

THE PALACE
seasonal information

Winter 2016-2017



PALACE HOTEL TOKYO



Winter at Palace Hotel Tokyo
パレスホテル東京の冬。

匠の技が冴える贅を極めた旬の料理には造り手の誇りを感じるこだわりの一杯を添えて。澄んだ空気に満ちた東京の風景を眺めながら華やかな集いのひとときをお楽しみください。

Luxurious seasonal specialties that accentuate the master chef's skills deserve to be accompanied by a beverage redolent of its maker's commitment to quality. Enjoy a rare and splendid gathering, overlooking a Tokyo vista rendered brilliant by the crisp air of winter.



WINTER CUISINE

Japanese Restaurant WADAKURA 6F

日本料理

和田倉

WADAKURA

格別の鮮度を誇る上質な山海の幸を活かした
冬ならではの美しい料理をご賞味ください。

提供期間：2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
Available December 1 (Thu.) through February 28 (Tue.)

ランチ Lunch ¥6,000～
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

*2016年12月31日(土)より2017年1月3日(火)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。
*Special New Year menus and business hours from December 31 (Sat.) through January 3 (Tue.)

河豚コース ¥21,600

前菜 鉄刺 唐揚げ ちり鍋 雑炊 香物 水菓子
*ご利用日の前日までにご予約ください。(2名様より承ります)
*提供期間は12月31日(土)～1月7日(土)を除く

Fugu Course ¥21,600

A full-course exploration of the delights of *fugu* (blowfish)
*Please reserve at least one day in advance.
(Fugu course prepared for a minimum of 2 persons)
*Not available December 31 - January 7



冬のおすすめ会席

「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 水菓子

Nagomi for Winter ¥21,600

A full-course presentation of
winter delicacies.

近海産本まぐろメインの海鮮重ランチ ¥8,700

先附 茶碗蒸し 海鮮重 自然薯とろろ 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。
*提供期間は12月31日(土)～1月7日(土)を除く

Sashimi on Rice Featuring Pacific Bluefin Tuna ¥8,700

A full-course meal featuring *sashimi* served over rice,
with a focus on Pacific bluefin caught in coastal waters.
*Served during lunch hours only *Not available December 31 - January 7



Tempura TATSUMI 6F



軽やかな衣が包み込むのどぐろや平貝の旨味。
冬の天麩羅の醍醐味をお楽しみください。

提供期間：2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
Available December 1 (Thu.) through February 28 (Tue.)



ランチコース「つばき」 ¥8,700
(鰯の白子をメインとした天麩羅7品)

ディナーコース「なずな」 ¥17,800
(月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品
12月 のどぐろ／1月 河豚白子／2月 平貝)

Lunch Course *Tsubaki* ¥8,700
(Seven items featuring *tara shirako* (cod milt))

Dinner Course *Nazuna* ¥17,800
(9 items including monthly specialty.
December: Rockfish; January: *Fugu shirako* (blowfish milt);
February: Razor clam)

ランチ Lunch ¥6,000～ デイナー Dinner ¥10,800～

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

*2016年12月31日(土)より2017年1月3日(火)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。
*Special New Year menus and business hours from December 31 (Sat.) through January 3 (Tue.)



Teppanyaki GO 6F



研ぎ澄まされた熟練の手仕事で、厳選した河豚白子や
ズワイ蟹、和牛の深い味わいを引き出します。

提供期間：2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
Available December 1 (Thu.) through February 28 (Tue.)

ランチコース「碧水 -HEKISUI-」 ¥11,400
(全7品：河豚とズワイ蟹 季節野菜の鍋仕立て、
松阪牛モモ肉120gまたは特選黒毛和牛サーロイン100g含む)

ディナーコース「洗 -KOH-」 ¥22,500
(全8品：のどぐろと河豚白子の鉄板焼、
特選黒毛和牛フィレ100gまたはサーロイン120g含む)

特選松阪牛コース 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 *Hekisui* ¥11,400
(7 courses including blowfish, *zuwai* crab and
seasonal vegetable hotpot, 120g Matsusaka beef
round steak or 100g choice Japanese black beef sirloin)

Dinner Course *Koh* ¥22,500
(8 courses including grilled rockfish
and *fugu shirako* (blowfish milt),
100g choice Japanese black beef filet or 120g sirloin)

Choice Matsusaka Beef Course
Sirloin (150g) ¥25,000／Filet (150g) ¥27,000
*200g portions are also available



ランチ Lunch ¥6,000～ デイナー Dinner ¥15,000～

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

*2016年12月19日(月)より12月25日(日)、および12月31日(土)より2017年1月3日(火)までの期間は特別営業のため、
営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。
* Special holiday menus and business hours from December 19 (Mon.) through December 25 (Sun.)
and December 31 (Sat.) through January 3 (Tue.)



WINTER CUISINE

French Restaurant CROWN 6F

フランス料理 クラウン

CROWN

ベストシーズンの芳醇な黒トリュフをお楽しみいただくコースや、
厳選素材を使った冬の美食をご用意しました。

提供期間：2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
Available December 1 (Thu.) through February 28 (Tue.)

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.-10:00p.m. Tel: 03-3211-5317

*2016年12月19日(月)より12月25日(日)、および12月31日(土)より2017年1月3日(火)までの期間は特別営業のため、
営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

*Special holiday menus and business hours from December 19 (Mon.) through December 25 (Sun.)
and December 31 (Sat.) through January 3 (Tue.)

La Truffe Noir ～黒トリュフ・コース～ ¥30,000

アミューズ プーシュ 前菜 お魚 お肉 チーズ デザート 小菓子 コーヒー

提供期間：2016年12月1日(木)～2017年1月31日(火)

*ディナータイムのみのご提供となります。

Black Truffle Dinner Course ¥30,000

A special full-course meal featuring black truffles
at the height of their season

Available December 1 (Thu.) through January 31 (Tue.)

*Served during dinner hours only

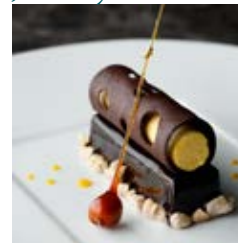
December



帆立貝とトリュフのベーコン巻き
セロリラブとアーティチョーク
ラム酒の香るエスプーマ ¥5,600

Scallop and truffle wrapped in bacon,
celeriac and artichoke, rum espuma
¥5,600

January



エキゾチックフルーツの
パルフェグラス
ジュバラのクレミュー ¥2,600

Exotic fruit parfait ice cream,
Jivara chocolate cream,
cashew croustillant ¥2,600

February



フランス産仔牛フィレ肉のベーコン巻きロティ 茸のタンバル
ジューヴォーとバルサミコのレデュクション ¥8,300

Roasted French veal wrapped in bacon, mushroom timbale style,
veal gravy with balsamic reduction ¥8,300

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

器から立ち上る湯気から漂う豊かな風味。
寒さを忘れさせる温かな一皿をワインとともに。

提供期間：2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
Available December 1 (Thu.) through February 28 (Tue.)

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

鰯、天使の海老、帆立貝、ムール貝のココット
キャベツ、トマト、エストラゴン ¥3,500
Cocotte of cod, shrimp, scallop, blue mussels,
cabbage, tomato and tarragon ¥3,500



ズワイ蟹と根菜のタルタル
キャビア、ブリオッシュ、
バルサミコ、ミックスリーフ
¥1,950

Zuwai crab and
root vegetable tartare,
caviar, brioche,
balsamic dressing
and mixed leaves
¥1,950



カマンベールチーズとアンチョビの
ココット焼き ¥1,050
Cocotte of Camembert cheese
and anchovy ¥1,050



宇治抹茶のフォンダンマロン
カシスソース、宇治抹茶アイスクリーム
¥1,250
Chestnut fondant *matcha* flavor
with cassis sauce,
matcha ice cream ¥1,250



リングイネのカルボナーラ
茸、ベーコン、玉子、玉葱 ¥2,600
Linguine carbonara, mushroom,
bacon, egg and onion ¥2,600



大山鶏モモ肉のフリカッセ
赤ワイン、ベーコン、オニオン、
ジャガイモ ¥3,400
Daisen chicken fricassée
red wine, bacon, onion and
potatoes ¥3,400

6:00a.m.- 11:00p.m. 店舗直通 Tel: 03-3211-5236 予約受付 Tel: 03-3211-5364

*2016年12月19日(月)より12月25日(日)、および12月31日(土)より2017年1月3日(火)までの期間は特別営業のため、
営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

*Special holiday menus and business hours from December 19 (Mon.) through December 25 (Sun.)
and December 31 (Sat.) through January 3 (Tue.)

Chinese Restaurant AMBER PALACE 5F



最高級の河豚の白子に金華ハムの風味をまわせ
ふくよかな上湯ソースで仕上げました。

提供期間：2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
Available December 1 (Thu.) through February 28 (Tue.)

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.- 10:00p.m. Tel: 03-5221-7788

*2016年12月19日(月)より12月25日(日)、および12月28日(水)より2017年1月3日(火)までの期間は特別営業のため、
営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

*Special holiday menus and business hours from December 19 (Mon.) through December 25 (Sun.)
and December 28 (Wed.) through January 3 (Tue.)



伊勢海老と春雨のX.O.醬の
土鍋煮込み ¥5,800～
Japanese spiny lobster and
cellophane noodle hotpot
with X.O. sauce from ¥5,800

河豚の白子^{しんさん}の上湯ソース仕立て
¥4,500 (お一人様)
Fugu shirako (blowfish milt) in
superior broth ¥4,500 (single portion)



Sushi KANESAKA 6F



職人の繊細な仕事が生み出す
江戸前鮓の真髄をご堪能ください。

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.- 10:00p.m. Tel: 03-3211-5323

*2016年12月31日(土)より2017年1月4日(水)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。
*Special New Year menus and business hours from December 31 (Sat.) through January 4 (Wed.)



WINTER 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

素材にこだわった上品で愛らしいスイーツや
香ばしいブレッドの数々を、是非ご自宅で。

提供期間：2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
Available December 1 (Thu.) through February 28 (Tue.)

New Pastries

- スーヴニール *Souvenirs* チーズ生地には苺と練乳のムースを合わせて。 ¥648
ミステイク *Mistique* 柚子と紅茶のシブーストにヘーゼルナッツのアクセント。 ¥648
アルモニー *Harmonie* ビスタチオとヴァニラのケーキ。 ¥648
カシス オランジュ *Cassis-orange* カクテルのカシスオレンジをイメージ。 ¥648
シュール ア ラ ポム *Choux à la pomme* カルパドス風味のクリームとリンゴのシュール。 ¥594
トンカ *Tonka* キャラメルチョコレートケーキにトンカ豆のクリームをトッピング。 ¥648



New Breads

- ショコラバゲット *Chocolat baguette* ¥378
タルトフランベ *Tarte flambée* ¥378
スモークサーモンとポテトのフォカッチャ
Focaccia au saumon fumé ¥410/ホール ¥3,564
キャフェ・バナナス *Café banane* ¥324

Valentine Treats

- クイニアマン・クール *Kouign amann cœur* ¥259
提供期間：2017年2月1日(水)～2月14日(火)
Available February 1 (Wed.) through February 14 (Tue.)



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

*2016年12月31日(土)より2017年1月3日(火)までの期間は特別営業のため、営業時間の変更がございます。
*Special New Year business hours from December 31 (Sat.) through January 3 (Tue.)

GIFT SELECTION

ご進物のご案内

大切な方への贈り物に、上質でセンス溢れる美味をご用意しました。



ベル(B)
Belle (B) ¥4,968
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
shop.palacehoteltokyo.com

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)



VALENTINE'S DAY SELECTIONS

バレンタイン セレクション

ユニークなショコラでバレンタインに驚きと喜びをお贈りします。

提供期間：2017年2月1日(水)～2月14日(火)

Available February 1 (Wed.) through February 14 (Tue.)



スベリユール *Supérieur* ¥5,400
ショコラティエールが厳選した
バレンタイン限定の詰合せ。



シガー *Cigare* ¥3,240
葉巻型ショコラにホワイトショコラで
作ったマッチをセットにしました。



シャポー *Chapeau* ¥4,320
シルクハットの中にパレスホテル東京
オリジナルの純米吟醸酒「老ノ老ノ老」
風味のトリュフショコラを入れて。



ムスタシュ *Moustache* ¥2,700
キュートな紳士に変身出来る
遊び心のあるショコラ。



タブレット
Tablette de chocolat ¥1,404
タブレット型のショコラ。
ベリーとナッツ2種のフレーバーで。



ロブ・ド・ショコラ
Robe de chocolat ¥540
旬の苺を4種類のチョコレートで
トッピングしたショコラ。

千代チョコ *Chiyo chocolat* ¥2,757
江戸千代紙や着物の模様など、日本の
伝統美を取り入れた芸術的なチョコレート。

*一部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
shop.palacehoteltokyo.com



Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ 6F

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

人気のモヒートやミモザにプリヴェならではのアレンジを加え、
冬が香る新たなスタイルでお楽しみいただけます。

提供期間：2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)

Available December 1 (Thu.) through February 28 (Tue.)

Winter Cocktails ウィンターカクテル

各 ¥2,400 each

ユズモヒート *Yuzu Mojito*

和のテイストである柚子を使い、日本らしさと冬の香りを。

フローラルミモザ *Floral Mimos*

冬のナイトタイムを彩るシャンパンカクテル。

人気のカクテル、ミモザをプリヴェのフローラルスタイルで。

Champagne Selection

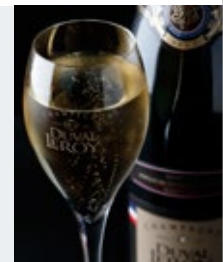
おすすめシャンパーニュ

M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)のソムリエがオマージュ
したシャンパーニュ。ピュアな果実味と熟成したアロマが
伸びのある酸と調和し、長い余韻をお楽しみいただけます。

デュヴァル・ルロワ メイユール・ウーヴリエ・ド・
フランス・ブリュットNV

Duval-Leroy Meilleurs Ouvriers de France Brut NV

グラス Glass ¥3,100/ボトル Bottle ¥18,000



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

*2016年12月31日(土)より2017年1月3日(火)は11:00p.m.までの営業となります。

*Closing time will be 11:00p.m. from December 31 (Sat.) through January 3 (Tue.)



WINTER CUISINE

Lobby Lounge THE PALACE LOUNGE 1F

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

THE PALACE *Lounge*

旬の食材を用いた冬のアフタヌーンティー。
グラスシャンパンを添えて贅沢なひとときを。

提供期間：2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
*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 December 1 (Thu.) through February 28 (Tue.)
*Reservations accepted on weekdays between 1:00p.m. - 3:00p.m.
for guests ordering the Afternoon Tea

Winter Afternoon Tea

冬のアフタヌーンティー ￥4,000／グラスシャンパン付 ￥5,800
スモークサーモンとサワークリームのグジュールサンドウィッチ、ズワイ蟹と根菜のタルティーズ、
胡麻のエクレア、甘酒のパンナコッタと柚子ゼリー、生姜のスコーン、宇治抹茶フォンデュ 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)

Winter Afternoon Tea ￥4,000／\$5,800 with a glass of Champagne
A selection of delicacies evoking a winter theme,
elegantly arranged in a three-tiered lacquer box
Hours: 1:00p.m.- 4:30p.m. (from 2:00p.m. on Saturdays, Sundays & holidays)

Saturday Jazz Nights

開催日：2017年1月21日(土)／2月18日(土)
*2016年12月19日(月)～25日(日)はクリスマス演奏をお楽しみいただけます。
Dates: January 21 (Sat.), February 18 (Sat.)
*Enjoy Christmas performances December 19 (Mon.) through December 25 (Sun.)
*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

*2016年12月31日(土)より2017年1月3日(火)は11:00p.m.までの営業となります。
*Closing time will be 11:00p.m. from December 31 (Sat.) through January 3 (Tue.)

Main Bar ROYAL BAR 1F

メイン バー ロイヤル バー

Royal
Bar

崇高な味わいで他の追随を許さない
プレステージシャンパンとコニャック。
大切な方と過ごす夜にふさわしい
極上の一杯をご堪能ください。

提供期間：2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)
*ザ パレス ラウンジでもお楽しみいただけます。
Available December 1 (Thu.) through February 28 (Tue.)
*Also available at The Palace Lounge



Prestige Champagne & Cognac

冬のおすすめシャンパーニュ&コニャック

リシャル ヘネシー
RICHARD HENNESSY

グラス Glass ￥25,000

クリュッグ グランド・キュヴェ
Krug Grande Cuvée

グラス Glass ￥4,800
ボトル Bottle ￥28,000
キャビア・ベルーガ付 ￥45,000
With Beluga caviar



Seasonal Fresh Fruit Cocktails

冬のフルーツカクテル 各￥2,300 each

フレッシュ レオナルド Fresh Leonardo
爽やかなシャンパンにフレッシュな莓をあわせた
王道カクテル。

ジャック ローズ Jack Rose
甘酸っぱいザクロと華やかなリンゴのブランデーが
奏でる絶妙なハーモニー。



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

*2016年12月31日(土)は5:00p.m.- midnight, 2017年1月1日(日)より1月3日(火)は5:00p.m.-11:00p.m.の営業となります。
*Open 5:00p.m.-midnight December 31 (Sat.); 5:00p.m.-11:00p.m. January 1 (Sun.) through January 3 (Tue.)



ACCOMMODATION PACKAGES

BE MY VALENTINE (Limited availability)

ビー・マイ・バレンタイン (室数限定)

甘い演出に浸るおふたりだけの特別な一日。
シャンパンを傾ける優雅な大人の滞在を。

提供期間：2017年2月1日(水)～2月14日(火)

Available February 1 (Wed.) through February 14 (Tue.)

1室料金 *per room*

部屋タイプ

ご朝食付き
With breakfast

クラブグランドデラックス (和田倉噴水公園側/55㎡) Club Grand Deluxe (Park-side; 55㎡)	2名様	¥145,000～
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	¥165,000～
テラス/パークスイート (和田倉噴水公園側/120㎡) Terrace or Park Suite (Park-side; 120㎡)	2名様	¥285,000～

*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)

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

特典 *Amenities*

- ・パレスホテル東京 オリジナルショコラとシャンパン(クリュッグ グランド・キュヴェ/750ml フルボトル)、ウェルカムフルーツをお届けいたします。
- ・ご朝食はルームサービスにてアメリカンブレイクファスト、1F「グランド キッチン」または19F「クラブラウンジ」のbuffetからお選びいただけます。
- ・19F「クラブラウンジ」でのアフタヌーンティー、イブニングカナッペをお楽しみいただけます。
- ・Palace Hotel Tokyo original chocolates, Champagne (Krug Grande Cuvée; full bottle) and fruit, delivered to your room
- ・Choice of American breakfast served in your room or buffet breakfast at Grand Kitchen (1F) or Club Lounge (19F)
- ・Afternoon tea and cocktail hour in the Club Lounge (19F)

ご予約・お問い合わせ TEL. 03-3211-5218

BRIGHTENING SPA TREATMENTS FOR WINTER

エビアン スパ 東京 冬のブライトニング

紫外線や乾燥によるダメージをケアし、みずみずしい陶器肌へ。

提供期間：2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)

Available December 1 (Thu.) through February 28 (Tue.)



アンヌセモナン

エクストリーム コンフォート ボディラップ
120分 ¥35,000

ピンクカオリンクレイのきめ細かなボディラップで全身を包み込み、陶器のようになめらかで明るい肌へと導きます。

*上記トリートメントの利用につき、新発売のエクストリーム コンフォート ボディクリーム(150ml/通常価格¥9,200)を1個お持ち帰りいただけます。

Anne Semonin Extreme Comfort Body Wrap 120 minutes ¥35,000

Fine-textured pink kaolin clay full-body wrap leaves your skin bright and porcelain-smooth. *Receive one Anne Semonin Extreme Comfort Body Cream (150ml) with every Extreme Comfort Body Wrap treatment.

アンヌセモナン ホワイト スター フェイシャル パッケージ

全3回 ¥100,000

全3回のフェイシャルトリートメントとブライトニングセラム&クリームの集中ホームケアで、夏の紫外線や冬の乾燥によるダメージから肌を解放し、みずみずしい透明感を与えます。



<パッケージ内容>

- ・バイタライジング スキン リニュー 90分×1回
- ・プレシャス ホワイト スター フェイシャル 60分×2回
- ・ブライトニング セラム (30ml)×1個
- ・ブライトニング クリーム SPF15 (50ml)×1個

Anne Semonin White Star Facial Package

Three cycle package ¥100,000

A trio of facial treatments supplemented by concentrated home care with Brightening Serum and Brightening Cream alleviates damage from summer UV exposure and winter dryness, leaves skin looking fresh and translucent.



Package includes:

- ・Vitalizing Skin Renew treatment 90 minutes × 1
- ・Precious White Star Facial treatment 60 minutes × 2
- ・Brightening Serum (30ml) × 1
- ・Brightening Cream SPF15 (50ml) × 1

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

Profile: 1978年京都府生まれ。2004年京都市立芸術大学美術研究科絵画専攻油画を修了。

鮮やかな色彩のアクリル絵具、独特な光沢の樹脂塗料を主とした物質効果は、画面上にある抽象的図像が緩やかに広がるような印象を与える。それらの図像は樹木や山の後縁、木漏れ日が建物等の構造物とアンサンブルを成した風景が基となっている。

Born in Kyoto, Japan, 1978. Graduated from Kyoto City University of Arts in 2004 with a Master of Fine Arts, majoring in painting. Nakaoka uses the physical properties of vivid acrylic and glossy resin paints to create abstract images that seem to gently expand to fill the scene. Her iconography is influenced by the natural world, trees and mountain ridges, sunlight filtering through foliage, incorporating buildings and other structures to create entrancing views.

Size: w1000×h400mm

Location: 21F エグゼクティブスイート 21F Executive Suite

C O V E R A R T



「While out for a walk」 中岡真珠美
“While out for a walk” Masumi Nakaoka

パレスホテル東京周辺の風景がモチーフ。画材による異なった質感、それを伴う色彩、画材の物質性が反映したフォルムを用い、余白である「白」を描いています。

Scenery in the vicinity of Palace Hotel Tokyo is the motif. The spatial nature of white is depicted with varied material textures, hues and forms that echo the physical properties of the materials.

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」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.)

