



THE PALACE
seasonal information

Winter 2019-2020



それぞれに、深く豊かな広がり。
冬だからこそその美味。

厳しい寒さがじっくりと育んだ美味は、
とても多彩です。冬だからこそ楽しめる深み
ある味わいを、パレスホテル東京ならではの
一皿一皿に仕上げてご堪能いただけます。
心までも温まる豊かなひとときを、ぜひ。

Winter Indulgences

Delicacies nurtured in the
depths of winter are characterized
by concentrated flavors.

Prepared in the inimitable style of
Palace Hotel Tokyo, a myriad of
culinary pleasures tempt the palate,
warming body and spirit alike.



New Embodiments of French Traditions

ようこそ、新しいフレンチの感動へ。

フランス料理界の巨匠、アラン・デュカス氏が設立したデュカス・パリをパートナーに迎えた「エステール」。フランス料理に忠実でありつつ、日本の大地と海の恵みを存分に活かすことで生まれた、ヘルシーでコンテンポラリーなメニューの数々をご賞味いただけます。

Discover Esterre, our collaboration with Ducasse Paris founded by world-renowned chef, Alain Ducasse. Faithful to the traditions of French haute cuisine, the focus is on a bounty of local ingredients, presented in healthy dishes, prepared with contemporary flair.

French Restaurant ESTERRE

フランス料理 エステール



ランチ Lunch 11:30a.m.-2:00p.m.(L.O.) ¥6,500～
ディナー Dinner 6:00p.m.-9:30p.m.(L.O.) ¥15,000～
Tel: 03-3211-5317

*2019年12月28日(土)より2020年1月5日(日)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 28 (Sat.) through January 5 (Sun.)

Contentment Prolongs the Pleasure

ゆっくりと過ぎる、満ち足りた時。

贅沢なアフタヌーンティーが、冬の午後を華やかに彩ります。フランス料理エスターのペストリーシェフが、減塩、低脂肪、低糖質に気を配った小菓子をクラシックなフランス菓子のスタイルで表現。厳選した日本の食材本来の味わいを大切に仕上げました。エレガントでモダンなプレゼンテーションにもこだわっています。

Brighten a winter afternoon with a sumptuous teatime interlude. Minimizing salt, fats, and sugars, the pastry chef from French Restaurant Esterre prepares confections in the classic French style, bringing out the flavors of seasonal Japanese ingredients. Contentment is enhanced by an elegant presentation.

冬のアフタヌーンティー ¥4,600/グラスシャンパン付き ¥6,700

提供時間: 2:30p.m.-5:00p.m.

アフタヌーンティー予約専用ダイヤル Tel: 03-3211-5350

*ご利用時間は2時間半制とさせていただきます。

Winter Afternoon Tea ¥4,600/¥6,700 with a glass of Champagne

Hours: 2:30p.m.-5:00p.m.

*Afternoon Tea seating is limited to 2.5 hours.



Winter Lovers' Cocktails

ウインター ラヴァーズ カクテル

提供期間: 2019年11月1日(金)~2020年1月13日(祝月)

Available November 1 (Fri.) through January 13 (Mon.)

プレミアム ウィンター レインボー カクテル ¥4,500

Premium Winter Rainbow Cocktail

冬の夜を彩る、色鮮やかなレインボー カクテル。

柚子とカモミールのマティーニ ¥2,900

Yuzu & Camomile Tea Martini

柑橘とカモミールを使用した人気のカクテル。

金柑と生姜のパンチカクテル ¥2,200

Kumquat & Ginger Punch Cocktail

旬の金柑と相性のよい生姜を合わせ冬の装いに。

微炭酸で低アルコールの人気のパンチスタイル。

Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

提供期間: 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)

Available December 1 (Sun.) through February 29 (Sat.)

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

*2019年12月31日(火)より2020年1月3日(金)は11:00p.m.までの営業となります。また2020年1月2日(木)は10:00a.m.からの営業となります。

*Closing time will be 11:00p.m. from December 31 (Tue.) through January 3 (Fri.); Opening time will be 10:00a.m. on January 2 (Thu.)



国産牛フィレ肉のグリル、ポテトとオニオンのミルフィユ ¥5,800
Japanese beef tenderloin/potato and onion mille-feuille ¥5,800
提供期間: 2020年1月15日(水)~2月29日(土)
Available January 15 (Wed.) through February 29 (Sat.)

Concentrated Depth of Savory Winter Flavors

冬の旨味は、濃く、深く。

味うほど、さらに増す美味しさに驚かされる。それは、選び抜いた国産牛ならではのものといえます。また、産卵前の冬に美味しさを増す舌平目や帆立貝も、ぜひにとおすすめしたい食材です。新たな感性と卓越の技がつくるバリエーション豊かなメニューを、コースでもアラカルトでもお選びいただけます。

The intensifying savor of select Japanese beef is amazing. Scallops and sole, flavor enhanced before spawning, are also recommended winter delicacies. Extensive à la carte and table d'hôte menus are characterized by fresh sensibilities and finely honed skills.



舌平目と帆立貝のターバン
レモングラス風味のビスク ¥3,900
Sole and scallops turban style,
lemongrass flavor bisque ¥3,900
提供期間: 2020年1月15日(水)~2月29日(土)
Available January 15 (Wed.) through
February 29 (Sat.)



タルタタン
ラムレーズンのアイスクリーム ¥1,400
Tarte tatin/rum raisin ice cream ¥1,400
提供期間: 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
Available December 1 (Sun.) through
February 29 (Sat.)

Chef's Story

パレスホテル入社後、フランスの2つ星レストランで研修を積み、パレスホテル東京のフランス料理「クラウン」のシェフを務めました。こだわりは、旬の食材を選び抜いて、お客様に四季を感じていただきながら食事をお楽しみいただけるプレゼンテーションです。ジャンルにとらわれず、世界中からのお客様の目と舌を虜にする料理づくりを目指しています。

After training at a two-starred establishment in France, I returned to Japan, where I became a chef at Palace Hotel Tokyo's French Restaurant Crown. I focus on using select ingredients to create presentations enhanced by seasonal references. I want to delight guests from everywhere with cuisine that is not defined by genre.

シェフ 谷口 彰

Chef Akira Taniguchi



All-Day Dining GRAND KITCHEN

オールデイダイニング グランド キッチン

GRAND KITCHEN

提供期間: 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
Available December 1 (Sun.) through February 29 (Sat.)
6:00a.m.-11:00p.m.(L.O.) Tel: 03-3211-5364

ブレックファスト Breakfast 6:00a.m.-10:30a.m. ¥4,500~
ランチコース Prix Fixe Lunch 11:30a.m.-2:30p.m. ¥3,200 (平日のみ Weekdays only) /
¥4,400 / ¥6,400

ディナーコース Prix Fixe Dinner 5:30p.m.-10:00p.m. ¥6,400 / ¥7,400 / ¥8,800

*2019年12月19日(木)より12月25日(木)、および12月28日(土)より2020年1月5日(日)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 (Thu.) through December 25 (Wed.) and December 28 (Sat.) through January 5 (Sun.)

A Winter Afternoon Abloom with Flavor
冬に咲く、美味を愛でる午後。

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

提供時間: 1:00p.m.-4:30p.m.
(土・日・祝日は2:00p.m.よりご提供)
アフタヌーンティー予約専用ダイヤル
Tel: 03-3211-5370

*土・日・祝日は2:00p.m./3:00p.m.の予約制、
また平日のご利用は1:00p.m.-3:00p.m.の
ご来店に限りご予約を承ります。<限定20食>

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

Hours: 1:00p.m.-4:30p.m.
(from 2:00p.m. on Saturdays,
Sundays & holidays)

*Reservations are accepted for weekdays
between 1:00p.m.-3:00p.m., and required for
Saturdays, Sundays and holidays (2:00p.m.
or 3:00p.m.) <Limited to 20 servings>



Lobby Lounge THE PALACE LOUNGE

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

THE PALACE *Lounge*

提供期間: 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
Available December 1 (Sun.) through February 29 (Sat.)
10:00a.m.-midnight Tel: 03-3211-5309

*2019年12月31日(火)より2020年1月3日(金)は11:00p.m.までの営業となります。
*Closing time will be 11:00p.m. from December 31 (Tue.)
through January 3 (Fri.)

ヴーヴ クリコ
ラ グランダム 2008
グラス ¥4,800/ボトル ¥33,000
Veuve Clicquot
La Grande Dame 2008
Glass ¥4,800/ Bottle ¥33,000



Comfort Erases All Cares
その心地よさに、すべてを忘れて。

静かな冬の日。寛ぎのひとつときを格別のものにするカクテルをどうぞ。旬の柚子、金柑やベリーを贅沢に使ったフレッシュで甘酸っぱい一杯。居心地の暖かさに、身をゆだねる幸せを心ゆくまで。

A quiet winter day, enriched by an original cocktail. Seasonal yuzu, kumquat, and berries flavor fresh concoctions that beg to be replenished, enhancing the pleasure of warmth and relaxation.

柚子ウイスキーサワー
Yuzu Whisky Sour
ワールドウイスキーと柚子が奏でる
絶妙なハーモニー。
提供期間: 2019年12月1日(日)~
2020年1月14日(火)

金柑モスコミュール
Kumquat Moscow Mule
高精度の金柑にジンジャーの辛味を
加えた、食べながら楽しめるカクテル。
提供期間: 2020年1月15日(水)~
2月29日(土)

ベリーズ アヴィエーション
Berry's Aviation
莓と木莓の甘酸っぱい味わいに
フローラルな花の香りを添えた一杯。
提供期間: 2019年12月1日(日)~
2020年2月29日(土)
各 ¥2,200 each



Main Bar ROYAL BAR

メインバー ロイヤル バー

Royal
Bar

提供期間: 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)
Available December 1 (Sun.) through February 29 (Sat.)
11:30a.m.-midnight Saturdays, Sundays & holidays 5:00p.m.-midnight
Tel: 03-3211-5318

*2019年12月31日(火)は5:00p.m.-midnight、2020年1月1日(水)より1月3日(金)は5:00p.m.-11:00p.m.の営業となります。
*Open 5:00p.m.-midnight December 31 (Tue.); 5:00p.m.-11:00p.m. January 1 (Wed.) through January 3 (Fri.)



<イメージ>

Familiar Flavors, Enhanced
新しく、そして豊かな美味との出会い。

ちょっと贅沢に、角食の味わいの世界を広げてくれるトリュフ入りのブレッド。生地に散りばめられたトリュフをもっとも感じていただけるのは、トーストしたトリュフのブレッドにバターを塗ったシンプルな召し上がり方です。パイ生地にはアーモンドとバターをたっぷり使ったガレット デ ロワもぜひお試しください。

Truffles fragrantly expand the horizons of a sandwich loaf. The flavor of truffles studded throughout the loaf is best enjoyed when truffle bread is toasted and buttered. Made with ample almonds and butter, a traditional Galette des Rois is also a special treat.



パン ド ミ プルミエ ~トリュフ~ ¥1,600
Pain de Mie Premier with Truffles

提供期間：2019年12月1日(日)～2020年1月31日(金)
Available December 1 (Sun.) through January 31 (Fri.)



ガレット デ ロワ ¥3,600
Galette des Rois

新年に欠かせないフランスの古典菓子。シンプルな焼き菓子だからこそ、丁寧にしっかり火を入れて、香りを立たせて。

提供期間：2020年1月1日(祝水)～1月15日(水)
Available January 1 (Wed.) through January 15 (Wed.)

Gift Certificates

ホテルチェックのご案内

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。各種のお祝いの贈り物としてはもちろん、大切な方へのご挨拶としても、たいへんお喜びいただいています。

For celebrations or special gifts, Gift Certificates can be used towards accommodations, dining, and other services. Available in denominations of ¥5,000.



ホテルチェック ¥5,000/1枚
販売場所：レセプション(1F)、スイーツ&デリ(B1F)
Hotel Gift Certificates ¥5,000
Available at: Reception (1F), Sweets & Deli (B1F)



A Delectable Celebration of Winter

冬の訪れを堪能する、贅沢なひととき。

厳冬の頃の代表的な馳走のひとつである河豚。上品で淡泊な味わいの奥に潜む、河豚ならではの旨味を引き立てる決め手は、ポン酢です。酢橘(すだち)の果汁に、アルコール分を飛ばした日本酒をはじめ、出汁昆布と鰹節などを配合して2週間寝かせた特製のポン酢で、冬の味覚の王様を、ぜひご賞味ください。

Ponzu brings out the intrinsic savory elements of winter delicacy fugu (blowfish). Here, sudachi citrus juice, Japanese sake, konbu kelp and dried bonito are combined, letting the flavors meld for two weeks, resulting in a distinctively mellow ponzu condiment.

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2019年12月29日(日)～
2020年1月6日(月)を除く。

Fugu Menu ¥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 6



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 食事 水菓子

Nagomi for Winter ¥20,000

A full-course presentation of winter delicacies featuring sukiyaki-style hotpot prepared with Ohmi beef.

Winter Lunch



和田倉こだわりの 海鮮重ランチ ¥9,000

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2019年12月29日(日)～
2020年1月6日(月)を除く。

Wadakura Seafood Lunchbox ¥9,000

An array of fresh sashimi served over rice, with a complement of seasonal accompaniments
*Available for lunch only
*Not available December 29 through January 6

Japanese Restaurant WADAKURA

日本料理

和田倉

WADAKURA

提供期間: 2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)
Available December 1 (Sun.) through February 29 (Sat.)
ランチ Lunch 11:30a.m.-2:30p.m. ¥5,600～
ディナー Dinner 5:30p.m.-9:30p.m.(L.O.) ¥13,000～
Tel: 03-3211-5322

*2019年12月28日(土)より2020年1月5日(日)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 28 (Sat.) through January 5 (Sun.)

Seasonal Savor Enhanced by Frying
揚げることで際立つ、旬の旨味。

ランチは千葉県銚子沖の金目鯛と、同じく千葉のブランド蕪、ホワイトボールなど。ディナーコースは、太刀魚、のどぐろ、河豚の白子と、冬のこだわり食材を月替わりで。揚げることで際立つ、旬の旨味です。



ランチコース「つばき」
(天麩羅7品含む) ¥8,600

Tsubaki Lunch
¥8,600 (7 items)

Lunch features kinme-dai (alfonsino) from the Chiba port of Choshi and White Ball hybrid turnips also from Chiba Prefecture.

Dinner focuses on monthly specialties, seasonal savor enhanced by frying.



ディナーコース「なずな」
(天麩羅9品含む) ¥17,000
12月 太刀魚/1月のどぐろ/
2月 河豚白子

Nazuna Dinner ¥17,000
(9 items including tempura specialty of the month.
December: Cutlassfish; January: *Nodoguro* (blackthroat seaperch);
February: *Fugu shirako* (blowfish milt)

Tempura TATSUMI



提供期間：2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)
Available December 1 (Sun.) through February 29 (Sat.)
ランチ Lunch 11:30a.m.-2:30p.m. ¥5,600～
ディナー Dinner 5:30p.m.-9:30p.m.(L.O.) ¥10,000～
Tel: 03-3211-5322

*2019年12月28日(土)より2020年1月5日(日)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 28 (Sat.) through January 5 (Sun.)



Subtle Sweetness and Sensual Texture
繊細な甘味と、食感の楽しさ。

その名の由来である身の甘味に、思わず舌鼓。寒さに備えて栄養を蓄えた甘鯛を、鱗付きのまま鉄板で焼き上げます。パリパリとした皮の食感と、京都の伝統野菜、聖護院蕪の摺り流しを組み合わせた一皿を、ぜひ。

Relish the sweet flavor of tilefish, plump with winter nutrients. Seared on the teppan, scales intact, the crispy texture of the skin is a sensual treat to be savored in a broth thickened with Kyoto turnips.

ランチコース
「流水 -RYUSUI-」 ¥8,600
ディナーコース
「洗 -KOH-」 ¥21,000
特撰松阪牛コース ¥24,000～

Ryusui Lunch ¥8,600
Koh Dinner ¥21,000
Choice Matsusaka
Beef Menu from ¥24,000

Teppanyaki GO



提供期間：2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)
Available December 1 (Sun.) through February 29 (Sat.)
ランチ Lunch 11:30a.m.-2:30p.m. ¥5,600～
ディナー Dinner 5:30p.m.-9:30p.m.(L.O.) ¥14,000～
Tel: 03-3211-5322

*2019年12月19日(木)より12月25日(水)、および12月28日(土)より2020年1月5日(日)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 (Thu.) through December 25 (Wed.) and December 28 (Sat.) through January 5 (Sun.)





Celebrating the Bounty of Winter Seas
冬の海の豊穡を想う。

味はもとより、見た目の美しさや握りの所作も、美味しさのひとつ。伝統的な江戸前スタイルに繊細な職人技を加えて、ひとつひとつ愛情をこめて握ります。冬の海の豊穡そのものといえる旨味を、お召し上がりください。

The flavor and appearance of the ingredients, the gestures of the master, all contribute to the pleasures of sushi in the traditional Edo-mae style. Enjoy superb winter seafood, prepared with consummate care.

Sushi KANESAKA

鮨 鮨 かねさか

か
ね
さ
か

提供期間：2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)
Available December 1 (Sun.) through February 29 (Sat.)

ランチ Lunch 11:30a.m.-2:00p.m. ¥6,500～
ディナー Dinner 5:00p.m.-9:30p.m.(L.O.) ¥18,000～

Tel: 03-3211-5323

*2019年12月28日(土)より2020年1月4日(土)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 28 (Sat.) through January 4 (Sat.)

Hot-pot Takes the Chill Out of Winter
寒い冬に、煮込みという幸せ。

ぜひご賞味いただきたいのは、寒い冬にふさわしい、中国料理の魚の代表であるスジアラ(東星斑)の豆乳煮込み。旬野菜の甘味や旨味をたっぷり。スジアラの出汁を豆乳が引き立てた、コクのあるスープも絶品です。

Soy milk hot-pot features coral trout, a favored ingredient in Chinese cuisine, highlighted by sweet and savory seasonal vegetables. Enriched by trout broth, soy milk produces a delicious soup.

スジアラの豆乳煮込み
Coral Trout Hot-pot
with Soy Milk



Chinese Restaurant AMBER PALACE

中国料理

中国飯店
琥珀宮
Amber Palace

提供期間：2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)
Available December 1 (Sun.) through February 29 (Sat.)
ランチ Lunch 11:30a.m.-2:30p.m. ¥3,240～
ディナー Dinner 5:30p.m.-9:30p.m.(L.O.) ¥13,000～
Tel: 03-5221-7788

*2019年12月28日(土)より2020年1月5日(日)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 28 (Sat.) through January 5 (Sun.)

Cleverly Conceived, Deliciously Enticing
趣向を凝らして、美味しく可愛らしく。

愛らしいその姿に、ペストリーシェフの情熱とこだわりが隠されているスイーツのいろいろ。深紅の色合いが美しいフリユイルージュは、森の苺と赤スグリをトンカ豆風味のムースで閉じ込めました。バターの高いビスタチオガレットがアクセント。ゆっくり味わうほど、美味しさの新しい発見があります。

Sweets with enticing forms reveal the pastry chef's attention to detail. Fruits Rouges contains wild strawberries, red currants and Tonka bean-flavored mousse, accented with butter-scented pistachio wafers. Savored slowly, new dimensions in flavor are revealed.

ショコラ シャテーニュ Chocolat-Châtaigne ¥650
フリユイルージュ Fruits Rouges ¥650
柚子フロマージュ Yuzu Fromage ¥650
キャラメルポワール Caramel Poire ¥650



赤い果実のデニッシュ Danois aux Fruits Rouges ¥400
緑野菜のクロワッサンキッシュ Croissant Quiche Légumes Verts ¥350
黄色野菜のフォカッチャ Focaccia aux Légumes Jaunes ¥350
ブリオッシュ プランシュ ア ラ クレーム ¥300
Brioche Blanche a la Crème Fraise & Framboise / Caramel & Banane

Seasonal Recommendation



苺とシャンパンのジュレ
Strawberry Champagne Jelly ¥850

Pastry Shop SWEETS & DELI
ペストリーショップ スイーツ&デリ



提供期間：2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)
Available December 1 (Sun.) through February 29 (Sat.)
10:00a.m.-8:00p.m. Tel: 03-3211-5315

*2019年12月31日(火)および2020年1月2日(木)は特別営業のため、9:00a.m.-8:00p.m.の営業となります。

*Business hours on December 31 (Tue.) and January 2 (Thu.) will be 9:00a.m.-8:00p.m.

特集「バレンタイン セレクション」

提供期間：2020年2月1日(土)～2月14日(金)

Valentine's Day Selections

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



フレッシュット Fléchettes ¥30,000 <限定30セット>
細部まで精密さにこだわった実寸大のダーツボードと
ダーツのセット。ナッツのようなショコラの香りも楽しんで。

Gifts to Convey the Giver's Sentiments
贈る人の気持ち、伝わりますように。

とても特別なその日のために、パレス
ホテル東京が心をこめて用意したチョコ
コレートは、まさにセレクションと呼ぶ
にふさわしい選りすぐりの逸品ぞろい
です。素材を吟味し、趣向を凝らし、心
をこめて仕上げられたひとつひとつの
個性が、鮮やかな印象とともに贈る人
の気持ちを確かに伝えます。

Palace Hotel Tokyo prepares a
distinctive selection of premium
chocolate gifts for a particularly
special Valentine's Day. Selected
ingredients and elaborate pres-
entations create a vivid impression
and convey the giver's sentiments
with flair.



モントル Montre

¥3,800

時計好きな方にぜひ
お贈りいただきたい、
精巧な仕上がりの
腕時計型ショコラ。

<限定500個>



タブレット ド ショコラ
(ノワ・フリュイ・キャラメル)

Tablette de Chocolat

(Noix・Fruits・Caramel) 各¥1,800 each

毎年人気のタブレットショコラに
今年はキャラメルが加わりました。



スベリユール Supérieur ¥5,000

ショコラティエールが
素材から厳選して創り上げた
バレンタイン限定の詰め合わせ。
<限定150個>

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



Chiyo Choco -2020 edition-

イラストレーターNatsu Yamaguchi氏との
コラボレーションによる2020年限定デザインの
「千代ちょこ」をバレンタインギフトに。

A collaboration with illustrator
Natsu Yamaguchi, the 2020 edition of
Chiyo Choco is a unique Valentine's gift.

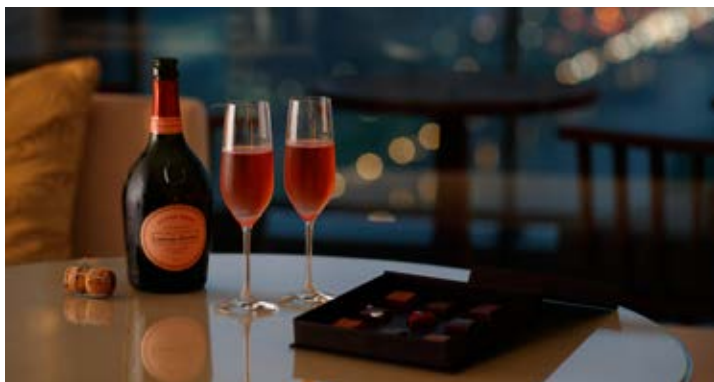
Chiyo Choco -2020 edition- ¥3,000

Be My Valentine (Limited availability)

ビー マイ バレンタイン (室数限定)

深い寛ぎに身をゆだねながら、ホテルで過ごす一日。
パレスホテル東京ならではのおもてなしをご用意しました。

*Spend a day ensconced in supreme comfort,
nurtured by the inimitable hospitality of Palace Hotel Tokyo.*

プラン内容 *Package*

- ・パレスホテル東京 オリジナルショコラとシャンパーニュをお部屋にご用意いたします。
- ・ご滞在中、スパトリートメント(90分)をご利用いただけます。
- ・Champagne and Palace Hotel Tokyo original chocolates in your room.
- ・Spa treatment (90 minutes) at evian SPA TOKYO during your stay.

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㎡)	1名様利用	¥121,000 ~
	2名様利用	¥152,660 ~
グランドデラックス (和田倉噴水公園側/55㎡) Grand Deluxe (Park-side; 55㎡)	1名様利用	¥136,500 ~
	2名様利用	¥168,160 ~
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㎡)	1名様利用	¥201,000 ~
	2名様利用	¥232,840 ~

*上記料金は1泊分の1室料金です。(サービス料・消費税・宿泊税込) *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(¥18,500/1泊1室)にてクラブルームをご利用いただけます。(サービス料・消費税別)

*Prices are per room, per night, including service charge, consumption tax and Tokyo Metropolitan Accommodation Tax. *Upgrade from Deluxe or Grand Deluxe to Club Room is available at an additional ¥18,500 per night (subject to service charge and consumption tax).

宿泊対象期間: 2020年2月3日(月)~2月14日(金)

Available dates: February 3 (Mon.) through February 14 (Fri.)

ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

Spa Treatment for Winter

冬のおすすめスパトリートメント

寒い季節には、温めながらのボディケアをおすすめします。ボディラップで全身を温めながら、水分不足の肌に潤いを与え、さらに、お好みの箇所をボディオイルでトリートメントし、仕上げにストレッチ。寒さに滞りがちな循環を高めます。

*Recommended for the coldest months,
the enveloping warmth and penetrating
moisture of a body wrap, followed by an
oil treatment and stretches, promote circula-
tion, which tends to stagnate in winter.*

ウィンター ボディラップ&トリートメント

90分 ¥24,000

Winter Body Wrap & Treatment

90 minutes ¥24,000

*Valentine
Spa Treatment Gifts*

アルティメイト エクスペリエンス
120分 ¥36,000

整体理論を基にしたボディトリートメントと、海藻由来のマスクを使用したディーブクレンジングフェイシャルのコースを、今年のバレンタインギフトに。

Ultimate Experience
120 minutes ¥36,000

Make this year's Valentine gift a full-body treatment based on the principles of *seitai* acupressure, followed by a deep cleansing seaweed mask facial.

提供期間: 2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土) Available December 1 (Sun.) through February 29 (Sat.)

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

Profile: 1973年長野県生まれ。1999年武蔵野美術大学造形学部日本画学科卒業。

墨、顔料で描く線と滲みは生命力だけでなく、人間の拭いきれない不安や孤独をも感じさせる。「花鳥風月」写生」という一般的な題材から離れ、墨によって抽象的な情念を描く。新時代の日本画を目指している。大胆な筆づかいが魅力的な作品。

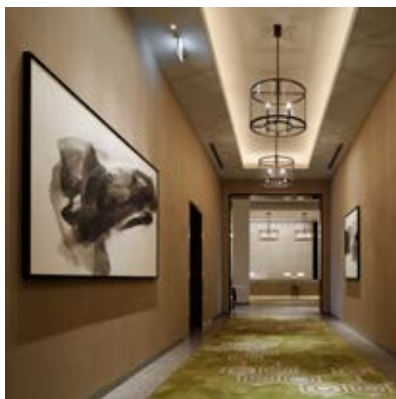
Born in Nagano Prefecture, Japan, 1973. Sakai graduated from the Department of Japanese Painting, College of Art and Design, Musashino Art University in 1999. Lines and smears drawn with ink and pigment are not only his life force, they also give a sense of the anxiety and isolation that human beings can never completely erase. Moving away from the traditional themes of the beauty of nature, and sketching from life, Sakai uses ink to depict pathos in an abstract way, aiming for a new era in Japanese painting, and using a bold brush to create alluring pieces of art.

Size: w1500×h1500mm

Location: 1F アプローチ (レセプションロビー、メインロビー間)

1F Approach (between Reception and Main Lobby)

C O V E R A R T



「Layer-B」 酒井祐二
"Layer-B" Yuji Sakai

和紙の表面を墨と顔料が水の流れに沿って動いていく現象を観察するように描いていきます。その流動的で有機的な形に触発されて、また新たな形を重ねていきます。一つひとつの行為は断片的な事柄ですが、行為が次の行為を予期しているという状態をできるだけありのままの形で画面に残したいと考えています。

Looking at this piece is like observing a phenomenon in which the ink and the pigment moves across the surface of the washi paper in sync with the flow of the water. This fluidity was inspired by organic shapes, and overlays new forms. Each and every action is fragmentary, but I aimed to leave an indication of how each action anticipates the next in as natural a way as possible.



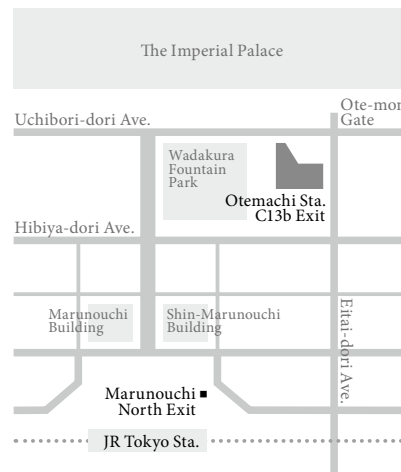
PALACE HOTEL TOKYO

〒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サービス料・消費税別です。(スイーツ&デリ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 service charge and consumption tax. (Service charge is not levied at Pastry Shop SWEETS & DELL)



A MEMBER OF

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®