

THE PALACE
seasonal information

Spring 2018



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

みずみずしい旬の味覚に彩られた器に浮かぶ
ひとひらの花卉に、新たな季節の到来を感じて。
歴史を刻んだ水辺を眺め、五感を満たす美食と
心地よい空間に身をゆだねる和やかな一日を。

Bright, fresh specialties, artfully arranged and
topped with a single petal, herald the arrival of
a new season. Join us in soothing surroundings
to savor epicurean delights, gazing across the
moat that has witnessed centuries of springtime.



SPRING CUISINE

Japanese Restaurant WADAKURA 6F

日本料理

和田倉

WADAKURA

花を愛でる風雅な時を器に込めて。
四季折々の味覚に浸る日本料理の神髄を。

提供期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

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

ランチ Lunch ¥5,600～ デイナー Dinner ¥13,000～



黒毛和牛フィレのかつ煮ランチ ¥9,000

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 filet *Katsuni*
Lunch Course ¥9,000

Tender filet cutlet simmered in sweetened soy sauce;
served over rice with seasonal accompaniments.
*Available for lunch only

春のおすすめ会席「和-NAGOMI-」 ¥20,000

先附 八寸 椀 お造り 焼物 近江牛のすき煮
止肴 食事 水菓子

*すき煮は春の山菜や野菜とともにご用意いたします。

Nagomi for Spring ¥20,000

A full course celebration of spring delicacies including
sukiyaki-style hot pot prepared with Ohmi beef.

*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(木)～4月15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 a lacquer box.

Available March 1 (Thu.) through April 15 (Sun.)

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



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



SPRING CUISINE

French Restaurant CROWN 6F

フランス料理 クラウン

CROWN

厳選したウサギや舌平目に、旬の野菜の旨味を添えて。
春の野を思わせる鮮やかな一皿に仕上げました。

提供期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

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

ランチコース Lunch Course ¥6,500～

ディナーコース Dinner Course ¥13,000～

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

Menu de Printemps du goût

春の味覚コース ¥24,000

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

A Celebration of Spring Flavors ¥24,000

A full-course homage to the flavorful bounty of spring.

March



せとか蜜柑のコンポートとジュレ
ヴェルベナ風味のプロマーージュ
ライムのソルベ ¥2,000

Setoka orange compote & gelée,
verbena-scented cheese chiffon,
lime sorbet ¥2,000

April



ドーバー海峡産舌平目のカダイフ包み
アスパラガスのデクリネゾン
トリュフ風味のサバイヨン ¥7,500

Dover sole encrusted with kadaifi pastry,
asparagus déclination,
truffle sabayon ¥7,500

ロワール産ホワイトアスパラガスの
グラタン トリュフの香り
イベリコペジョータの生ハム
¥4,500

Truffle-scented white asparagus
gratin, Iberian bellota ham
¥4,500

May



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

オープンキッチンの活気に胸躍るモダンな空間で
爽やかな味わいと春の香りが広がる料理の数々を。

提供期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

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

ブレイクファスト (6:00a.m.- 10:30a.m.) ¥4,000～

ランチコース (11:30a.m.- 2:30p.m.) ¥2,800(平日のみ) / ¥4,000 / ¥6,000

ディナーコース (5:30p.m.- 10:00p.m.) ¥6,000 / ¥6,800 / ¥8,800

Breakfast (6:00a.m.- 10:30a.m.) ¥4,000～

Lunch Course (11:30a.m.- 2:30p.m.) ¥2,800 (Weekdays only) / ¥4,000 / ¥6,000

Dinner Course (5:30p.m.- 10:00p.m.) ¥6,000 / ¥6,800 / ¥8,800

ブランチャ/仔羊モモ肉、アーティチョークのフリット
レモン風味のグレイビー ¥3,400

Plancha/Leg of lamb, artichoke fritters,
lemon-scented gravy ¥3,400



ブラッティーナチーズとプロシュートプレート
トマト、クレソンサラダ ¥3,600

Burratina cheese and prosciutto plate
with tomatoes, watercress salad ¥3,600



ブランチャ/ホワイトアスパラガス、
帆立貝、空芯菜、菜の花と
ほうれん草のクーリ ¥3,300

Plancha/White asparagus, scallops,
Chinese watercress, field mustard
and spinach coulis ¥3,300



海老、筍と春野菜のタルタル
バルサミコ、クリュスタッセの
コンサントレ ¥1,800

Shrimp with bamboo shoot and spring
vegetable tartare, balsamic vinegar,
shellfish concentrate ¥1,800



苺のパヴロヴァ
ヴァニラアイスクリーム
¥1,400

Strawberry pavlova,
vanilla ice cream ¥1,400





SPRING CUISINE

Tempura TATSUMI 6F



昼は稚鮎。夜は月替わりで北寄貝、銀宝、甘鯛を。
 抜群の鮮度を誇る魚介を贅沢に天麩羅でご賞味ください。

提供期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)
 Available March 1 (Thu.) through May 31 (Thu.)



ランチコース「つつじ」 ¥8,600
 (筍や山菜、稚鮎をメインとした天麩羅8品)

ディナーコース「さくら」 ¥17,000
 (月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品
 3月 北寄貝/4月 銀宝/5月 甘鯛)

Lunch Course *Tsutsuji* ¥8,600
 (8 items featuring bamboo shoots,
 seasonal mountain vegetables and young sweetfish)

Dinner Course *Sakura* ¥17,000
 (9 items including monthly specialty.
 March: *Hokkigai* (Sakhalin surf clams);
 April: *Ginpo* (tidepool gunnel); May: *Amadai* (tilefish))

ランチ Lunch ¥5,600～ デイナー Dinner ¥13,000～



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

Teppanyaki GO 6F



目の前で豪快に焼き上げる黒毛和牛や
 桜の香りを添えた繊細な料理をご用意しました。

提供期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)
 Available March 1 (Thu.) through May 31 (Thu.)

ランチコース「春風 -HARUKAZE-」 ¥8,600
 (全8品：桜鯛の朴葉蒸し、黒毛和牛サーロイン100g含む)
 *黒毛和牛は追加料金(¥1,000)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-」 ¥21,000
 (全8品：伊勢海老の新緑蒸し焼、黒毛和牛フィレ100gまたはサーロイン120g含む)

特選米沢牛コース サーロイン 150g ¥24,000/フィレ 150g ¥25,000
 *各200gのご用意もございます。

Lunch Course *Harukaze* ¥8,600
 (8 courses including *sakuradai* (cherry anthias) steamed
 in a magnolia leaf, 100g Japanese Black beef sirloin)
 *Substitute sirloin with filet for an additional ¥1,000.

Dinner Course *Kaori* ¥21,000
 (8 courses including steamed Japanese spiny lobster,
 100g Japanese Black beef filet or 120g sirloin)

Choice Yonezawa Beef Course
 Sirloin (150g) ¥24,000/Filet (150g) ¥25,000
 *200g portions are also available.

ランチ Lunch ¥5,600～ デイナー Dinner ¥13,900～

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



Chinese Restaurant AMBER PALACE 5F

中国料理 中国飯店
琥珀宮
Amber Palace

海の幸と旬の野菜の豊かな風味が織りなす
春ならではの至高の料理をお届けします。

提供期間：2018年3月8日(木)～5月31日(木)

Available March 8 (Thu.) through May 31 (Thu.)

ランチコース (名物北京ダック含む全7品) ¥6,000～
ディナーコース (名物北京ダック含む全9品) ¥13,000～
*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 ¥6,000
Dinner Course (9 courses including our famed Peking Duck) from ¥13,000
*Courses prepared for a minimum of 2 persons

ランチ Lunch ¥3,250～ デイナー Dinner ¥13,000～

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



木の芽の香る山菜と干し貝柱の
卵白チャーハン ¥2,750

Fried rice with seasonal mountain vegetables,
dried scallops and egg whites, scented with
Japanese pepper leaf buds ¥2,750

ロワール産ホワイトアスパラガスの毛蟹あんかけ仕立て ¥3,000

White asparagus in Chinese white sauce with crab ¥3,000



Sushi KANESAKA 6F

鮪 鮪かねさか

かねさか
鮪

磨き抜かれた技が生む
江戸前鮪の真骨頂を。

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 available

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



SPRING CUISINE

Main Bar ROYAL BAR 1F

メイン バー ロイヤル バー

Royal
Bar

定番のカクテルは、旬の柑橘や林檎の香りをまろわせて。
桜色のシャンパーニュとともに、春の宵を爽やかに彩ります。

提供期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

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

Spring Fresh Fruit Cocktails

春のフルーツカクテル 各 ¥2,200 each

甘夏のマティーニ Summer Orange Martini

甘夏にオレンジマーマレードを加えたフレッシュな味わい。

提供期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

日向夏のジントニック New Summer Orange Gin Tonic

ジンカクテルの定番「ジントニック」に南国、宮崎の香りを添えて。

提供期間：2018年3月1日(木)～4月15日(日)

林檎のジョンコリンズ Apple John Collins

ウィスキーカクテルの定番「ジョンコリンズ」にふくよかな林檎の風味を添えて。

提供期間：2018年4月16日(月)～5月31日(木)

Spring Champagne

春のおすすめシャンパーニュ

アントシアン ロゼ プリュエット プルミエ クリュ グラス Glass ¥2,400

Anthocyanes Rosé Brut Premier Cru ボトル Bottle ¥14,000

*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

麗らかな午後にお贈りする至福のアフタヌーンティー。
三段重いっばいに詰め込んだ春をご堪能ください。

提供期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

*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 (Thu.) through May 31 (Thu.)

*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 ¥3,900/グラスシャンパン付 ¥5,700

ガトーショコラ、ブラッドオレンジのジュレ、莓とアールグレイのオペラ、チェリーのギモーヴ、
ヴァニラ&クランベリーソース、和菓子、ハーブソーセージと菜の花のミニドッグ、
春野菜のムースとからすみ、桜海老のキッシュ、小鯛の手毬寿司ほか
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 ¥3,900/¥5,700 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)

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



Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ 6F

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

3種のカクテルをコース仕立てで供するスペシャルメニューからベリーやシトラスがシャンパンの芳醇な味を引き立たせるパンチカクテルまで、春をご満喫いただける一杯を。

提供期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

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

Mariage Privé -Seasonal Cocktail Course-

マリアージュ プリヴェ -季節のカクテルコース- ¥7,500

3種のカクテルそれぞれにアミューズやデザートを添えて。

提供期間：2018年3月19日(月)～4月15日(日)

提供時間：5:00p.m.- 8:00p.m. (要予約)

Mariage Privé -Seasonal Cocktail Course- ¥7,500

A trio of cocktails, each with selected amuse-bouche and dessert.

Available March 19 (Mon.) through April 15 (Sun.)

Hours: 5:00p.m.- 8:00p.m. (reservations required)



Spring Punch Cocktails

春のパンチカクテル 各 ¥2,200 each

シャンパン サングリア パンチ Champagne Sangria Punch
春らしい華やかな色合いと、たくさんの赤い果実を楽しむカクテル。

シャンパン シトラス パンチ Champagne Citrus Punch
爽やかな香りのシトラスのカクテルは、この季節におすすめです。

Privé Afternoon Tea

プリヴェ・アフタヌーンティー ¥3,900/グラスシャンパン付 ¥5,700



プリヴェのアフタヌーンティーは母を主役に。
春爛漫の優雅な午後をお過ごしください。

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
¥3,900/¥5,700 with a glass of Champagne

Strawberries take a starring role
in our sumptuous afternoon repast.

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

Spring Champagne

春のおすすめシャンパーニュ

品質の高さからイギリスのヴィクトリア女王とエドワード7世に愛されたシャンパーニュメソンの逸品。白い花や林檎、柑橘の香りをまとうシャンパーニュです。

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
グラス ¥3,000 ボトル ¥17,000

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Blanc de Blancs
Glass ¥3,000 Bottle ¥17,000





SPRING CUISINE

Pastry Shop SWEETS & DELI B1F

ベストリーショップ スイーツ&デリ



苺をふんだんに使ったスイーツなど、素材の風味や食感を存分に活かした季節感溢れる品々が揃いました。

提供期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

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

New Pastries

タルト・オウ・パンブルムース *Tarte aux pamplemousse* ¥600
爽やかな風味のグレープフルーツタルト。

ミルフィユ・オウ・フリーズ *Millefeuille aux fraises* ¥600
しっかりキャラメリゼしたパイ生地にかスタードクリームと苺をサンド。

アナナス *Ananas* ¥600
パイナップルゼリーとスポンジ、仕上げにマスカポーネ風味のクリームを。



New Breads

塩バターホーン *Salt & butter horn* ¥200
粗挽き黒胡椒がアクセントの軽い食感のパン。

クランベリー&チーズ *Cranberry & cheese* ¥300
相性の良いクランベリーとクリームチーズがたっぷり入ったスイーツパン。クルミをアクセントに加えました。

抹茶のガトーブリオッシュ *Gâteau brioche matcha* ¥350
口溶けの良いブリオッシュに、抹茶餡と大納言を閉じ込めました。

ほうれん草とトウモロコシのチャバタ
Spinach & corn ciabatta ¥250
ほうれん草とトウモロコシにウィンナーを合わせた惣菜パン。

Sakura Sweets

桜スイーツ

桜の香り漂う春限定のスイーツは
目でも楽しめる愛らしさも魅力です。

提供期間：2018年3月19日(月)～4月30日(月)

Available March 19 (Mon.) through April 30 (Mon.)



Sakura Breads

スティック桜あんぱん
Sakura stick with bean jam ¥250
クロワッサン生地を使用し、食感の良いシュトロイゼルをまわせました。

ブリオッシュ・オウ・ブラリネ
Brioches aux pralines ¥300
赤いアーモンドブラリネ入りのブリオッシュ。

Sakura Pastries

巻ノ巻ノ巻 桜 *Sake cake "Sakura"* ¥3,400
期間限定の日本酒ケーキ「巻ノ巻ノ巻」桜風味。桜葉を加え、風味豊かに仕上げました。

ルーレ・オウ・桜 *Roulé au Sakura* ¥550
桜のロールケーキ、桜餡と大納言をアクセントに。

さくらくらんち *Sakura crunch* ¥270
最中の種をマカロン生地に見立てた和風マカロン。
苺風味のホワイトチョコレートクランチを最中種でサンドしました。





ACCOMMODATION PACKAGES

BLOSSOMING TOKYO (Limited availability)

桜遊山 (室数限定)

ささやかな春を感じながら、趣に満ちた一日を。

提供期間：2018年3月19日(月)～4月13日(金)

Available March 19 (Mon.) through April 13 (Fri.)

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	¥90,000～
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	¥100,000～
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	¥170,000～

*上記料金は、2名様ご利用時の1泊分の1室料金です。(消費税・サービス料・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(¥15,000/1泊1室)にてクラブフロアをご利用いただけます。(消費税・サービス料別)

*Prices are for double occupancy, per room per night, subject to consumption tax, service charge and Tokyo Metropolitan Accommodation Tax.

*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 (subject to consumption tax and service charge).

特典 *Amenities*

- ・ご滞在のお部屋に清香園の桜盆栽をご用意いたします。
- ・日本酒ケーキ「壺ノ壺ノ壺 桜」をプレゼント。
- ・ホテルカーにてご出発時にご希望の場所までお送りいたします。(23区内に限る)
- ・Flowering cherry bonsai in your room from the bonsai specialists at Seikoen
- ・Hotel-made sake cake "Sakura"
- ・On your departure: transportation in the comfort of our chauffeured hotel car to any destination within Tokyo's 23 wards.



Club Lounge

クラブラウンジのご案内

営業時間 7:00a.m. - 10:00p.m.

クラブルーム及びスイートご利用のお客様はクラブラウンジを無料でご利用いただけます。チェックイン・チェックアウトをはじめ、快適なご滞在となるよう専任のスタッフがお迎えします。ラウンジ内ではご朝食、アフタヌーンティーやイブニングカナッペ、お飲物をお楽しみいただけるほか、併設のプライベートルーム、テラス席もご用意しております。



Guests staying in Club Room or Suite accommodations are welcome to use our spacious Club Lounge free of charge. Full services include dedicated staff, in-lounge check-in and check-out, buffet breakfast, afternoon tea, and evening cocktails and canapés.



WHITE DAY SPA TREATMENT GIFT CERTIFICATES

ホワイトデー トリートメントギフト券

ホワイトデー限定のオプションがついた特別なギフト券で
心身が解放される極上の体験を、大切な方へ。

提供期間：2018年2月1日(木)～3月14日(水)
Available February 1 (Thu.) through March 14 (Wed.)

Treatments -トリートメント-

ご購入の際に、2種類からお選びください。
Choose one of the special treatments listed below.

- ・セシリアル セラピー Celestial Therapy
60 minutes ¥20,000/90 minutes ¥23,000 (税込)
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。
全身の血行を促し、心と身体を解放します。
Body treatment using a blend of fragrant natural oils improves circulation
and relaxes body and spirit.
- ・セシリアル ジャーニー Celestial Journey 90 minutes ¥26,500 (税込)
ボディのオイルトリートメント、フェイシャルケアと続き、
流れるような深いリラクゼーションをもたらします。
Oil body treatment followed by facial care affords the ultimate in relaxation.

Options -オプション-

ご予約の際に、2種類からお選びください。
Choose from two optional treatments upon reservation.

- ・マリン ミネラル マッド Marine Mineral Mud 15 minutes
ミネラル豊富な海藻、海泥のパックが、お背中を温め、疲労を改善します。
A mineral-rich pack of marine plants and marine mud warms
your back and relieves fatigue.
- ・ミネラル ソルト バックスクラブ
Mineral Salt Back Scrub 15 minutes
天然のミネラル ソルトスクラブが、背中を心地よく
刺激しながら、肌を滑らかにします。
Natural mineral salt scrub gently stimulates
your back and leaves skin silky smooth.

*オンラインショップでの販売もごさいます。



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

PALACE HOTEL TOKYO ONLINE SHOP

オンラインショップのご案内

オリジナルアロマから伝統の美味、定番のスイーツまで。
上質な品々を、ご贈答はもちろんぜひご家庭でも。

Original Aroma for your Home

オリジナルアロマ

パレスホテル東京の香りを滞在の思い出に。
ブルーサイプレス、アニスなど11種類をブレンドしたオリジナルアロマで
「透き通るように清らかな静けさを感じる香り」をお楽しみください。



オリジナルアロマ キャンドル
Original Aroma Candle ¥5,000
人気のオリジナルアロマを新たに
キャンドルとしてご用意しました。



オリジナルアロマ リードディフューザー
Original Aroma Reed Diffuser ¥6,000
香りが空間に広がるリードディフューザーは
ギフトにもおすすめです。

Original Curry

パレスホテル オリジナルカレー

かつてパレスホテルで愛されたカレー専門店
「IVY House (アイビーハウス)」の伝統の味を受け継ぐ贅沢な味わい。
大切な方への贈り物にふさわしい逸品です。



和牛ビーフカレー 450g (2人前)
Wagyu Beef Curry (serves two)
¥2,300



地鶏チキンカレー 450g (2人前)
Jidori Chicken Curry (serves two)
¥2,000



黒豚ポークカレー 450g (2人前)
Kurobuta Pork Curry (serves two)
¥2,000



*各種組み合わせギフトセットもございます。
(2個セット/3個セット)
*Custom combination gift sets (two-pack
and three-pack) are also available.



Cakes from Sweets & Deli

スイーツ&デリ 焼き菓子

しっとりとして香ばしく焼き上げたケーキとガトー。
上品でまろやかなパレスホテル東京自慢の逸品は、
ティータイムに笑顔と喜びをもたらします。



ケーキ オランジュ
Orange Cake ¥2,100
リキュールの香る自家製オレンジピールを
たっぷりを使用して焼き上げました。
5.5×20.5×H5.5cm



ケーキ フリュイ
Fruit Cake ¥2,300
洋酒に漬け込んだドライフルーツの
芳醇な味と香りが楽しめる大人の一品。
5.5×20.5×H5.5cm



ガトー・ボンム&テ
Apple & Tea Cake ¥1,400
りんごと紅茶のベストマリアージュ。
まろやかでしっとりとした上品な味わい。
6.5×16×H5cm



ガトー・バナース
Banana Cake ¥1,400
バナナをたっぷり練り込み、焼き方に
こだわり抜いた風味豊かなケーキ。
6.5×16×H5cm

Profile: 板ガラスの断面に心を惹かれ、断面を積み重ねて空間に線を描いた作品や量感のある作品を制作。

一枚一枚、板ガラスを積み重ねて制作された作品は、光によって生命を与えられ、その反射や透過によって表情が変化する。東京国立近代美術館や英国のヴィクトリア&アルバート博物館など、国内外の美術館が作品を所蔵している。

Drawn to cross-sections of sheets of flat glass, Ikuta stacks sheets of glass to create pieces that draw lines in space, creating a sense of volume. Her works are created by adding layer after layer of sheet glass, brought to life by light, the reflection and transmission of which transforms their expression. Ikuta's pieces are held in the collections of art museums such as The National Museum of Modern Art, Tokyo and The Victoria and Albert Museum in England.

Size: w500×h530×d70mm

Location: 6F 和田倉 6F WADAKURA

C O V E R A R T



「翠」 生田 丹代子
"Midori" Niyoko Ikuta

京都 鞍馬 深い木立の中 木の根道から奥の院へ進むと日頃の疲れが消えていきます。木々のエネルギー、森の生命力を深い緑色のガラスを使い「翠」に表しました。

Moving deep into a forest grove at Kurama in Kyoto, walking across the tree roots in toward the temple, everyday fatigue dissipates. The energy of the trees, the life force of the forest, is expressed in the deep green glass of Midori.



PALACE HOTEL TOKYO

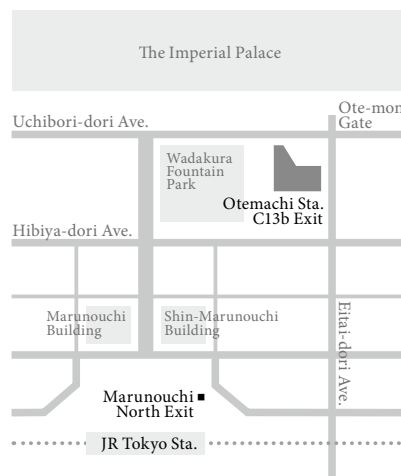
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-1-1
1-1-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0005 JAPAN
Tel:03-3211-5211
www.palacehoteltokyo.com

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・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 are subject to tax and service charge. (Service charge is not levied at Pastry Shop SWEETS & DELI or evian SPA TOKYO.)

