

T H E P A L A C E
seasonal information

Autumn 2019

絵画のように、音楽のように。
心揺さぶる味わいの数々。

空は高く澄みわたり、風景は鮮やかに色づく。
充実の季節を迎えた大地から海から届く
新鮮この上ない食材。その持ち味を活かして
仕上げられる数々のメニューで、
まるで絵画のように、音楽のように、
心豊かな時間を創造します。

**Flavors to Inspire,
Akin to Art or Music**

The sky is high and clear,
vistas alive with splendid colors.
In this bounteous season,
the very freshest ingredients
from land and sea are featured
in menus conceived to delight
the palate and the eye,
inspiring the imagination
like art, like music.





A Progression of Seasonal Refinements, Luxuriously Simple
月ごとに、風情を変え、贅を尽くして。

秋は重陽の節句を迎え、菊の花や菊菜などのお料理を組み込んで。また中秋の名月ではお月見にまつわる一皿を加えて。そして、秋こそ美味を深める無花果、名残の鰻や子持ちの鮎、色とりどりの野菜など。奇をてらわず素材の持ち味を活かした味わいと、目にも艶やかな姿でおもてなしいたします。

The Chrysanthemum Festival, the harvest moon, the deepening of the season highlights a progression of flavors. Lush figs, the last pike conger and sweetfish with roe, and colorful autumn vegetables... pure interpretations of flavor entertain without pretense.



秋のおすすめ会席

「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 Autumn ¥20,000

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

Autumn Lunch



神戸牛ミスジのステーキ重 ¥9,000

先附 お造り サラダ ステーキ重 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。

Kobe Beef Misuji Steak over Rice ¥9,000

A full-course meal featuring *misuji* (rare cut from the inner shoulder) and seasonal accompaniments
*Available for lunch only

Japanese Restaurant WADAKURA

日本料理

和田倉
WADAKURA

提供期間: 2019年9月1日(日)~11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through November 30 (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

Savoring the Flavors of Autumn
秋そのものを、ひたすら味わう。

冬に向け栄養を蓄えるこの季節に、旨味を増す車海老。とろけるほど柔らかな熊本県産の赤茄子。文字通り旬そのものの秋鮭や骨まで食べられる子持ち鮎。そして天麩羅として珍しい合鴨は巽オリジナルの味わい。

Autumn means plump tiger prawns and eggplant from Kumamoto with meltingly soft skin and flesh; autumn salmon and succulent sweetfish with roe; and wild duck tempura, a Tatsumi original.



ランチコース「いちよう」
(天麩羅7品含む) ¥8,600

Lunch Course *Ichou*
¥8,600 (7 items)



ディナーコース「すすき」
(天麩羅9品含む) ¥17,000
9月 秋鮭／10月 子持ち鮎／
11月 合鴨

Dinner Course *Susuki*
¥17,000
(9 items including tempura specialty of the month.
September: Autumn salmon;
October: Sweetfish with roe;
November: Wild duck)

Tempura TATSUMI



提供期間：2019年9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through November 30 (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



Tastes and Textures of Excellent Ingredients
厳選素材ならではの、美味と食感。

得も言われぬ甘味と弾力で、食通を魅了するスコットランド産オマールブルー。その濃厚なエキスを白味噌を加えた和風スープ仕立てでどうぞ。秋の充実期を迎えた近江牛もおすすめ。きめ細やかな肉質は、まさにとろけるような美味しさ。

Scottish lobster is famed for its sweet, resilient flesh. Here, its rich essence is combined with white miso in Japanese-style soup. Fattening into autumn and melting with flavor, Ohmi beef is also recommended.

ランチコース
「湧水 -YUSUI-」 ¥8,600
ディナーコース
「濠 -REI-」 ¥21,000
特撰近江牛コース ¥24,000～

Lunch Course
Yusui ¥8,600
Dinner Course
Rei ¥21,000
Choice *Ohmi* Beef Course
from ¥24,000

Teppanyaki GO



提供期間：2019年9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through November 30 (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





ブランチャ／金目鯛のフィレ、
ムール貝のエキュム、ほうれん草 ¥3,800
Plancha: Alfonsino filet
with mussel espuma, spinach ¥3,800

An Encounter of Seasonal Favorites from Japan and France 日本とフランス。それぞれの旬の出会い。

その身の厚みと色つやでわかるよう、旬を迎えた金目鯛を日本全国の産地から選りすぐっています。合わせたムール貝は濃厚な味わいで知られる、フランスのモン・サン＝ミッシェル産。毎週2回空輸で取り寄せるため、新鮮そのもの。秋を代表する味わいとして、たいへんご好評をいただいています。

*Alfonsino, fat and glossy as it
nears its flavorful peak, is chosen
from fisheries throughout Japan.
Accompanying French mussels
are from the Bay of Mont Saint-
Michel, flown in twice a week, plump
and fresh. Representing the best of
autumn, this dish is highly acclaimed.*



スモークサーモンと季節野菜のテリース
エシャロットと茄子のマリネ ¥1,900
Smoked salmon and seasonal vegetable terrine,
shallot and eggplant marinade ¥1,900



カシスのオペラ、マンダリンのソルベ ¥1,400
Cassis opera cake
with mandarin sherbet ¥1,400



ココット／
国産牛バラ肉の赤ワイン煮、
ポテトピューレ ¥3,800
Cocotte: Japanese beef ribs
stewed in red wine,
potato purée ¥3,800

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9月1日(日)～11月30日(土)

Available September 1 (Sun.) through November 30 (Sat.)

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

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

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

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

Rich and Fragrant Claypot Rice
土鍋仕上げの、香ばしさを添えて。

旬を迎えたムール貝の、たっぷりの旨味を香港スタイルで味わっていただきたい。結論は、このチャーハンでした。ぶりぶりの身の食感の楽しさ、奥行きある出汁を効かせた味付け。土鍋で仕上げた香ばしさも食欲をそそります。

The ample savor of seasonal mussels, Hong Kong-style. Steamed rice, plump with mussels and flavored with rich broth is prepared in a claypot to highlight the fragrance and stimulate the appetite.

モン・サン＝ミッシェル産の
ムール貝の煮込みチャーハン
Claypot rice simmered with
Mont Saint-Michel mussels



Chinese Restaurant AMBER PALACE

中国飯店
中国料理 琥珀宮
Amber Palace

提供期間：2019年9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through November 30 (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



The Elusive Fragrance of Tuna
香りもまた、マグロの醍醐味。

漁師たちにより、一本一本丁寧に扱われたマグロをさらに厳選しています。秋のマグロは、脂の乗りよりもその香り高さと身のきめ細やかさが醍醐味です。徹底した温度管理と絶妙な熟成で、その旨さを余さず引き出しています。

Bluefin tuna, each fish caught with care, is even more carefully selected. Autumn tuna is rich and fatty, prized for its fragrance and texture. Precise temperature control and superb curing enhance the savor.



Sushi KANESAKA

鮨 鮨 かねさか

鮨 かねさか

提供期間：2019年9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through November 30 (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.) ¥15,000～
Tel: 03-3211-5323



French Cuisine Encounters the Bounty of Japan's Land and Seas
フランス料理と、日本の大地と海の出会。

フランス料理界の巨匠、アラン・デュカス氏をパートナーに迎えたファインダイニングが、この11月1日(金)にオープンします。アラン・デュカスの故郷を意味する「エステール」は、“大地と海の出会いの物語を紡ぐ場所”をコンセプトに、素材の味を活かしたコンテンポラリーで洗練された料理を提供いたします。

In collaboration with world-famous chef Alain Ducasse, Esterre, which originally refers to his mother land, will offer a contemporary approach to French haute cuisine - bringing out original, natural flavors, and promoting the procurement of sustainable, organic, local ingredients.

French Restaurant ESTERRE

フランス料理 エステール



ランチコース Lunch Course 11:30a.m.-2:00p.m.(L.O.)
ディナーコース Dinner Course 6:00p.m.-9:30p.m.(L.O.)
Tel: 03-3211-5317

2019年11月1日(金)、フランス料理「ESTERRE(エステール)」がオープンいたします。
A new French restaurant, ESTERRE, is scheduled to open November 1 (Fri.), 2019.

特集「秋のおすすめ」

Autumn Temptations



Collaboration with Japanese Tea Specialist, Jugetsudo 「日本茶喫茶・茶葉の店 寿月堂」コラボレーション

茶葉を和紙に包んで茶壺に入れ、ひと夏かけて低温熟成させた「蔵出し濃茶」と、5種類の有機茶葉を使ったスイーツやセイボリーが堪能できる「日本茶アフタヌーンティー」。それは、新しい秋の訪れに心なごむひとときです。茶葉それぞれの豊かな個性が際立つ贅沢なアフタヌーンティーをお楽しみください。

Rich green tea, made with leaves wrapped in washi paper and cured in a tea jar over the summer, is served with a selection of sweets and savorys made from organic tea-leaves. Experience a special Japanese version of afternoon tea, elegant and uplifting.



寿月堂がパレスホテル東京のために茶壺で丁寧に貯蔵した「蔵出し濃茶」と、ベストリーシェフ特製の「蔵出し薄茶ケーキ」。

Rich matcha tea, custom cured by Jugetsudo for Palace Hotel Tokyo, is served with an original cake flavored with light matcha tea.

Sweets & Deli スイーツ&デリ B1F

プレミアム マロンシャンティイ ¥950
毎年ご好評をいただいている、四万十川流域の和栗と和三盆糖を使用した限定マロンシャンティイ。

アソルティメント マロンシャンティイ ¥3,000
スタンダード・プレミアム・イタリア産焼き栗、3種のマロンシャンティイの詰め合わせ。

*9月1日(日)〜なくなり次第終了

Premium Marron Chantilly au Waguri ¥950
Assortiment de 3 Marron Chantillies ¥3,000
*Available from September 1 (Sun.)
until sold out.



The Palace Lounge ザ パレス ラウンジ 1F

日本茶アフタヌーンティー
¥4,800/グラスシャンパン付き ¥6,500

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、
また平日は、開始時間が1:00p.m.~3:00p.m.
のみご予約を承ります。<限定20食>

Japanese-style Afternoon Tea
¥4,800
¥6,500 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>

提供期間: 2019年9月1日(日)~11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through November 30 (Sat.)

Colors to Complement an Autumn Evening

秋の宵に、美しい彩りを添えて。

巨峰をはじめ、この時期だけの瑞々しく豊かな旬の実りをたっぷりと贅沢に使ったグレープカクテルが秋のおすすめです。シャンパンやマスカットリキュールなど、葡萄に由来する相性の良いお酒と合わせました。目に美しく、食べて爽やか、飲んで幸せ。秋の宵に彩りを添える、まさにプレミアムなカクテルです。

Grapes in a variety of lush and vibrant colors are featured in cocktails conceived to complement an autumn evening. Mixtures include Champagne, Muscat liqueur, and other spirits chosen for their affinity for grapes. Beautiful to behold, delicious to nibble, a joy to drink...

グレープ シャンパン パンチ ¥2,200

Seasonal Grape Champagne Punch

低アルコールのパンチスタイルで、旬の味わいをお気軽にお楽しみください。

プレミアム グレープ カクテル ¥4,500

Premium Grape Cocktail

シャンパンベースのミストスタイルカクテルに、旬の巨峰をグラスいっぱいにトッピング。

巨峰とアールグレイのサイドカー ¥2,900

Fresh Grape & Earl Grey Sidecar

巨峰と相性の良いアールグレイを合わせました。

Grape Lovers' Cocktails

グレープ ラヴァーズ カクテル

提供期間：2019年9月1日(日)～10月31日(木)

Available September 1 (Sun.)

through October 31 (Thu.)



Autumn Champagne

秋のおすすめシャンパーニュ

ふくよかな味わいで、泡はシルクのように繊細。果実味をしっかりと残しつつ、酸味とのバランスも素晴らしいシャンパーニュです。

アンリ ジロー

オマージュ ブリュット グラン クリュ

グラス ¥3,600/ボトル ¥18,000

Henri Giraud

Hommage Brut Grand Cru

Glass ¥3,600/Bottle ¥18,000



秋のアフタヌーンティー

¥3,900/グラスシャンパン付き ¥6,000

提供時間：2:00p.m.-4:30p.m./5:30p.m.-6:30p.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時間とさせていただきます。

*2019年11月1日(金)より内容が変更となります。

Autumn Afternoon Tea

¥3,900/¥6,000 with a glass of Champagne

Hours: 2:00p.m.-4:30p.m./5:30p.m.-6:30p.m.

*Afternoon Tea seating is limited to 2 hours.

*Menu will be changed from November 1 (Fri.).

Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

提供期間：2019年9月1日(日)～11月30日(土)

Available September 1 (Sun.) through November 30 (Sat.)

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





<9月1日(日)～10月14日(月祝)>
September 1 (Sun.)-October 14 (Mon.)

巨峰とアールグレイのマティーニ
Kyoho Grape & Earl Grey Martini
芳醇な味わいの巨峰に、オレンジや
ベルガモットの魅惑的な香りをのせて。

無花果のコスモポリタン
Fig Cosmopolitan
無花果の上品な甘さとクランベリーの
酸味が奏でる素敵なハーモニー。

<10月15日(火)～11月30日(土)>
October 15 (Tue.)-November 30 (Sat.)

洋梨のサイドカー Pear Sidecar
洋梨のなめらかで柔らかな口あたりと
深みのある味わいのカクテル。

栗のアレキサンダー
Marron Alexander
パレスホテル伝統の「マロンシャンティイ」
を彷彿とさせるクリーミーな一杯。

各 ¥2,200 each

An Intoxicating Autumn 秋には秋の酔い。

巨峰とアールグレイのマティーニを筆頭に、秋の
宵にふさわしい珠玉のカクテルをどうぞ。フラン
ス産葡萄から作るウォッカのカクテルは、芳醇
な味わいの巨峰をシェーカーの中で潰し、ベル
ガモットの魅惑的な香りをのせた逸品です。

*Jewel-like cocktails enliven an autumn
evening. Made with vodka distilled from
French grapes and Kyoho grapes pulped
in the shaker with bergamot essence,
the headliner martini is a masterpiece.*

Main Bar ROYAL BAR

メインバー ロイヤル バー

Royal
Bar

提供期間：2019年9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through November 30 (Sat.)
11:30a.m.-midnight
Saturdays, Sundays & holidays 5:00p.m.-midnight
Tel: 03-3211-5318

A Champagne for Lengthening Evenings 秋の夜長は、このシャンパンを味わうために。

シャンパーニュ地方の修道院遺跡の地下セ
ラーで、熟成の頂点を迎えた名品、テタンジェ
ノクターン セック。その高い香りとはのかな甘味
は、夜想曲の名のように優美にして繊細。著名
なアーティストの絵画をまとうボトルも美しい。

*Matured in cellars beneath the ruins
of an ancient abbey in the Champagne
region, Taittinger Nocturne Sec, with
its distinctive fragrance and slight
sweetness, is perfect for long evenings.*

テタンジェ ノクターン セック
グラス ¥3,500/ボトル ¥17,000
Taittinger Nocturne Sec
Glass ¥3,500/Bottle ¥17,000



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9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through November 30 (Sat.)
10:00a.m.-midnight Tel: 03-3211-5309

Breads Celebrate the Advent of Autumn

パンで味わう、秋のいろいろ。

秋の恵みの宝庫、野から山から届く採れたてのキノコや芋、栗や南瓜などは、パンとよく合うものばかり。キノコにはコーンの甘味を加え、オリーブオイルの香りが効いたフォカッチャで。紫芋はチョコレートと合わせてN.Y.で大人気のバブカで。意外な組み合わせや和と洋の出会いで生まれる美味しさはとても多彩。

The abundant bounty of field and forest, baked into flavorful breads. Mushrooms meet sweet corn in focaccia scented with olive oil. Purple sweet potatoes and chocolate are transformed into a New York favorite, babka. Unexpected combinations produce delicious results.

紫芋のバブカ Purple Sweet Potato Babka ¥500

キノコとコーンのオープンフェイス Open-Faced Mushroom & Corn ¥400

マロンと抹茶のデニッシュ Danoise aux Marrons ¥400

和栗餡のクロワッサン Japanese Chestnut Croissant ¥300



ロシアンテール オ ショコラ ¥650

Russian Tale au Chocolat

フィグ Figure ¥700

シトロン ノワゼット Citron Noisette ¥650

カフェ デピス Café d'Épices ¥700

Chef's Story

フランスパンのような、ハード系のブレッドが得意です。小麦の味や風味を最大限に活かすことを念頭に、それぞれの個性に合わせた製法や自家製酵母などを選び抜き、食感や味わいなど全体のバランスの良さを心がけています。ホテルメイドのブレッドでしか表現できない品のある味わいと洗練されたクオリティを、今後もお客様にご提供していきます。

My specialties are baguettes and other types of crusty bread. I select various recipes and home-made yeasts to maximize flavor and fragrance, always aiming for a balance of texture and flavor. I wish to keep providing our customers with the refined flavor and quality that only hotel-made breads can deliver.

ペーカリーシェフ 星 敏幸
Bakery Chef Toshiyuki Hoshi



Premium Bread



パルタジェ レザン

Portager Raisin

ハーフ ¥1,400

1/4 ¥700

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9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through
November 30 (Sat.)

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



Halloween Sweets

ハロウィンスイーツ

美味しさも、キュートなその姿も注目のスイーツたち。
パーティーは一気に盛り上がります。

*Brighten up any Halloween gathering with
a selection of charming sweets and baked goods.*

Halloween Pastries

ココ ファントム **Coco-Fantôme ¥650**

パルサミコ風味のフランボワーズジャムですっきりと仕上げたココナッツのケーキ。

ファントム **Fantôme ¥600**

マシュマロのシートをかぶった可愛いオバケのチョコレートケーキ。

パンプキン パイ **Tarte de Potiron ¥700**

バターの風味豊かな南瓜のパイを、ジャック オ ランタンの形に。

シャポー **Chapeau ¥650**

帽子の形のチョコレートムースに、ベリーのジュレを閉じ込めて。

ハロウィン クッキー **Halloween Cookies ¥350**

ハロウィンをモチーフにしたカラフルなアイシングクッキー。



Halloween Breads

ハロウィン フーガス **Halloween Fougasse ¥350**

チーズフォカッチャのポテトガレット仕立て。ゴーストをモチーフに。

ハロウィン クロワッサン **Halloween Croquants ¥300**

なめらかなパンプキンクリームとカリカリのクロワッサンクロワッサン。
ブルーベリーをアクセントに可愛いオバケの見た目で。

ハロウィン シチューポット **Halloween Stew Pot ¥350**

キノコのホワイトシチューデニッシュを
ジャック オ ランタンのシチューポットスタイルで。

提供期間：2019年10月1日(火)～10月31日(木)
Available October 1 (Tue.) through October 30 (Thu.)

Gift Certificates

ホテルチェックのご案内

パレスホテルグループなどで、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、大切な方への折々のご挨拶としても、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 at Palace Hotel Group facilities.
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)



Autumn Gift

パレスホテル東京特撰 豆菓子4種詰め合わせ ¥3,000
(抹茶黒大豆・黒糖落花生・醤油豆・あおさ豆)

伝統的な和菓子の文化を、現代に進化させ提案する
和菓子店「HIGASHIYA」とのコラボレーション。

販売場所：スイーツ&デリ (B1F)、オンラインショップ

Exclusive Palace Hotel Tokyo *mamegashi* assortment ¥3,000
Four kinds of snacks made from nuts and beans, created
in collaboration with venerable yet modern Japanese
confectioner, HIGASHIYA.

Available at: Sweets & Deli (B1F), Online Shop



www.palacehoteltokyo.com/shop

Autumn is in the Air
秋風

秋の特別限定商品、和栗を使用したプレミアム マロンシャンティイを、「百田陶園」の器とともに客室でお楽しみいただきます。

Enjoy a special limited-edition Premium Marron Chantilly au Waguri confection and a choice tea-set delivered to the guestroom.



プラン内容 Package

- ・お部屋で「プレミアム マロンシャンティイ」と日本茶「玉露 味匠」のご提供
- ・特典として、地下1階パレスアーケード「百田陶園」の Palace Plate、Tea pot、Mugにてご提供 (お持ち帰りいただけます)
- ・Autumn exclusive Premium Marron Chantilly au Waguri confection and Gyokuro Misho "Grand Cru" Japanese green tea from Jugetsudo tea shop served in your room.
- ・Presented on Palace plate, teapot and mug from Momota Touen shop located in the Palace Hotel Tokyo shopping arcade. Tea set is to keep as a memento.

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名様利用	¥117,000～
グランドデラックス (和田倉噴水公園側／55㎡) Grand Deluxe (Park-side; 55㎡)	2名様利用	¥127,000～
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名様利用	¥187,000～

*上記金額は、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) *デラックスルームは、追加料金(¥15,000/1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 for double occupancy, per room per night (subject to service charge, consumption tax and Tokyo Metropolitan Accommodation Tax). *Upgrade from Deluxe to Club Room is available for an additional ¥15,000 per room per night (subject to service charge and consumption tax).

宿泊対象期間: 2019年9月15日(日)～11月30日(土)

Available dates: September 15 (Sun.) through November 30 (Sat.)

ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

Spa Treatment for Autumn
秋のおすすめスパトリートメント

オムニサンスから新しいボディトリートメントが誕生。筋肉疲労の改善や全身の巡りを整えるスパボールと、ストレッチやオイルトリートメントを組み合わせたりズミカルなテクニックのユニークなメニューはリフレッシュに最適です。

Introducing a new treatment from Omnisens: totally refreshing, this rhythmical technique combines a "spa ball" massage, stretching, and an oil treatment to alleviate muscular fatigue and improve circulation.

エスプリ スパボール
ボディ トリートメント 90分 ¥22,000

Esprit Spa Ball Body Treatment
90 minutes ¥22,000



Spa Suite Option



プライベートタイム アップ
スパスイート
追加料金 1室 30分 ¥5,000

新しくなったスパスイート「モンブラン」でトリートメントを受けた後、30分間をプライベートラウンジとしてハーブティーを楽しみながらお寛ぎいただけます。
*メニューは90分以上のトリートメントをご予約ください。またメニューによっては2名様同室でご案内出来ない場合もございます。

Private Time at the Spa Suite
30 minutes ¥5,000

Treatments in the Mont Blanc spa suite can be followed by 30-minute interlude with herb tea in a private relaxation lounge. (Available as an add-on for treatments of 90 minutes or more.)

提供期間: 2019年9月1日(日)～11月30日(土) Available September 1 (Sun.) through November 30 (Sat.)

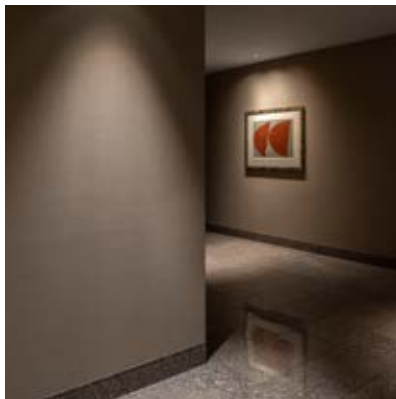
ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5298 (6:30a.m.-10:00p.m.)

Profile: 1965年宮崎県生まれ。1990年多摩美術大学美術学部絵画科卒業。
布を張った版を版とし、クロスグラフという独自の技法で制作を行う版画家。布による柔らかな質感と
シンプルな色や形が融和。近年は色の対比の美しさがさらに顕著になり、高い注目を集める。
Born in Miyazaki Prefecture, 1965. Graduated from Department of Painting,
Faculty of Art and Design, Tama Art University in 1990. Kuroki has developed
a unique method of printmaking known as "clothgraph," using cloth on woodcuts.
The soft texture of the cloth enhances the simple colors and shapes. In recent years,
the beauty of Kuroki's contrasting colors has become the focus of considerable interest.

Size: w1200×h750mm

Location: 5F 客用廊下 Guest Corridor 5F

C O V E R A R T



「Touches」黒木 周
"Touches" Shu Kuroki

この作品はタイトルの通り、赤い形が互いに、そして上下
4辺に触れているというシンプルなもの。しかし、
シンプルであるほど、人はこれを何かに見立てたり思い
出したり、イメージーションは無限に広がることでしょう。

The name reflects the simple composition in which
the red shapes come in contact with another surface
on all sides. It may be simple, but no limits have
been imposed on what the viewer may perceive,
remember, or imagine when contemplating this work.

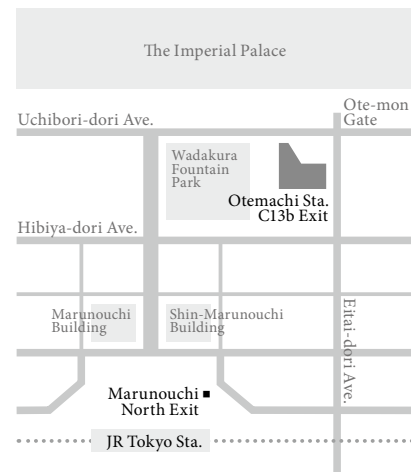


PALACE HOTEL TOKYO

〒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®