



PALACE HOTEL TOKYO

GIFT COLLECTION

COOKIES

和三盆やアールグレイ、パルメザンチーズ、ローズマリーなどを使用し、12種の個性あるクッキーを上品に仕上げました。
多彩な食感と味わいをお楽しみください。

12 varieties of cookies created with the finest ingredients and original recipes.



2 種 ¥1,300 <11.5×15×H7>
ガレット ブルトン / サブレ ベルガモット
Galette Bretonne / Sablé Bergamote



4 種 ¥2,500 <11.5×27.5×H7>
ガレット ブルトン / ロッシュェ ココ
柚子ビスコッティ / 抹茶ラングド シャ
Galette Bretonne / Rocher Coco
Yuzu Biscotti / Matcha Cookie



6 種 ¥3,700 <18.5×27.5×H7>
柚子ビスコッティ / ロッシュェ ココ
ガレット ブルトン / サブレ ベルガモット
サブレ ショコラ / ポルボロン
Yuzu Biscotti / Rocher Coco / Galette Bretonne
Sablé Bergamote / Sablé Chocolat / Polvoron



8 種 ¥4,900 <20.5×26.5×H7>
フロランタン / 抹茶ラングド シャ / セサミ スティック
サブレ ベルガモット / サブレ フロマージュ
ロッシュェ ココ / サブレ ショコラ / ガレット ブルトン
Florentin / Matcha Cookie / Sesame Stick / Sablé Bergamote
Sablé Fromage / Rocher Coco / Sablé Chocolat / Galette Bretonne



12 種 ¥7,300 <29×31×H6.5>
ロッシュェ ココ / サブレ 黒糖きな粉 / サブレ ショコラ
スティック パイ / ポルボロン / サブレ ベルガモット
フロランタン / 柚子ビスコッティ / セサミ スティック
ガレット ブルトン / サブレ フロマージュ / 抹茶ラングド シャ
Rocher Coco / Sablé Brown Sugar & Soybean Flour / Sablé Chocolat
Stick Pie / Polvoron / Sablé Bergamote / Florentin / Yuzu Biscotti
Sesame Stick / Galette Bretonne / Sablé Fromage / Matcha Cookie

*いずれも組み合わせ変更については担当者へご相談ください。 * Please inquire for custom combinations.



サブレ フロマージュ
Sablé Fromage

パルメザンチーズを使用したローズマリー風味のサブレ。黒胡椒をアクセントに。
Rosemary flavored sablés with Parmesan cheese and black pepper.



抹茶ラングド シャ
Matcha Cookie

ホワイチョコレートをはろ苦い抹茶クッキーでサンドしたラングド シャ。

Bittersweet matcha cookies with white chocolate filling.



セサミスティック
Sesame Stick

胡麻と蜂蜜、バターが香る風味豊かな一品。

Stick shaped cookies abundantly layered with flavors of sesame, honey and butter.



サブレ 黒糖きな粉
Sablé Brown Sugar & Soybean Flour

黒糖ときな粉が溶け合う和風サブレ。

Japanese ingredients add flavors to elegant sablés.



柚子ビスコッティ
Yuzu Biscotti

イタリア トスカーナ地方伝統の焼菓に柚子の香りを添えて。

Traditional Tuscan cookies with the fresh aroma of yuzu.



ポルボロン
Polvoron

ロドけの良いほろほろとした軽い食感のサブレを和三盆でアレンジしました。

Melt-in-the-mouth light sablés thinly coated with musanbon sugar.



フロランタン
Florentin

キャラメルでコーティングした香ばしいアーモンドを贅沢に使用した焼菓子。

Fragrant cookies richly layered with caramel coated almonds.



スティック パイ
Stick Pie

サクサクとした軽い食感のバターが香るスティックパイ。

Light and crispy stick pies rich in butter.



ロッシュェ ココ
Rocher Coco

ころころとしたフォルムのココナッツが香るメレンゲ菓子。

Crunchy meringues in coconut flavor.



サブレ ベルガモット
Sablé Bergamote

アールグレイ茶葉を練り込んだ、ベルガモットが香るサブレ。

Fine Earl Grey leaves deliver a fragrant bergamot flavor.



ガレット ブルトン
Galette Bretonne

しっかりとバターの風味を感じるフランス ブルターニュ地方の焼菓子。

Rich butter flavored cookies from Bretagne.



サブレ ショコラ
Sablé Chocolat

ほろ苦い味わいが楽しめるフランス産カカオを使用したサブレ。

Chocolate sablés with the faint bitterness of French cacao.

BAKED CONFECTIONERIES

パレスホテル東京オリジナルの焼菓子をバラエティ豊かなラインナップで。
目的や用途に応じてお選びいただける、贈り物に最適なギフトセットもご用意しております。

A wide variety of baked confectioneries original to Palace Hotel Tokyo set in gift boxes, perfect for all purposes and occasions.



シャルマン (A)

Charmant A

¥2,700 <15×27.5×H7>

- マドレーヌ / 3個
- フィナンシェ / 3個
- サブレ ベルガモット / 1個
- ガレット ブルトン / 1個
- 3 Madeleine
- 3 Financier
- 1 Sablé Bergamote
- 1 Gallette Bretonne



シャルマン (B)

Charmant B

¥3,500 <15×27.5×H7>

- ケーク オランジュ / 1本
- マドレーヌ / 3個
- サブレ ショコラ / 1個
- 1 Cake Orange
- 3 Madeleine
- 1 Sablé Chocolat



シャルマン (C)

Charmant C

¥3,500 <15×27.5×H7>

- ケーク オランジュ / 1本
- サブレ ベルガモット / 1個
- ガレット ブルトン / 1個
- 1 Cake Orange
- 1 Sablé Bergamote
- 1 Gallette Bretonne



ベル (A)

Belle A

¥4,300 <18.5×27.5×H7>

- ケーク オランジュ / 1本
- マドレーヌ / 2個
- フィナンシェ / 2個
- ガレット ブルトン / 1個
- サブレ ベルガモット / 1個
- 1 Cake Orange
- 2 Madeleine
- 2 Financier
- 1 Gallette Bretonne
- 1 Sablé Bergamote



ベル (B)

Belle B

¥4,700 <18.5×27.5×H7>

- ケーク オランジュ / 1本
- ガレット ブルトン / 1個
- 抹茶ラング ド シャ / 1個
- ロッシェ ココ / 1個
- 柚子ビスコッティ / 1個
- 1 Cake Orange
- 1 Gallette Bretonne
- 1 Matcha Cookie
- 1 Rocher Coco
- 1 Yuzu Biscotti



プレジール

Plaisir

32 枚入り ¥7,500 <29×31×H6.5>
32 slices

- ケーク オランジュ / 16 枚
- ケーク フリュイ / 16 枚
- 16 Cake Orange (slices)
- 16 Cake Fruits (slices)



抹茶ブラウニー

Matcha Brownies

8 個入り ¥1,700 <11.5×27.5×H7>
8 pieces

ほんのりとした苦みの、上品な抹茶の
香りを感ずるブラウニー。チョコレート
の甘みとのコントラストを楽しめる一品
です。

The subtle bitterness and elegant aroma of
matcha combined with sweet chocolate creates
a harmonious taste.



抹茶ブラウニー & チョコレートブラウニー

Matcha Brownies &
Chocolate Brownies

8 個入り ¥1,700 <11.5×27.5×H7>
8 pieces

- 抹茶ブラウニー / 4 個
- チョコレートブラウニー / 4 個
- 4 Matcha Brownie
- 4 Chocolate Brownie



チョコレートブラウニー

Chocolate Brownies

8 個入り ¥1,700 <11.5×27.5×H7>
8 pieces

濃厚なチョコレートが程よい甘さで口
中に広がります。しっとりと焼き上げた
大人のチョコレートブラウニーです。

A mouth filling flavor of thick, rich chocolate
with moderate sweetness.

CAKES

素材にこだわり、香り高くしっとりと仕上げたパレスホテル東京の焼菓子。
果実やドライフルーツの芳醇な味と香りなど、多彩にお楽しみいただけるラインナップをご用意いたしました。

A variety of Palace Hotel Tokyo's moist and fragrant, freshly baked cakes with fruits and dried fruits.



ガトー ポンム & テ

Gâteau aux Pommes & Thé

1 本 (BOX 入り) ￥1,500 <9×21.5×H7> 1 本 (BOX 無し) ￥1,400 <7.5×19×H6>
with box without box

ティータイムには欠かせない、林檎と紅茶のマリアージュ。
素材にこだわり、林檎の爽やかな酸味を感じる上品な焼菓子。

Fragrant apples and tea leaves create a harmony of flavors perfect for an afternoon tea break.



ガトー バナーヌ

Gâteau aux Bananes

1 本 (BOX 入り) ￥1,500 <9×21.5×H7> 1 本 (BOX 無し) ￥1,400 <7.5×19×H6>
with box without box

バナナをたっぷりと練り込んだ、まろやかでしっとりとした風味豊かなパウンドケーキ。

A moist and smooth cake filled generously with banana, sweet and rich in taste.



ケーキ オランジュ

Cake Orange

スライス 8 枚入り ￥2,200 1 本 ￥2,100 <8.5×27.5×H7>
8 slices Whole

昔ながらのこだわりの製法で丁寧に仕上げた自家製オレンジピールを贅沢に使用した、パレスホテル伝統の焼菓子。
爽やかなオレンジと芳醇なバターが香る風味豊かな一品です。

A moist and fragrant cake made with a Palace Hotel traditional recipe, rich in butter and carefully simmered orange peels.



ケーキ フリュイ

Cake Fruits

スライス 8 枚入り ￥2,400 1 本 ￥2,300 <8.5×27.5×H7>
8 slices Whole

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。

A delightfully aromatic cake filled with dried fruits soaked in brandy and wine.

SANDWICHES

バタークリームにフランス産のホワイトチョコレートを合わせ、油分を抑えて味にアクセントを加えました。
柔らかく焼き上げたクッキーと溶け合うクリームをお楽しみください。

A series of butter cream sandwiches with soft and moist cookies. French white chocolate adds accent to the light butter cream.



レーズン & クランベリーウィッチ

Raisin & Cranberry Sandwiches

10 個入り ¥1,500 <8.5×27.5×H7> 20 個入り ¥3,000 <18.5×27.5×H7>
10 pieces 20 pieces

ラム酒に漬けたレーズンの甘みと、チェリーリキュールに漬けたクランベリーの酸味が、
バタークリームを加えることでほどよいバランスに。

Rum-soaked raisins and cherry liqueur infused cranberries create a well-balanced taste with the butter cream.



オレンジウィッチ

Orange Sandwiches

10 個入り ¥1,500 <8.5×27.5×H7> 20 個入り ¥3,000 <18.5×27.5×H7>
10 pieces 20 pieces

時間をかけて丁寧に作る自家製オレンジピールのほのかな苦みと酸味にクリームの甘みが合わさり、
口の中に広がります。

A generous mix of carefully simmered orange peels in butter cream brings a harmony of sweetness, fresh tartness
and delicate bitterness.

*レーズン&クランベリーウィッチとオレンジウィッチ各 5 個、および各 10 個ずつのセットもございます。

* Assorted boxes of 10 and 20 pieces also available.

GÂTEAU AU CHOCOLAT



ガトーショコラ グリオット

Gâteau au Chocolat – Griotte –

5 個入り ¥1,600 <11×20.5×H9>
5 pieces

「深い苦みと香りの頂点」と評されるフランス ヴァローナ社製のチョコレート グアナラ70%をたっぷりと使用して
焼き上げたガトーショコラ。トッピングにはじっくりとブランデーに漬けたフランス北東部ヴォージュ山地
フジュロールの大粒チェリーを飾り、香り豊かに仕上げました。口に入れた瞬間、なめらかな口あたりとカカ
オの風味を感じられるケーキです。

A chocolate gâteau rich in Guanaja 70% from French chocolate manufacturer Valrhona that develops extraordinary
bitterness while unveiling flowery notes with a long-lingering intense flavor.

Topped with brandy-soaked griotte cherries from Fougerolles, south of the Vosges Mountains in France, the
smooth texture and aroma of cacao will delight your palate.



CHOCOLATS

カカオのセレクトからこだわった、深いアロマを楽しめるショコラ。

甘く香ばしいココナッツとアーモンドのブラリネや、軽やかな口あたりのガナッシュなど、お好みの組み合わせでお選びいただけます。

An array of Palace Hotel Tokyo's original chocolates created by our dedicated chocolatière with selected ingredients.



3 個 ¥1,100 <7×16×H3.5>
3 pieces



6 個 ¥2,000 <11.5×16×H3.5>
6 pieces



9 個 ¥2,800 <16×16×H3.5>
9 pieces



18 個 ¥5,400 <16×16×H7>
18 pieces



ノワ ナチュラル
Noir Nature

カカオ70%のショコラがもつ、ベリーのような華やかな苦みが特徴。

A 70% cacao dark chocolate with a berry like bitterness.



レ ナチュラル
Lait Nature

香り高いヴァニラとすっきりとした甘みのミルクチョコレートガナッシュ。

A smooth milk chocolate ganache with a fragrant vanilla flavor.



ブラン ナチュラル
Blanc Nature

繊細な香りのホワイトチョコレートはミルクィで品のある味わい。

A white chocolate with a delicate aroma and refined milky taste.



ピスターシュ
Pistache

上質なイタリア産ピスタチオを使用した、豊かで洗練された味と香り。

A rich and fine chocolate using quality Italian pistachio.



ブラリネ ココ
Praliné Coco

甘く香ばしいココナッツとアーモンドをブラリネに。

A praliné with sweet and fragrant coconut and almonds.



キャラメル サレ
Caramel Salé

キャラメルの苦みとまろやかなミルクチョコレート、フランス産岩塩をアクセントに。

A mix of caramel and mild milk chocolate accented with French rock salt.



シトロン ヴェール
Citron Vert

爽やかなライムの香りとレモンの酸味を凝縮。

A chocolate with tart and citrusy aroma of lemon and lime.



ヒビキ
Hibiki

日本産ウイスキー「響」を使用した香り高いショコラ。

A chocolate with a fragrant bouquet of the Japanese whisky Hibiki.



シャルトリューズ
Chartreuse

シャルトリューズ ヴェールが香る、ハーブとショコラのマリアーージュ。

A harmonious taste of chocolate and herbs brought by the aroma of chartreuse vert.

CHIYO CHOCO

江戸千代紙や伝統的な着物の模様をモチーフに、日本の美しさをショコラで表現しました。
パレスホテル東京とお客様とのつながりが永遠に(千代に)続いていくように、との願いとともに、
一枚一枚ショコラティエールが心を込めて丁寧に仕上げました。わずか2mmの薄さがもたらす、口どけ、香りの広がりをご堪能ください。

These original Chiyo Choco were created by our very own chocolatière in celebration of the timeless beauty of the seasons and of Japan's traditional arts.



6 枚入り ¥2,600 <12.5×12.5×H3>
6 flavors



12 枚入り ¥5,200 <14×14×H7.5>
12 flavors



歌舞伎
Kabuki

南米産クリオロ種とトリニタリオ種カカオをブレンド。深い苦みと香りの頂点。

A richly aromatic and bittersweet extra dark chocolate.



金模様
Golden Motif

ローストナッツの香りを感じるバランスのとれたショコラ。

Dark chocolate with the aroma of roasted nuts.



菖蒲
Iris

マダガスカル産ショコラ、赤い果実の香りと酸味。

Dark chocolate with a refreshing taste and the aroma of red fruits.



笹葉
Bamboo

絹のようななめらかさ、高貴なカカオとヴァニラの芳香。

Milk chocolate with pronounced cacao notes.



桜
Sakura

クリーミーなキャラメル感とカカオの風味。

Creamy milk chocolate with strong toffee notes.



桔梗
Kikyo

きめ細かく口どけの良い、繊細な香りと舌触り。

Smooth white chocolate with a delicate aroma.



緑波
Waves

ドミニカ共和国イスパニューラ島産のカカオ。スパイシーな余韻とフルーティーな酸味。

Extra dark chocolate with a fruity and spicy aftertaste.



楓
Maple

強いフローラルな香りとカカオの苦み。

Extra dark chocolate with a strong floral fragrance.



藤
Wisteria

かすかな苦みの中にフレッシュフルーツを思わせる香り。後追って感じるドライフルーツのような熟成されたアロマ。

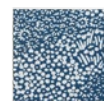
Dark chocolate with the richness of matured dried fruits.



紫小波
Seigaiha

ペルー北部、中央ワジャガ溪谷パチザ産カカオ。キャラメルやバナナのような芳香。

Milk chocolate with the fragrance of caramel and banana.



四季花
Flowers

トリニタリオ種カカオ特有の力強い風味と繊細なアロマ。その中に感じる蜂蜜のようなフローラルな香り。

Milk chocolate with the distinct flavor and delicate aroma of Trinitario cacao.



鶴
Crane

マダガスカル産ヴァニラをホワイトチョコレートにブレンド。後から感じる甘さを抑えた濃厚で奥深い味わい。

White chocolate blended with Madagascan vanilla.

HIGASHIYA COLLABORATION

伝統的な日本の美意識を取り入れた和菓子を作り続ける和菓子店「HIGASHIYA」とのコラボレーション。

Palace Hotel Tokyo presents a collaboration with HIGASHIYA,
a confectionery shop which offers various traditional Japanese sweets based on the concept of "daily confectioneries."



パレスホテル東京特撰 羊羹・豆菓子詰め合わせ

Palace Hotel Tokyo Specialty *Yokan* & Black Soybeans

¥3,200 <18.5×11.5×H5>

沖縄県産の黒糖と北海道産の“しゅまり小豆”を合わせた「黒糖羊羹」と、“讃岐和三盆”と北海道産の白小豆を使った「和三盆白羊羹」、静岡県産の抹茶を北海道産の黒大豆にコーティングした豆菓子「抹茶黒大豆」の羊羹2種、豆菓子1種をセットにした、パレスホテル東京オリジナルの詰め合わせです。

An original gift set of *yokan*s (bean paste jelly) and matcha & black soybeans made of carefully selected ingredients from across Japan, exclusively made for Palace Hotel Tokyo by HIGASHIYA.

黒糖羊羹

Brown Sugar *Yokan*

香り高い沖縄県波照間産の黒糖と希少な北海道産“しゅまり小豆”を合わせた気品漂う羊羹です。しっとりとした食感とともにコクのある甘さとなめらかな舌触りに仕上げました。

Made with carefully selected local Japanese ingredients, this jelly is teeming with a rare variety of 'shumari' azuki beans and deeply aromatic brown sugar. Enjoy the velvety and smooth texture, and deliciously rich flavors.

和三盆白羊羹

Wasanbon Sugar *Yokan*

香川が誇る高級砂糖“讃岐和三盆糖”と北海道産の白小豆を使った羊羹です。白小豆の上品な味わいもさることながら、手づくりの和三盆糖ならではの口どけの良さと上品な甘さが特徴です。

Made with carefully selected local ingredients, this jelly is filled with white azuki beans and deeply aromatic *wasanbon*, a special variety of refined Japanese cane sugar. The delicate sweetness of the hand made *wasanbon* brings out the elegant flavors of the beans.

抹茶黒大豆

Matcha & Black Soybeans

香ばしい国産の黒大豆に風味豊かな抹茶ミルクを巻き込みました。風味豊かな静岡県産茶葉を使用し、抹茶のほろ苦さと同時に芳醇な甘さをお楽しみいただけます。

Savory black soybeans coated with matcha tea latte. Enjoy the balance of the matcha's distinctive sweet and bitter taste.



SAKE CAKE



日本酒ケーキ 壱ノ壱ノ壱

Sake Cake “*ichi-no-ichi-no-ichi*”

1本 ¥3,400 <29.5×7.5×H7.5>

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です。ルテインを含んだ「太陽の輝き彩卵」、純日本産の「和三盆糖」、フランスズイニー産A.O.P.のパター、野辺山高原のジャージー牛乳などの素材を使用し、上品な甘さに仕上げました。

Sweets & Deli's sake cake 【壱ノ壱ノ壱】 (*ichi-no-ichi-no-ichi* = 1-1-1) is infused with our signature Junmai Ginjo sake 【壱ノ壱ノ壱】 exclusively bottled for Palace Hotel Tokyo by Hakkaisan Brewery.

* お酒が利いていますので、お酒に弱い方やお子様はご注意ください。

* Contains alcohol. Not recommended for children.



UMEBOSHI



和田倉特撰 梅干し詰め合わせ

Assorted Pickled Plums

12個入り ¥3,800 <20.5×17.5×H5.5>
12 pieces

- 紀州南高梅 6個
- 6 Kishu Nanko Pickled Plums
- 紀州南高梅しそ漬 6個
- 6 Kishu Nanko Pickled Plums
with shiso leaves

20個入り ¥6,000 <24.5×23×H5.5>
20 pieces

- 紀州南高梅 10個
- 10 Kishu Nanko Pickled Plums
- 紀州南高梅しそ漬 10個
- 10 Kishu Nanko Pickled Plums
with shiso leaves

パレスホテル東京の日本料理「和田倉」厳選の紀州南高梅詰め合わせを木箱に納めてご用意いたしました。ご家庭でお食事とともにお楽しみいただけるほか、ご贈答用としてもご利用ください。

Kishu Nanko pickled plums and pickled plums with shiso leaves arranged in a wooden box. To be enjoyed at home with meals and also for gifts.

MAPLE SYRUP & SUGAR

様々な用途でお使いいただけるメープルシロップとシュガーをご用意しました。
メープル特有の風味豊かで深みのある味わい、凝縮された自然本来の香りが素材の味を引き立てます。

A series of maple syrups and sugars to be enjoyed in various ways, rich in natural distinctive flavor and aroma unique to maple.



メープルシロップ & シュガー 4 種セット

Four Selections of Maple Syrup & Sugar

¥5,371 <23×18×H6.5>

ティータイムやお料理に風味豊かな味わいをプラスする、メープルシロップとシュガーのセットをご用意しました。

A gift set of maple syrups and maple sugars rich in flavor, perfect condiments for afternoon tea breaks and cooking.

メープルシロップ

ゴールデン デリケート テイスト

Grade A Golden Delicate Taste

透明度が高く繊細な風味。フレッシュフルーツや紅茶などにそのままかけていただくのに適しています。

A clear maple syrup delicate in flavor, best for serving over fresh fruits or in teas.

メープルシロップ

アンバー リッチ テイスト

Grade A Amber Rich Taste

美しい琥珀色とバランス良い味わい。様々な料理やパン、お菓子の風味づけに適しています。

An amber-colored maple syrup with a smooth, rounded taste, perfect for baking breads and confectioneries.

メープルシュガー

顆粒

Granulated

グラニュー糖と同じようにご使用いただける、風味豊かで味わい深い顆粒タイプです。

Granulated maple sugar suited for various purposes.

メープルシュガー

デコレーション

Decoration

粒が粗くメープルの風味をより強く感じ、食感も良いデコレーションタイプです。

Coarsely granulated crunchy maple sugar with a rich flavor, suitable for decoration.



CONFITURE



コンフィチュール4個セット

Four Selections of Confiture

¥3,800 <9×27.5×H7>

人気のコンフィチュール4種(苺、マンゴ、ブルーベリー、みかん)をギフトボックスに入れてご用意いたします。無添加で糖度を抑え、フルーツ本来の風味を生かした逸品をぜひご賞味ください。

Free of additives, these four confitures bring out the natural flavors of strawberry, mango, blueberry and mandarin orange.



JUICE



有田みかんジュース

Mandarin Orange Juice

200ml (1 本) × 8 本入り 8 bottles ¥3,000 <34.5×25×H11>

200ml (1 本) × 10 本入り 10 bottles ¥3,700 <28.5×38.5×H11>

和歌山県の早和果樹園で作るみかんの中から、厳選されたものだけを使った100%みかんジュース。薄皮ごと絞っており、濃厚なのにまろやかな味わい。お子様から大人まで幅広くお楽しみいただける、みかんジュースをどうぞ。

A 100% pure natural juice squeezed from carefully selected mandarin oranges, with a rich and mellow flavor.



CURRY

パレスホテルには、1977年より2009年までランチタイムのみカレー専門店として営業した「IVY House」(アイビーハウス)があり、丸の内・大手町を中心に多くのオフィスワーカーやホテルゲストに愛されました。アイビーハウス伝統の味を継承したパレスホテルオリジナルカレーをお楽しみください。

A series of curries with flavors inherited from IVY HOUSE, a curry restaurant that was in Palace Hotel from 1977 until 2009.



地鶏チキンカレー

Jidori Chicken Curry

2人前 450g **¥2,000** <15×10.5×H6.5>
Set for 2

柔らかい地鶏(120g)とじっくり炒めた玉ねぎの甘み、8種類のスパイスが特徴の芳醇な味わいをお楽しみください。

A fragrant curry of chicken filet (120g) stewed until tender with sautéed onions and 8 spices.



黒豚ポークカレー

Kurobuta Pork Curry

2人前 450g **¥2,000** <15×10.5×H6.5>
Set for 2

厳選された黒豚(120g)とじっくり炒めた玉ねぎの甘み、たっぷり使ったトマトの濃厚で上品な味わいをお楽しみください。

A thick curry of sweet-sour tomatoes and sautéed onions with large pieces of pork (120g).



和牛ビーフカレー

Wagyu Beef Curry

2人前 450g **¥2,300** <15×10.5×H6.5>
Set for 2

旨味ある和牛(120g)とじっくり炒めた玉ねぎの甘み、8種類のスパイスが特徴の芳醇な味わいをお楽しみください。

A tasty curry of wagyu beef (120g) with sautéed onions and 8 spices.



2種詰め合わせギフトセット <18×27×H8>

A gift set of 2 assorted flavors

地鶏 2 / 黒豚 2 / 地鶏&黒豚 **¥4,200**
2 Chicken / 2 Pork / Chicken & Pork

地鶏&和牛 / 黒豚&和牛 **¥4,500**
Chicken & Beef / Pork & Beef

和牛 2 **¥4,800**
2 Beef



3種詰め合わせギフトセット <18×39×H8>

A gift set of 3 assorted flavors

地鶏 3 / 黒豚 3 / 地鶏 2 & 黒豚 1 / 地鶏 1 & 黒豚 2 **¥6,300**
3 Chicken / 3 Pork / 2 Chicken & 1 Pork / 1 Chicken & 2 Pork

黒豚&和牛&地鶏 / 地鶏 2 & 和牛 1 / 黒豚 2 & 和牛 1 **¥6,600**
Pork & Beef & Chicken / 2 Chicken & 1 Beef / 2 Pork & 1 Beef

和牛 2 & 地鶏 1 / 和牛 2 & 黒豚 1 **¥6,900**
2 Beef & 1 Chicken / 2 Beef & 1 Pork

和牛 3 **¥7,200**
3 Beef

ORIGINAL GOODS

客室でも使用するフランスのスキンケアブランド「アンヌセモナン」のバスアメニティセットや、パレスホテル東京オリジナルの「透き通るように清らかな静けさを感じる香り」をお楽しみいただけるグッズをご用意いたしました。ご自宅でのリラクスタムの演出や、大切な方への贈り物にご利用いただけます。

Palace Hotel Tokyo's signature aroma 'Pure Tranquility' is available in various presentations, as well as a set of Anne Semonin bath amenities from our guestrooms - to be enjoyed at home and also for gifts.



オリジナルエアミスト

Original Air Mist

30ml ¥1,800 <3×3×H13>

お身体の周りやお部屋内の空間に向けてスプレーすることで、香りがやわらかく広がります。

Simply spray to enhance your room with Palace Hotel Tokyo's signature aroma.



オリジナルエッセンシャルオイル

Original Essential Oil

10ml ¥2,000 <3×3×H7.5>

アロマポットやファンなどのディフューザーやハンカチにつけて、またお湯を張ったマグカップに垂らしてなど、様々なシーンで香りをお楽しみください。

Good for use with various aroma diffusers to freshen the atmosphere.



オリジナルファブリックミスト

Original Fabric Mist

200ml ¥2,300 <4.7×4.7×H20>

パレスホテル東京オリジナルアロマを使用したファブリックミスト。直接スプレーしてお使いいただくことで、衣類や布製品をケアするとともに、爽やかな香りがやさしく広がります。

Spray to freshen up clothes, furniture, linen and other fabrics while leaving a soft fragrance.



オリジナルアロマ キャンドル

Original Aroma Candle

160g ¥5,000 <8×8×H11>

オリジナルエッセンシャルオイルを使用したアロマキャンドル。火を灯すとゆるやかに立ち昇る香りをお楽しみください。

The fragrance wafts softly as the candle burns, and fills the air with a luxurious mood.



オリジナルアロマ リードディフューザー

Original Aroma Reed Diffuser

100ml ¥6,000 <10×6.5×H22.5>

お部屋のインテリアにもなるリードディフューザー。空中にふわりと広がる、包み込むような香りをお楽しみいただけます。

The elegant design of the diffuser adds to the decor while spreading a fresh fragrance in the air.

* 記載料金に別途消費税を加算させていただきます。
* All prices are subject to consumption tax.

* オンラインショップでもご購入いただけます。
* Also available through our Online Shop.

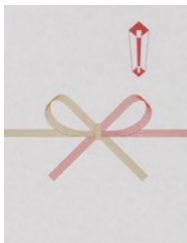
のしについて

- 「のし紙」を蝶結び・結び切りよりご指定ください。

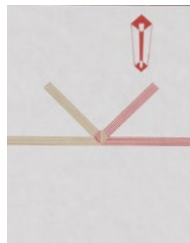
*のしをご指定の場合は、化粧箱に直接のしをお掛けいたします。

*商品包装の都合上、のしをお掛けできない商品もございます。のしをご希望の場合には、担当者へご相談ください。

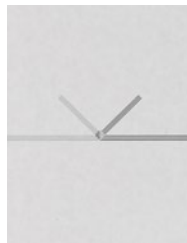
<のしの種類>



蝶結び



結び切り5本



結び切り（吊り用）

- 【表書き】【名入れ】が必要な場合は、詳細をお知らせください。

*名入れ（贈り主の名前）は連名も可能です。

包装紙について

- 3種類からお選びいただけます。

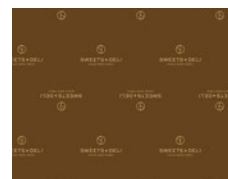
*包装をご希望される場合は、
「内のし」または「外のし」をお知らせください。



シルバー



ネイビー



SWEETS & DELI

紙袋について

- パレスホテル東京オリジナルの紙袋にてご用意いたします。



オリジナル紙袋 SS
size（約）：26×11×16cm



オリジナル紙袋 S
size（約）：35×12×27



オリジナル紙袋 M
size（約）：29.5×10×34.5



オリジナル紙袋 L
size（約）：39×18×31



オリジナル紙袋 LL
size（約）：36×20×43

パレスホテル東京 B1F SWEETS & DELI

〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-1-1 Tel: 03-3211-5315 (10:00a.m. - 8:00p.m.)

www.palacehoteltokyo.com/shop