

THE PALACE
seasonal information

Winter 2017-2018



PALACE HOTEL TOKYO



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

伝統と革新の融合が生み出す、芳醇な一杯。
やわらかな光に包まれた重厚な空間で
乾杯から始まる美しい冬のひとときを。

A fusion of tradition and innovation
creates mellow flavor in a glass. Surely the
perfect way to start off an elegant winter
interlude, cloaked in gentle radiance.

*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。)

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



WINTER CUISINE

Japanese Restaurant WADAKURA 6F

日本料理

和田倉
WADAKURA

上質な山海の幸を料理人が卓越した技で
美しい一皿に仕上げます。

提供期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)
Available December 1 (Fri.) through February 28 (Wed.)

ランチ Lunch ¥5,600～
ディナー Dinner ¥13,000～

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

*2017年12月29日(金)より2018年1月3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 29 (Fri.) through January 3 (Wed.)

河豚コース ¥20,000

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29日(金)～1月8日(月)を除く。

Fugu Course ¥20,000

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 29 - January 8

冬のおすすめ会席

「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

Nagomi for Winter ¥20,000

A full-course presentation of
winter delicacies.



和田倉こだわりの海鮮重ランチ ¥8,500

先附 茶碗蒸し 海鮮重 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。
*提供期間は12月29日(金)～1月8日(月)を除く。

Sashimi on Rice Lunch Set ¥8,500

A full-course lunch featuring selected *sashimi*
served over rice in a lacquer-ware box.
*Served during lunch hours only.
*Not available December 29 - January 8



Tempura TATSUMI 6F



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

提供期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)
Available December 1 (Fri.) through February 28 (Wed.)



ランチコース「つばき」 ¥8,500
(加賀蓮根と五郎島金時を含む天麩羅7品)

ディナーコース「なずな」 ¥17,000
(月替わりのメイン食材を含む天麩羅9品
12月 平貝／1月 のどぐろ／2月 河豚白子)

Lunch Course *Tsubaki* ¥8,500
(7 items featuring Kaga lotus root and
Gorojima sweet potatoes)

Dinner Course *Nazuna* ¥17,000
(9 items including monthly specialty.
December: Razor clam; January: Rockfish;
February: *Fugu shirako* (blowfish milt))

ランチ Lunch ¥5,600～ ディナー Dinner ¥13,000～

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

*2017年12月29日(金)より2018年1月3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 29 (Fri.) through January 3 (Wed.)



Teppanyaki GO 6F



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

提供期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)
Available December 1 (Fri.) through February 28 (Wed.)

ランチコース「流水 -RYUSUI-」 ¥8,600
(全7品：鮫鰯とズワイ蟹のココット仕立て、特選黒毛和牛サーロイン100g含む)
*特選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「洗 -KOH-」 ¥21,000
(全8品：スコットランド産ブルーオマールと帆立貝の鉄板焼、
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 ¥24,000／フィレ 150g ¥25,000
*各200gのご用意もございます。

Lunch Course *Ryusui* ¥8,600
(7 courses including cocotte of monkfish and zuwai crab,
100g choice Japanese Black beef sirloin)
*Substitute with Japanese Black beef filet for an additional ¥1,000.

Dinner Course *Koh* ¥21,000
(8 courses including grilled Scottish blue lobster
and scallops, 100g choice Japanese Black beef
filet or 120g sirloin)

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



ランチ Lunch ¥5,600～ ディナー Dinner ¥13,900～

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

*2017年12月19日(火)より12月25日(月)、および12月29日(金)より2018年1月3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 holiday menus and business hours from December 19 (Tue.) through December 25 (Mon.) and December 29 (Fri.) through January 3 (Wed.)



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など
華やかな盛り付けに美食の喜びが増す料理の数々を。

提供期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)

Available December 1 (Fri.) through February 28 (Wed.)

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

*2017年12月19日(火)より12月25日(月)、および12月29日(金)より2018年1月3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 holiday menus and business hours from December 19 (Tue.) through December 25 (Mon.)
and December 29 (Fri.) through January 3 (Wed.)

La Truffe Noir ～黒トリュフコース～ ¥26,000

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：2017年12月1日(金)～2018年1月31日(水)

*クリスマス・年末年始を除く、ディナータイムのご提供となります。

Black Truffle Dinner Course ¥26,000

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

Available December 1 (Fri.) through January 31 (Wed.)

*Served during dinner hours only; not available during
Christmas and New Year holiday periods.

January



真鯛のタルタル
雲丹とウズラ卵のボーチドエッグ
山葵の香り ¥5,000

Red sea bream tartare,
sea urchin and quail eggs,
wasabi scented ¥5,000

December



リンゴのコンポートと
グラニースミスのジュレ
紫蘇風味のソルベ
軽い酸味のメレンゲとともに ¥2,500
Green apple compote in fine gelée,
shiso-flavored sorbet,
acidulated meringue ¥2,500

February



京都産 合鴨胸肉のロティ 茄子のピューレ
下仁田葱のエチューベ 黒トリュフ ¥8,000

Roasted Kyoto aigamo duck breast, eggplant purée,
steamed Shimonita leeks, black truffles ¥8,000

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

野菜の甘みがアクセントを添える

冬ならではの温かな料理をワインとともに。

提供期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)

Available December 1 (Fri.) through February 28 (Wed.)

ブレックファスト (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

スペイン産鴨モモ肉のコンフィ
ひよこ豆とバイザン野菜のラグー ¥3,400
Spanish duck leg confit, chickpea and
rustic vegetable ragout ¥3,400



マグロのエスカロップ
山葵とバルサミコのコンサントレ
季節の根菜 ¥1,800
Tuna escalope, wasabi and
balsamic vinegar concentrate,
seasonal root vegetables ¥1,800



昆布メした真鯛
柚子のアクセント ¥1,800
Red sea bream marinated in konbu
seaweed, yuzu accent ¥1,800



カサゴのブランチャ ケールのピューレ
ライム風味のグレイビー ¥3,300
Scorpion fish plancha, kale purée,
lime-scented gravy ¥3,300



宇治抹茶のフォンダンショコラ
カシスソース
ヴァニラアイスクリーム
¥1,400
Uji matcha-flavored
chocolate fondant,
cassis sauce,
vanilla ice cream ¥1,400

6:00a.m.- 11:00p.m.(L.O.) Tel: 03-3211-5364

*2017年12月19日(火)より12月25日(月)、および12月29日(金)より2018年1月3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 holiday menus and business hours from December 19 (Tue.) through December 25 (Mon.)
and December 29 (Fri.) through January 3 (Wed.)

Chinese Restaurant AMBER PALACE 5F



最高級の河豚の白子を、河豚出汁で広東風雑炊に
仕上げた逸品。豊かな風味をご堪能ください。

提供期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)
Available December 1 (Fri.) through February 28 (Wed.)

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～



下関産とらふぐの白子入り ふぐ出汁の広東風雑炊 ¥4,750
Fugu shirako (blowfish milt) in *fugu*-based Cantonese rice soup ¥4,750

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

*2017年12月23日(土)より12月25日(月)、および12月29日(金)より2018年1月3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 holiday menus and business hours from December 23 (Sat.) through December 25 (Mon.)
and December 29 (Fri.) through January 3 (Wed.)



Sushi KANESAKA 6F



鮓 鮓かねさか

伝統の技と新たな発想が生み出す
かねさかの江戸前鮓の真骨頂を。

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

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

*2017年12月31日(日)より2018年1月4日(木)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 (Sun.) through January 4 (Thu.)



WINTER CUISINE

Pastry Shop SWEETS & DELI B1F

ペストリーショップ スイーツ&デリ



口溶けや見た目の楽しさにも工夫を凝らした
大人の味わい広がるスイーツとブレッドを。

提供期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)

*12月19日(火)～12月25日(月)は提供メニューに一部変更がございます。

Available December 1 (Fri.) through February 28 (Wed.)

*Selection of items subject to change December 19 (Tue.) through December 25 (Wed.)

New Pastries

ショコラ パッション Chocolat-passion ¥600

口溶けの良いパッションクリームを合わせた、マカダミアナッツとチョコレートのケーキ。

カフェ カルダモン Café-cardamome ¥600

レモンガラスクリームとコーヒーシロップの生地を入れた、カルダモン風味のコーヒームース。

アマレナ ピスターシュ Amarena pistache ¥650

アマレナチェリーとピスタチオのメレンゲ、グリオットチェリーのジュレを
カスタードクリームで包みました。



New Breads

ラグードブッフ Ragoût de bœuf ¥350

トリュフ Truffe ¥1,000

キューブ Cube 各¥200 each

ボンム/ショコラフランボワーズ/ユズ

Pomme/Chocolat framboises/Yuzu

抹茶大納言 Matcha dainagon ¥300

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

*2017年12月31日(日)より2018年1月2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。
(12/31及び1/2は9:00からの営業となります。)

*Special New Year business hours from December 31 (Sun.) through January 2 (Tue.)

(Shop opens at 9:00a.m. on December 31 and January 2)

GIFT SELECTION

ご進物のご案内

大切な方に贈りたい、上品な味のセンス溢れる品々をご用意しました。



ベル(B)

Belle (B) ¥4,700

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 壺ノ壺ノ壺

Sake cake ¥3,400

パレスホテル東京オリジナルの
純米吟醸酒「壺ノ壺ノ壺」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 ¥4,500

伝統の味を受け継ぐ贅沢な味わい。



梅干し詰合せ 12個入り

Assorted pickled plums ¥3,800

パレスホテル東京 日本料理「和田舎」
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：レセプション(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 (1F), Sweets & Deli (B1F)



VALENTINE'S DAY SELECTIONS

バレンタイン セレクション

大切な方に愛をお届けする、上質なギフトが揃いました。

提供期間：2018年2月1日(木)～2月14日(水)

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



マカロン **Macaron** ¥1,600
5種のフレーバーを楽しめる
カラフルなバレンタイン限定マカロン。



スベリユール **Supérieur** ¥5,000
ショコラティエールが厳選した
バレンタイン限定の詰め合わせ。



パレット **Palette** ¥4,200
画材をモチーフにした
遊び心溢れるバレンタインギフト。



クール **Cœur** ¥2,800
ベリー風味のボンボンショコラを
キュートなハートの器に詰め込んで。



コフレ **Coffret** ¥1,000
小箱を開けると、スワンの板チョコと
シリアル入りの粒チョコが。



タブレット ド ショコラ (ノワ／フリュイ)
Tablette de chocolat (Noix／Fruit) ¥1,500
人気のタブレット型チョコレートは
ナッツとドライフルーツの2種をご用意。

千代ちよこ **Chiyo chocolat** ¥2,600
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は
季節限定のセットで。

*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*

3種のカクテルをコース仕立てで味わう
贅沢な体験をご堪能ください。

提供期間：2017年12月1日(金)～12月28日(木)

Available December 1 (Fri.) through December 28 (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とデザートを添えて。

提供時間：5:00p.m.- 8:00p.m. *1日3組限定

Hours: 5:00p.m.- 8:00p.m. *Limited to three groups per evening.

Champagne Selection

おすすめシャンパーニュ

ジャック・ボランジェによって1829年に造られた名門シャンパーニュ・
メゾン。荘厳な深みと、リッチで複雑なアロマをお楽しみください。

提供期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)

Available December 1 (Fri.) through February 28 (Wed.)

ボランジェ ラ グラン ダネ **Bollinger La Grande Année 2007**
グラス Glass ¥4,000/ボトル Bottle ¥27,000



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

*2017年12月31日(日)より2018年1月3日(水)は11:00p.m.までの営業となります。

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



WINTER CUISINE

Lobby Lounge THE PALACE LOUNGE 1F

ロビーラウンジ ザ バレス ラウンジ

THE PALACE *Lounge*

冬の彩りや旬の食材を取り入れたアフタヌーンティー。
グラスシャンパンを添えて、一層優雅な午後のひとときを。

提供期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28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 December 1 (Fri.) through February 28 (Wed.)
*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 ￥3,900/グラスシャンパン付き ￥5,700

みかんをはじめとする柑橘類やりんごを用いた、冬ならではの味わいに、
ホットチョコレートも添えて。温かなティータイムをお過ごしください。

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 ￥3,900/￥5,700 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)

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

*2017年12月31日(日)より2018年1月3日(水)は11:00p.m.までの営業となります。
*Closing time will be 11:00p.m. from December 31 (Sun.) through January 3 (Wed.)

Main Bar ROYAL BAR 1F

メイン バー ロイヤル バー

Royal
Bar

別格の輝きを放つプレステージシャンパンと、
甘酸っぱい果実のカクテルが極上の夜を演出します。

提供期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)
*ザ バレス ラウンジでもお楽しみいただけます。
Available December 1 (Fri.) through February 28 (Wed.)
*Also available at The Palace Lounge

Prestige Champagne

冬のおすすめシャンパーニュ

“太陽のヴィンテージ”と呼ばれ、肉感的な
深みが際立つ「ドンペリニオン2009」。

ドンペリニオン 2009 & キャヴィアセット
Dom Pérignon 2009 with caviar
¥42,000

ドンペリニオン 2009
Dom Pérignon 2009

グラス Glass ¥4,200
ボトル Bottle ¥28,000



Winter Fresh Fruit Cocktails



冬のフルーツカクテル
各 ¥2,200 each

ストロベリー マルガリータ
Strawberry Margarita
プレミアム・テキーラにフレッシュな
莓をあわせた王道カクテル。

ザクロ ダイキリ
Pomegranate Daiquiri
甘酸っぱいザクロとふくよかなラム酒が奏でる
絶妙なハーモニーをお楽しみください。

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

*2017年12月31日(日)は5:00p.m. - midnight, 2018年1月1日(月)より1月3日(水)は5:00p.m. - 11:00p.m.の営業となります。
*Open 5:00p.m. - midnight December 31 (Sun.); 5:00p.m. - 11:00p.m. January 1 (Mon.) through January 3 (Wed.)

SPA TREATMENTS FOR WINTER

冬のスパトリートメント

寒さや乾燥によるダメージをケアし
ダイヤモンドパウダーで内側から輝く陶器肌へ。

提供期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)
Available December 1 (Fri.) through February 28 (Wed.)



アンチストレス ボディセラピー 90分 ¥25,000

カルシウムやマグネシウムの豊富な海泥、海藻のミネラルマッドで背中を温めながら、ジンジャー香るボディオイルで全身の筋肉の緊張をときほぐします。お好みで、温かいオイルを使用したスカルプケアもお楽しみいただけます。

*上記トリートメントの利用につき、ジンジャーエッセンシャルオイル配合のボタニカルボディオイル(100ml／通常価格¥7,800)をおひとつお持ち帰りいただけます。

Anti-stress Body Therapy 90 minutes ¥25,000

A warming back treatment of calcium and magnesium-rich marine mud and seaweed mineral mud is followed by a relaxing whole-body massage with fragrant ginger oil. Hot oil scalp care is also available.

*Receive one Botanical Body Oil with ginger essential oil (100ml/¥7,800) with every Anti-stress Body Therapy treatment.



プレシャス ダイヤモンド フェイシャル 60分 ¥24,500

焙煎したひまわりの種子のゴマージュで肌を磨き上げたあと、ダイヤモンドパウダー配合のマスクが肌をリラックスさせ、輝きと透明感をもたらします。冬の乾燥ダメージに負けない内側からふっくらと潤う肌へ。

Precious Diamond Facial 60 minutes ¥24,500

Gentle exfoliation with roasted sunflower seed gommage is followed by a relaxing mask formulated with diamond powder, leaving skin translucent, aglow, and moisturized to protect from winter dryness.

ACCOMMODATION PACKAGES

BE MY VALENTINE (Limited availability)

ビー・マイ・バレンタイン (室数限定)

ショコラとシャンパンの甘美な演出でお迎えする
おふたりのための特別な一日を。

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

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㎡) <i>Deluxe (Park-side; 45㎡)</i>	2名様	¥110,400 ～
グランドデラックス (和田倉噴水公園側／55㎡) <i>Grand Deluxe (Park-side; 55㎡)</i>	2名様	¥120,400 ～
エグゼクティブスイート (和田倉噴水公園側／75㎡) <i>Executive Suite (Park-side; 75㎡)</i>	2名様	¥160,400 ～
テラス／パークスイート (和田倉噴水公園側／120㎡) <i>Terrace or Park Suite (Park-side; 120㎡)</i>	2名様	¥270,400 ～

*クラブルームは別途追加¥15,000(サービス料・消費税込)にてご用意しております。

*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・宿泊税込)

*Upgrade to a Club Room for an additional ¥15,000 per room.

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

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(ローラン・ペリエ ラ 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。

・Palace Hotel Tokyo original chocolates, Champagne (Laurent-Perrier La Cuvée; full bottle) and fruit, delivered to your room

Profile: 1971年岐阜県生まれ。1995年東京藝術大学美術学部彫刻科卒業。1997年東京藝術大学大学院美術研究科彫刻専攻修了。2009年上海のアートフェアSHコンテンポラリー09ベストヤングアーティスト賞を受賞。シンプルな素材を使いながら軽やかに華やかに、そして大胆に空間を変容させるインスタレーション作品を次々と発表し、最も注目を集める若手作家のひとり。国内外を問わず活躍中。東京藝術大学彫刻科准教授。

Born in Gifu Prefecture, Japan, 1971. Ohmaki graduated from the Faculty of Fine Arts at Tokyo University of the Arts in 1995, completing an M.A. in sculpture at the Graduate School of Fine Arts in 1997. In 2009, he won the SH Contemporary 09 Best Young Artist Award. Ohmaki has used simple materials to produce a succession of installations that casually, flamboyantly and boldly transform the space in which they appear, making him one of today's most closely watched young artists. He exhibits both in Japan and overseas, and teaches sculpture at Tokyo University of the Arts.

Size: w5550×h4640mm

Location: 1F レセプション 1F Reception Lobby

C O V E R A R T

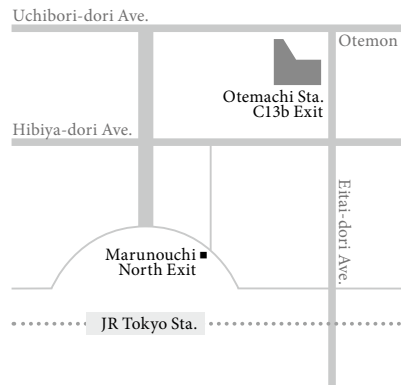


「Echoes-Crystallization」 大巻伸嗣
“Echoes-Crystallization” Shinji Ohmaki

日本の絶滅危惧種の花々を修正液と水晶の粉を用いて結晶化させることで描いたものです。消えゆくこれらの花は、私たちの日常にある些細なこと、小さな光を一つひとつもう一度見つめ直すことによって、大切なものを思い出してほしいという願いを込めて創りました。発展していく社会の中で、今の私たちには見えなくなったり、聞こえなくなったりしてしまったものをもう一度意識することで新しい世界をつくり出したいという願いを込めた作品です。

Correction fluid and crystal powder were crystallized to create a depiction of endangered species of Japanese flowers. These vanishing blooms embody my wish for viewers to re-visit and re-examine the trifling aspects of their daily lives. Representing the desire to create a new world, this piece is a reminder of the sights and sounds that are disappearing from our lives as society develops.

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・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.)

