

THE PALACE
seasonal information

Winter 2018-2019





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

暖炉のぬくもりが寛ぎのときをやさしく包み、旬の素材で描く美食という芸術を、豊かな風味に満ちた東西の美酒とともに味わう。上質なもてなしに浸る、優雅な大人の一日を。

Radiating warmth, our wood-burning hearth invites you to relax and savor lavish presentations of seasonal flavors, accompanied by your choice of beverage from our cosmopolitan selection. Impeccable hospitality sets the scene for a memorable winter interlude.



WINTER CUISINE

Japanese Restaurant WADAKURA 6F

日本料理

和田倉

WADAKURA

厳しい寒さを迎え、旨味を増した海の幸。
繊細な盛り付けに心躍る、冬ならではの料理を。

提供期間：2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)
Available December 1 (Sat.) through February 28 (Thu.)

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

*2018年12月29日(土)より2019年1月3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 29 (Sat.) through January 3 (Thu.)

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 visually appealing full-course presentation of winter delicacies featuring Ohmi beef sukiyaki-style.

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(土)～1月7日(月)を除く。

Fugu Course ¥20,000

A full-course exploration of the delights of fugu (blowfish), a traditional winter specialty.
*Please reserve at least one day in advance.
(Fugu course prepared for a minimum of 2 persons.)
*Not available December 29 through January 7



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(土)～1月7日(月)を除く。

Special Wadakura Sashimi on Rice ¥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 through January 7

Tempura TATSUMI 6F



濃厚な味と多彩な食感をご堪能いただく冬の天麩羅。
料理人の技が冴える、軽やかにして味わい深い一皿を。

提供期間：2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)
Available December 1 (Sat.) through February 28 (Thu.)



ランチコース「つばき」 ¥8,600

(鰯の白子や鮑茸を含む天麩羅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 ずわい蟹／1月 河豚白子／2月 金目鯛)

Lunch Course *Tsubaki* ¥8,600

(7 items featuring cod milt and abalone mushrooms)

Dinner Course *Nazuna* ¥17,000

(9 items including monthly specialty.

December: *Zuwai crab*; January: *Fugu shirako* (blowfish milt);

February: *Kinme-dai* (alfonsino))

ランチ Lunch ¥5,600～ ディナー Dinner ¥10,000～

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

*2018年12月29日(土)より2019年1月3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 29 (Sat.) through January 3 (Thu.)



Teppanyaki GO 6F



鉄板焼

芳醇な味噌が素材の風味を際立たせる
寒い季節にふさわしい料理が揃いました。

提供期間：2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)
Available December 1 (Sat.) through February 28 (Thu.)



ランチコース「流水 -RYUSUI-」 ¥8,600

(全7品：北海道産 天然秋鮭の和風味噌焼き、黒毛和牛サーロイン100g含む)

*黒毛和牛は追加料金(¥1,000)にてフィレに変更いただけます。

ディナーコース「洗 -KOH-」 ¥21,000

(全8品：とらふぐの白子とタラバ蟹入り石狩鍋、黒毛和牛サーロイン120g含む)

*黒毛和牛は追加料金(¥1,000)にてフィレに変更いただけます。

特撰松阪牛コース 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。

*神戸牛コースもございます。

Lunch Course *Ryusui* ¥8,600

(7 courses including *miso*-grilled Hokkaido *Ginsei* salmon,

100g choice Japanese Black beef sirloin)

*Substitute Japanese Black beef filet for an additional ¥1,000.

Dinner Course *Koh* ¥21,000

(8 courses including Ishikari hot-pot with blowfish milt and king crab,

120g choice Japanese Black beef sirloin)

*Substitute Japanese Black beef filet for an additional ¥1,000.

Choice Matsusaka Beef Course

Sirloin (150g) ¥24,000／Filet (150g) ¥25,000

*200g portions are also available.

*Kobe beef options are also available.

ランチ Lunch ¥5,600～ 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

*2018年12月19日(水)より12月25日(火)、および12月29日(土)より2019年1月3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 holiday menus and business hours from December 19 (Wed.) through December 25 (Tue.) and December 29 (Sat.) through January 3 (Thu.)



WINTER CUISINE

French Restaurant CROWN 6F

フランス料理 クラウン

CROWN

最高級の食材を新たな感性で仕上げるキュイジーヌ・モダン。
アートに彩られた優美な空間でお楽しみください。

提供期間：2018年12月1日(土)～2019年1月31日(木)
Available December 1 (Sat.) through January 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

*2018年12月19日(水)より12月25日(火)、および12月29日(土)より2019年1月3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 holiday menus and business hours from December 19 (Wed.) through December 25 (Tue.) and December 29 (Sat.) through January 3 (Thu.)

La Truffe Noir ～黒トリュフコース～ ¥28,000

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：2018年12月1日(土)～2019年2月17日(日)

*クリスマス・年末年始を除く、ディナータイムのみのご提供となります。

Black Truffle Dinner Course ¥28,000

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

Available December 1 (Sat.) through February 17 (Sun.)

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



アーモンドのメレンゲ
センガセンガナ種の苺ソルベと
タイムのグラス 苺のシフォン
¥2,200

Almond meringue,
Senga Sengana strawberry sorbet,
thyme ice cream and
strawberry chiffon ¥2,200



鴨フォアグラのコンフィ 穴子のグラッセ
紫蘇のソルベ 花山椒の香り ¥5,200

Duck foie gras confit,
glazed conger eel, shiso sorbet scented
with Japanese pepper flowers ¥5,200

蝦夷鹿のバイ包み焼き
セロリラヴのビュレ
ソースボワヴラード ¥8,200

Ezo venison en croûte,
celeriac purée, poivrade sauce ¥8,200



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

季節野菜の深い色彩に冬の訪れを感じて。
開放感溢れる空間で、親しい方と格別の食体験を。

提供期間：2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)
Available December 1 (Sat.) through February 28 (Thu.)

ブレイクファスト (6:00a.m.-10:30a.m.)	¥4,500～
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.)	¥4,500～
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

大山鶏モモ肉とシードルのフリカッセ
ミックスハーブ、シャンピニオン、ジャガイモ ¥3,400

Daisen chicken thigh and cider fricassée
with mixed herbs, mushrooms and potatoes ¥3,400



オマール海老と彩り野菜のテリース
イカ墨とトマトのクーリ ¥1,900

Lobster and rainbow vegetable terrine,
squid ink and tomato coulis ¥1,900



ブランチャ／鮭のフィレ、
わさび菜とカシューナッツの
サルサヴェルデ ¥3,400

Plancha / Halibut filet with wasabi leaves
and cashew nut salsa verde ¥3,400



ブランチャ／鹿ロース肉、
リンゴンベリーのチャツネ、
黒胡椒のグレイビー ¥3,500

Plancha / Roast venison with
lingonberry chutney,
black pepper gravy ¥3,500



ほうじ茶と林檎のミルフィユ
ほうじ茶のアイスクリーム
¥1,400

Hojicha (roasted green tea)
and apple millefeuille,
hojicha ice cream
¥1,400

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

*2018年12月19日(水)より12月25日(火)、および12月29日(土)より2019年1月3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 holiday menus and business hours from December 19 (Wed.) through December 25 (Tue.)
and December 29 (Sat.) through January 3 (Thu.)

Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ 6F

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

五感でお楽しみいただける、冬の香りに満ちたカクテルとアフタヌーンティーが最上質の時を演出します。

提供期間：2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)
Available December 1 (Sat.) through February 28 (Thu.)

Mariage Privé -Cocktail Course-

マリアーージュ プリヴェ -季節のカクテルコース-
¥2,900/¥4,200/¥9,600

季節のカクテルや厳選したワインと、人気フードのマリアーージュ。
多彩な味に出会える3種のコースをご用意しています。

提供時間：5:00p.m.- 8:00p.m. (要予約)

Mariage Privé -Seasonal Cocktail Course- ¥2,900/¥4,200/¥9,600
A flight of cocktails and selected wines,
served with a complementary array of savories and sweets.
Hours: 5:00p.m.- 8:00p.m. (reservations required)

11:30a.m.-midnight Tel: 03-3211-5319/アフタヌーンティー予約専用ダイヤル Tel: 03-3211-5350

*2018年12月31日(月)より2019年1月3日(木)は11:00p.m.までの営業となります。

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



Winter Cocktail Fair

冬のカクテルフェア 各 ¥2,200 each

金柑と生姜のパンチカクテル Kumquat and Ginger Punch Cocktail
ほのかな苦みを含んだ金柑と生姜が絶妙に溶け合った、パンチスタイルの一杯。

ゆずのモヒート Yuzu Mojito
毎回ご好評をいただく四季折々のモヒート。今冬は柚子が香る和のテイストを。

Privé 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



旬の食材を使った冬限定のセイボリーやスイーツを、ぜひシャンパンとともに。

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)
*ご利用時間は2時間とさせていただきます。

Winter Privé Afternoon Tea
¥3,900/¥5,700 with a glass of Champagne

Enjoy a leisurely sojourn with an array of
savory and sweet seasonal specialties.

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

Pear Lover's Cocktail Selection

季節の洋梨カクテルセレクション 各 ¥3,000 each

洋梨の濃密な味わいを生かした、個性豊かな5種のカクテルを。

提供期間：2018年11月1日(木)～12月31日(月)
Available November 1 (Thu.) through December 31 (Mon.)

洋梨のスムージー Fresh Pear Smoothie
洋梨のマティーニ Fresh Pear Martini
洋梨のモヒート Fresh Pear Mojito
洋梨のベリーニ Fresh Pear Bellini
洋梨と日本酒のフローズンカクテル
Fresh Pear & Sake Frozen Cocktail





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

和の味覚を添えたアフタヌーンティーやスコットランドの銘酒を窓外に水辺の風景が広がるエレガントな空間で。

提供期間：2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)
Available December 1 (Sat.) through February 28 (Thu.)

Winter Afternoon Tea

冬のアフタヌーンティー ¥4,200/グラスシャンパン付き ¥6,000

ずわい蟹とほうれん草のキッシュ、鴨のコンフィと栗のビュレルト、抹茶のスコーン、洋梨のギモーヴ、和三盆のチーズケーキ 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。また、ご利用時間は3時間とさせていただきます。

Winter Afternoon Tea ¥4,200/¥6,000 with a glass of Champagne

Enjoy a lavish selection of delicacies with a winter theme, elegantly presented 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. Afternoon Tea seating is limited to 3 hours.



Whisky for Winter

限定プレミアムウイスキー

グレンモーレンジ グランドヴィンテージ 1990 グラス ¥15,000
Glenmorangie Grand Vintage Malt 1990 Glass ¥15,000

*ロイヤル バーでもお楽しみいただけます。 *Also available at Royal Bar

10:00a.m.-midnight Tel: 03-3211-5309/アフタヌーンティー予約専用ダイヤル Tel: 03-3211-5370

*2018年12月31日(月)より2019年1月3日(木)は11:00p.m.までの営業となります。

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

Main Bar ROYAL BAR 1F

メインバー ロイヤル バー

Royal Bar

王道のシャンパーニュと、新鮮な果実の甘酸っぱさが広がるカクテル。極上の一杯を、大切な方と一緒に。

提供期間：2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

*ザ パレス ラウンジでもお楽しみいただけます。

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

*Also available at The Palace Lounge

Prestige Champagne

冬のおすすめシャンパーニュ

シャンパーニュの王道ドンペリニオンをグラスでお楽しみいただけるほか、贅沢なキャヴィアとのセットもご用意しました。

ドンペリニオン 2008 レガシーエディション
Dom Pérignon 2008 Vintage
Legacy Edition グラス Glass ¥5,000
ボトル Bottle ¥35,000

ドンペリニオン 2008 & キャヴィアセット
Dom Pérignon 2008 Vintage
with caviar ¥48,000



Seasonal Fresh Fruit Cocktails

シーズナルフレッシュフルーツカクテル

各 ¥2,200 each



ジャックローズ Jack Rose
甘酸っぱいザクロと林檍のブランデーが奏でるハーモニーをお楽しみください。

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苺を合わせ定番のマルガリータを新たな味わいに。

ロッシーニ Rossini
苺とスパークリングワインのイタリアンカクテル。

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

*2018年12月31日(月)は5:00p.m.-midnight, 2019年1月1日(火)より1月3日(木)は5:00p.m.-11:00p.m.の営業となります。

*Open 5:00p.m.-midnight December 31 (Mon.); 5:00p.m.-11:00p.m. January 1 (Tue.) through January 3 (Thu.)

Pastry Shop SWEETS & DELI B1F

ペストリーショップ スイーツ&デリ



フルーツの甘みやスパイスの香りをたっぷり閉じ込めて。
ご自宅にホテルの味をお届けします。

提供期間：2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

*12月19日(水)～12月25日(火)は提供商品に一部変更がございます。

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

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

New Pastries

ケーキショコラ *Cake Chocolat* ¥1,200

フランス産ショコラをふんだんに使い焼き上げた風味豊かな一品。

ポム *Pomme* ¥650

カルヴァドスのムースをシナモンが香るサブレでサンド。林檎のコンフィを添えて。

ビスターシュ *Pistache* ¥650

ハイビスカス風味のジュレを、コク深いビスタチオのムースで包みました。

アールグレー *Earl Grey* ¥650

香り高いアールグレーのムースとブリュレを合わせた、しっとりとした食感を。

カフェ バナーヌ *Café Banane* ¥600

ふんわりとしたスフレ生地でクリームとバナナを巻いたコーヒーマイルのロールケーキ。



New Breads

カレーブルスト *Currywurst* ¥300

カレーを効かせたトマトソースとシュールクルートに、粗挽きウインナーを合わせて。

ゼンフ&ブルスト *Senf & wurst* ¥300

マスタートド風味のレリッシュとハーブウインナーをサクサクのクロワッサン生地とともに。

4種のチーズとポテトのデニッシュ

Quatre fromages & Pomme de terre ¥300

ゴルゴンゾーラ、チェダー、クリームチーズ、パルメザン。チーズ4種の濃厚な味わいを。

ミニ コカ デクレマ *Mini coca de crema* ¥250

柑橘風味のカスタードクリームを挟んだブレッドに、鮮やかなドレンチェリーを飾って。

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

*2018年12月31日(月)より2019年1月2日(水)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より1/2は9:00からの営業となります。)

*Special New Year business hours from December 31 (Mon.) through January 2 (Wed.)
(Shop opens at 9:00a.m. from December 31 through January 2)

Gift Certificates

ホテルチェックのご案内

各種お祝いや、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

厳選素材で作り上げたコク深いショコラは、
味はもちろん、見た目の楽しさにもこだわりました。

提供期間：2019年2月1日(金)～2月14日(木)

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



タブレット ド ショコラ (フリュイ)

Tablette de chocolat (Fruit) ¥1,800

定番のタブレットショコラに、今年は色鮮やかな
フルーツ・クーベルチュールとたっぷりのベリーを合わせました。

千代ちよこ Chiyochoco ¥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繊細なショコラ。



ゴルフセット Golf set ¥30,000 <限定30セット>

思わずプレーしたくなるような、長さ78cmの
実寸大の一品は、ぜひゴルフ好きな方に。



ホースシュー Horseshoe

大 Large ¥1,500 / 小 Small ¥1,000

幸運を招き、幸運を受け止めるとされる
蹄鉄。贈る相手の幸せを願って...



ティー&ボールセット

Tee & ball set ¥3,200

本物のティーやボールと見間違えほど
精巧な、驚きのショコラです。



タブレット ド ショコラ (ノワ)

Tablette de chocolat (Noix) ¥1,800

毎年人気の、ぎっしり詰まったナッツが
香ばしい、タブレット型ショコラ。



スベリユール Supérieur ¥5,000

ショコラティエールが創り上げた
バレンタイン限定の詰め合わせ。

予約専用ダイヤル Tel: 03-3211-5320

*一部商品は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



ACCOMMODATION PACKAGE

BE MY VALENTINE (Limited availability)

ビー マイ バレンタイン (室数限定)

おふたりで過ごす一日に、一層の寛ぎをお届けする
特別なおもてなしでお迎えいたします。

提供期間：2019年2月1日(金)～2月14日(木)

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

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 ¥120,000 ～
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 ¥130,000 ～
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 ¥175,000 ～
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 ¥290,000 ～

*クラブルームは別途追加¥15,000(サービス料・消費税別)にてご利用いただけます。
*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・宿泊税別)
*2019年1月7日(月)、8日(火)はプールをご利用いただけません。
(フィットネスルーム、温浴施設、スパトリートメントは通常通りご利用いただけます。)

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

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

*Please be aware that the pool will be closed on January 7 (Mon.) and 8 (Tue.).
(Fitness room, bathing facilities, and evian SPA TOKYO will be open as usual.)

特典 *Amenities*

・パレスホテル東京 オリジナルショコラをお部屋にご用意いたします。
・ご滞在中もしくはチェックアウト後にご利用いただける
スパトリートメントチケットをプレゼントいたします。

・Palace Hotel Tokyo original chocolates in your room

・A treatment certificate for use at evian SPA TOKYO, during your stay or at a later date

ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

SPA TREATMENT FOR WINTER

冬のスパトリートメント

冬の厳しい乾燥からくる肌のダメージを
栄養豊富なキャビアマスクでケアしハリのある肌へ。

提供期間：2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

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

リバイタライジング キャビア フェイシャル 75分 ¥27,000

ビタミン・ミネラル・アミノ酸がたっぷりのキャビアマスクが
肌に潤いとハリを与え、見違えるような活力のある肌へと導きます。

Revitalizing Caviar Facial 75 minutes ¥27,000

Rich in vitamins, minerals and amino acids, a caviar mask provides
moisture and promotes resilience to invigorate and energize.

Spa Products

冬のおすすめホームケア

オムニサンス

ニュアージュ ドォー フェイスマスク 50ml ¥8,000

洗い流すタイプのフェイスマスクで週に一度のホームケアを。
優しく包まれるような心地よさと、たっぷりの水分補給で
乾燥をケアしハリを取り戻します。



Omnisens Nuage d'Eau Moisturizing Facial Mask 50ml ¥8,000

A wash-off mask for weekly skin care at home. A soft cocoon-like layer with
highly moisturizing properties alleviates dryness and restores resilience.

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

アロマからグルメまで、贈り物にもご自宅用にも好適な
高品質のアイテムをオンラインでお求めいただけます。

Original Fragrance for Your Home

オリジナルアロマ

ブルーサイプレス、アニスなど11種類をブレンドし
「透き通るように清らかな静けさを感じる香り」を表現した、
パレスホテル東京のオリジナルアロマが、室内をやわらかく包みます。



オリジナルアロマ キャンドル
Original Candle ¥5,000
人気のオリジナルアロマを
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 Room Fragrance ¥6,000
香りが穏やか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。

Winter Gift Selection

冬のご進物

パレスホテル東京が自信を持ってご用意する絶品グルメ。
ぜひ真心を込めて、お世話になった方へのご進物に。



オンラインショップ限定販売
特撰 A5ランク松阪牛サーロイン
Premium A5 Matsusaka Beef Sirloin
¥30,000 (送料込)
鉄板焼「濠」で提供している松阪牛を
ご家庭でも。選び抜いた最高級の品は、
ご進物にもふさわしい味わいです。



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

パレスホテル伝統の味を受け継ぐ
贅沢な味わいを2種セットで。



焼菓子8種セット
Boxed set of cookies (8 types)
¥4,900
フロランタンや抹茶ラング ド シャ、
サブレなど、人気の8種の焼菓子を
詰め合わせたギフトセット。

Profile: 1949年東京都生まれ。普通の針金より大変強い素材であるピアノ線を使い、幾何学的な形の彫刻を制作。見る角度によって多彩な表情を見せる立体感、シャープでありながらも、あたたかみやユーモアを感じさせる点が魅力。

Born in Tokyo, Japan, 1949. Hirano uses piano wire, much stronger than regular wire, to create geometric shapes. 3D compositions exhibit a range of expressions depending on the angle they are viewed from: a piece that appears sharp, also reveals appealing warmth and humorous aspects.

Size: w3600mm

Location: 1F オールデイダイニング グランド キッチン All-Day Dining GRAND KITCHEN 1F

C O V E R A R T



「五月の風」 平野米三
“Gogatsu no Kaze” Yonezo Hirano

ピアノ線は針金と違って硬くて強い。手で簡単に曲げることはできません。寸法に切った線材と線材を付けて形にする溶接は、昔ながらのガス溶接です。「彫刻とは何ぞや」、「人はなぜ彫刻を作るのか」などと考えたりもしますが、実際、彫刻を作る時は子供が積木で遊ぶように、線材で作った○△□を並べたり、重ねたり、取ったり、付けたり、いろいろ試みながら制作しています。そうこうしている内にまとまったものができると、うれしい、楽しい、面白いのです。

Piano wire, unlike regular wire, is hard and strong, and cannot be easily bent by hand. I used the time-honored technique of gas welding to join together lengths of wire that were pre-cut to certain dimensions to create shapes. Sometimes questions like “What is sculpture anyway?” and “Why do people create sculptures?” run through my mind, but in reality, when creating my art, I try a range of different methods, like a child playing with blocks. I line up circles, triangles and squares I’ve made from the material, I overlay them, add them in and take them away. And when through that process it becomes a piece of work, I’m happy. It’s fun and it’s interesting.



PALACE HOTEL TOKYO

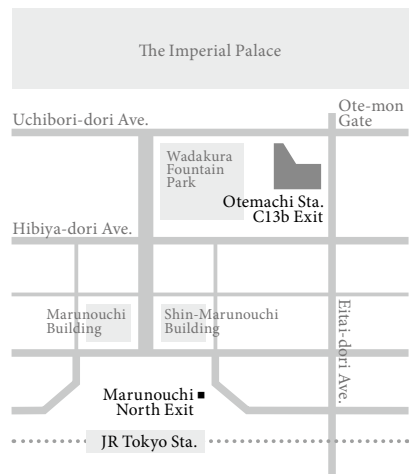
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-1-1
1-1-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0005 JAPAN
Tel: 03-3211-5211
www.palacehoteltokyo.com

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サービス料・消費税別となっております。(スイーツ&デリ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 are subject to service charge and consumption tax. (Service charge is not levied at Pastry Shop SWEETS & DELI.)

