 30 (Sat.)

アイ エクスプレス ラディアンス
トリートメント 45分 ¥18,500
目元のエイジングサインに海藻成分配合の
2種類のマスクを贅沢に使用した特別なケアを。
仕上げはアイ エクスプレス ラディアンス
アイスキューブで、明るくハリのある目元へ。

Eye Express Radiance Treatment
45 minutes ¥18,500

Lavish eye-care using two types of mask,
followed by Eye Express Radiance Ice Cubes
to refresh, lift and brighten tired eyes.



クリヨ タイム フリーズ 60分 ¥22,000

独自のリフトアップテクニックを使用したエイジングケア。凍らせた美容液、エクスプレス
ラディアンス アイスキューブを溶かしながら浸透させ、肌に立体感と輝きを与えます。

Cryo-Time Freeze 60 minutes ¥22,000

Aging care treatment relies on signature Anne Semonin lifting techniques to
ease tension deep within the skin. Express Radiance Ice Cubes are melted and
absorbed into the skin to instantly firm and brighten.

Spa Products スパプロダクトのご案内

ANNE SEMONINから、凍らせたアイスの美容液発売。

アイ エクスプレス ラディアンス
アイスキューブ (目元用) 4ml×6個 ¥8,320
むくみがちな目元には、イチョウエキスやミネラル豊富なマリン
スプリングウォーター配合の冷たい美容液で引き締めながら保湿。

Eye Express Radiance Ice Cubes (for eyes) 4ml×6 ¥8,320
Dark, puffy eyes are tightened, brightened, and moisturized with
ice-cold treatment containing ginkgo biloba and marine spring water.

エクスプレス ラディアンス アイスキューブ (顔用) 7ml×8個 ¥9,290
凍らせた美容液を肌の上へすべらせれば、ワイルド インディゴや
月見草オイルが浸透し、肌をリラックスさせてハリを与えます。

Express Radiance Ice Cubes (for face) 7ml×8 ¥9,290
Ice-cold cubes melt into the skin, delivering ample amounts of
wild indigo and evening primrose oils to firm and relax.



SPRING CUISINE

Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ 6F

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

シグニチャーカクテルのモヒートや、プリヴェスタイルの
アフタヌーンティーを、ぜひ窓辺やテラスのお席で。

提供期間：2017年6月1日(木)～8月31日(木)
Available June 1 (Thu.) through August 31 (Thu.)

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

店内の窓から望む四季折々の景色をモチーフにしたアフタヌーンティー。

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

Elegant afternoon tea, featuring delicacies that evoke
the changing seasonal scenery outside the windows.

Hours: 2:00p.m.- 4:30p.m./5:30p.m.- 6:30p.m.
*Evening seating limited to two parties (reservations required)

Summer Cocktails サマーカクテル

プリヴェ パンチ Punch de Privé

柚子を使用したプリヴェならではの和のパンチカクテル。

1杯 Single ¥1,600/カラフェ(5杯分) 5 glasses ¥5,000

フレッシュ ビーチ パンチ Punch de Fresh Peach

旬の桃を使用した夏らしい爽やかなパンチカクテル。

1杯 Single ¥1,800/カラフェ(5杯分) 5 glasses ¥5,600

モヒート デ プリヴェ Mojito de Privé ¥2,200

ゴールドラムを使用した夏ならではの爽やかな一杯。





ACCOMMODATION PACKAGES

REVITALIZING RETREAT (Limited availability)

リバイタライジング リトリート (室数限定)

心もからだも解きほぐす極上のトリートメントに浸る
大人のシティ・バカンスをご堪能ください。

提供期間：2017年6月1日(木)～9月30日(土)

Available June 1 (Thu.) through September 30 (Sat.)

1室料金 *per room*

部屋タイプ	朝食付き With breakfast
クラブデラックス (和田倉噴水公園側/45㎡) Club Deluxe (Park-side; 45㎡)	2名様 ¥134,000
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 ¥198,000

*上記金額は、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)

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

特典 *Amenities*

- ・コールドプレスジュースのウェルカムドリンク。
- ・筋肉や骨格のバランスを整える整体理論を基にした疲労回復ボディケアと海藻のデトックスマスクを使用したディープレジングフェイシャルで心も身体もリフレッシュするプラン限定トリートメント 90分×2名様。
- ・ルームサービスにて、デトックスサラダやグリーンスムージーなど内側から疲れを癒すプラン限定プランチメニュー。
- ・レイトチェックアウト(～3:00p.m.)かアーリーチェックイン(12:00 noon～)のいずれかをご予約時に選択。
- ・Cold-pressed juice welcome drink upon arrival
- ・Limited-edition revitalizing body treatment and deep cleansing facial experience (90 minutes for 2) at evian SPA TOKYO.
- ・Brunch served in your room (special Revitalizing Retreat menu including detox salad, green smoothie, and other revitalizing treats)
- ・Your choice of late check-out (until 3:00p.m) or early check-in (from 12:00 noon). Please indicate your preference upon reservation.

ご予約・お問い合わせ TEL. 03-3211-5218

SUMMER EVENTS

夏のイベント

MASAYUKI SUZUKI
SUMMER DINNER SHOW 2017

鈴木雅之 サマーディナーショー 2017
～Masayuki Suzuki Private Hotel Tour 2017～

「ラブソングの王様」が贈る華やかな真夏のステージ。
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、特別な夜をお過ごしください。

日 程：2017年8月18日(金)

Dinner 6:30p.m.～

Show 8:00p.m.～9:00p.m.

会 場：2F宴会場「葵」(全席指定・禁煙)

料 金：¥40,000 (お食事・お飲物・サービス料・消費税込)

ご予約：6月2日(金) 10:00a.m.～

*ショータイム中のお食事のサービスはいたしかねますので、7:15p.m.までにご来場ください。

*乳幼児・未就学児童のご来場はご遠慮いただいております。



鈴木雅之

Profile

1980年、チャネルズとしてシングル「ランナウェイ」でメジャー・デビュー。1983年、グループ名をラッツ&スターに改め「め組のひと」、「Tシャツに口紅」など多くのヒット曲を残した。1986年、「ガラス越しに消えた夏」でソロヴォーカリストとしてデビュー。2016年、ソロ・デビュー30周年、還暦を迎えた。第58回輝く!日本レコード大賞では、ヴォーカリストとしての永年の実績が認められ「最優秀歌唱賞」を受賞。2017年、第67回芸術選奨文部科学大臣賞(大衆芸能部門)を受賞。名実ともに「ラブソングの王様」である。

宿泊のご案内

対 象：「夏のイベント」ご予約・ご参加のお客様
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/45㎡)	1室 ¥46,000
デラックス キング/ツイン (和田倉噴水公園側/45㎡)	1室 ¥52,000

*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)

*上記料金には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¥4,290(サービス料・消費税込)にて承ります。

(1F「グランド キッチン」でのプuffeのご利用となります)

ご予約・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.-6:00p.m.)

Profile: 1962年東京都生まれ。多摩美術大学美術学部絵画学科日本画専攻卒業。

現在、滋賀県大津市在住、京都造形芸術大学教授。屋久島の縄文杉や桜の古木などを取材し、自然の気を取り込み一体化するような勢いのある筆致の風景を発表。墨の表現のみならず、新しい日本画の可能性を意欲的に探りつつ、純粋かつ大胆に表現する。

Born in Tokyo, Japan, 1962. Sugawara completed the Japanese Painting Course, Department of Painting, Faculty of Art and Design, Tama Art University in 1997. A professor of Kyoto University of Art and Design, he currently lives in Otsu City in Shiga Prefecture. A researcher of the Jomonsugi (cryptomeria) trees of Yakushima Island and old cherry trees, the scenes produced by his vigorous brushwork appear to capture and to integrate the forces of nature. Expressing himself through ink, he passionately explores the potential for new Japanese painting through art that is both bold and sincere.

Size: w2400×h1200mm

Location: レセプションロビー Reception Lobby

C O V E R A R T



「満面(まんめん)」 菅原健彦
“Manmen” Takehiko Sugawara

満ちる 充ちる わき水のごとく

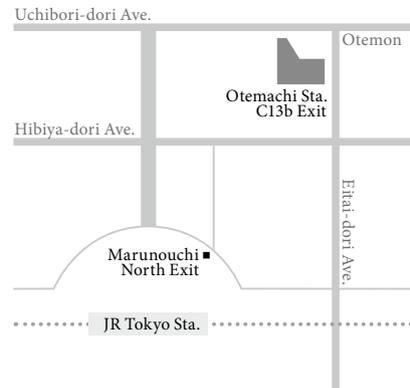
パレスホテル東京が世界中の人でいっぱいになりますよう。

カンボジアでみた水 ニューージーランドのわき水

そして 人間も 水。

My wish is that Palace Hotel Tokyo will be filled with people from around the world, like a spring that brims full with spring water.

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」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いません。)

*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.)

