

THE PALACE
seasonal information

Summer 2019



ひとつひとつのメニューが、
美味と彩りに溢れた夏の物語。

降りそそぐ陽光に水面はきらめき、
緑は日に日にその濃さを深めていきます。
夏の訪れは、強く健やかなエネルギーが育む
美味と彩りに溢れた季節の到来でもあります。
パレスホテル東京がおすすめする、
趣向を凝らした多彩なメニュー。
そのひとつひとつが、豊かな夏の物語です。

Flavorful, Colorful Chronicles of Summer's Best

The moat glistens in the sunlight as
verdant hues intensify day by day.
Now is time to enjoy ingredients nurtured by
summer energy, alive with flavor and color.
Palace Hotel Tokyo suggests a selection of
lavish menus, each a chronicle of
summer's best.



A Connoisseur's Delight: Osumi Eels from Kagoshima
知る人ぞ知る美味、鹿児島県の「大隅鰻」。

暑さを乗りきる滋養たっぷりの鰻。昔からの名産地、鹿児島県大隅半島産の「大隅鰻」をご賞味ください。肝属(きもつき)平野を流れる串良川に、毎年大量に上がる稚魚のしらすを、温暖な気候と火山灰台地のミネラル豊富な湧水が育てた「大隅鰻」は、鰻の通をもうならせる、まさに知る人ぞ知る美味といえます。

Nutritious eel provides endurance for the summer heat. Even the most demanding connoisseurs appreciate eel from Kagoshima Prefecture's Osumi Peninsula. Young eels migrate up Kushira River in great numbers, growing to perfection in the gentle climate and mineral-rich groundwater.



夏のおすすめ特別会席

「涼水 -SUZUMI-」 ¥22,000

先附 椀 お造り 焼物 冷鉢
食事 (小うな重 または 近江牛のすき煮)
香物 水菓子

Suzumi for Summer ¥22,000

A full-course presentation of summer flavors including a choice of eel on rice or sukiyaki-style hotpot prepared with Ohmi beef

Summer Lunch



鹿児島県産 大隅鰻 うな重コース ¥9,000

先附 お造り うな重 肝吸 香物 水菓子

*ランチタイムのみのご提供となります。

*事前にご予約のない場合は、お時間をいただきますので予めご了承ください。

Kagoshima Eel in a Lacquer Box ¥9,000

Grilled *unagi* (freshwater eel) served over rice with traditional condiments

*Available for lunch only

*As each portion is cooked to order, some time may be required for preparation

Japanese Restaurant WADAKURA

日本料理 **和田倉**
WADAKURA

提供期間: 2019年6月1日(土)~8月31日(土)

Available June 1 (Sat.) through August 31 (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

Summer Cutlass Fish, Plush and Plump
夏を告げる、太刀魚の脂のノリ。

夏を迎えて良質な脂のノリと身の厚みが際立つ、千葉県竹岡産の太刀魚。塩で召し上がることで、その上品な味わいが引き立ちます。全国の名産地から取り寄せた旬の野菜とともに揚げたての天麩羅でお召し上がりください。

Plush with rich fat, cutlass fish from the port of Takeoka in Chiba has a refined flavor that is enhanced by a pinch of salt.

Enjoy as tempura, with the best of summer vegetables from throughout Japan.



ランチコース「ゆり」
(天麩羅7品含む) ¥8,600

Lunch Course Yuri
¥8,600 (7 items)



Savory Umami, Released by the Grill
焼きで活きる、たっぷりの旨味。

身がもつともふっくらとする夏を迎えた鮑。素材のたっぷりとした旨味を存分にご堪能いただけるよう、シンプルに焼きにこだわりました。柑橘を絞ってお召し上がりください。古くから、鮑は長寿をもたらす美味であり、縁起物でもあります。

Abalone is plumpest in summer. The inherent umami is best savored when simply grilled and served with a squeeze of citrus. Since ancient days, abalone has been an auspicious delicacy, thought to confer longevity.

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

Lunch Course Ryusui
¥8,600
Dinner Course Kaze
¥21,000
Choice Matsusaka
Beef Course from ¥24,000



ディナーコース「すいれん」
(天麩羅9品含む) ¥17,000
6月 鰯／7月 太刀魚／8月 鱧

Dinner Course Suiren
¥17,000
(9 items including tempura specialty of the month. June: Horse mackerel; July: Cutlass fish; August: Pike conger)

Tempura TATSUMI



提供期間：2019年6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (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

Teppanyaki GO



提供期間：2019年6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (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





豚肩ロース肉のコンフィ/レンズ豆、ベーコン、夏野菜、グレインマスタード ¥3,300
Pork shoulder roast confit with lentils, bacon, summer vegetables, grain mustard ¥3,300

Slowly Braised Pork Confit, Tender and Succulent

ゆっくり火入れした豚肩ロースの、溶けるような食感。

ブレックファストからディナーまで。工夫を凝らしたさまざまな美味しさをお楽しみください。ひと口味わたった瞬間に溶けるようなコンフィは、ランチとディナータイムのおすすめ。少しの塩とハーブでマリネした豚肩ロースは、5~6時間かけてゆっくり火入れすることで食材にダメージを与えず旨味が凝縮します。

From breakfast through dinner, ingenious preparations maximize delicious flavors. Meltingly tender pork confit makes a delightful lunch or dinner. Pork shoulder marinated with herbs and a touch of salt is braised for five to six hours, gently enriching the meaty umami.



昆布メした真鯛のスモーク
夏野菜、塩昆布のヴィネグレット ¥1,900
Smoked sea bream infused with kelp, summer vegetables, salt kelp vinaigrette ¥1,900



サマートリュフとパルメザンチーズのリゾット
オニオン、カルナローリ米 ¥2,800
Summer truffle and Parmesan cheese risotto, onion, carnaroli rice ¥2,800



ココナッツのパンナコッタと
パイナップルのコンポート
トロピカルフルーツのソルベ
¥1,200
Coconut panna cotta
with pineapple compote,
tropical fruit sorbet ¥1,200

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6月1日(土)~8月31日(土)

Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)

ブレックファスト 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

Beef Sirloin with Fragrant Pepper Flowers
花山椒のほどよい刺激で、牛ロースを。

厳選した牛ロースと旬の野菜を、華やかな花山椒の香りと胡麻の香ばしい甘味でバランスよく仕上げました。花山椒のほどよい刺激は、暑さに打ち勝つ食欲を高めます。広東料理で表現した日本の夏を、ぜひご賞味ください。



Beef sirloin stir-fry is balanced by bright pepper flowers and sweet sesame, with moderate pungency to stimulate the appetite. Discover flavors of Japan's summer, interpreted with Cantonese flair.



牛ロースの炒め
Beef sirloin stir-fry

Chinese Restaurant AMBER PALACE

中国料理
中国飯店
琥珀宮
Amber Palace

提供期間：2019年6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (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



Blessings from the Fertile Seas
それは、豊穡の海からの贈りもの。

毎朝市場に出かけ、その日最高の雲丹を厳選してご賞味いただきます。この時季は、多い時は3～4か所の産地で獲れた雲丹を揃えています。まさに豊穡の海からの幸といえる、その繊細にして奥深い味わいをぜひご堪能ください。

The very best sea urchins are selected at the market every morning. In summer, varieties from multiple regions may be available. Truly a blessing from the fertile sea, the delicate yet rich flavor begs to be savored.



個室(8名様)もございます。
Private dining room
for up to 8 persons available

Sushi KANESAKA

鮨 かねさか

かねさか
SUSHI KANESAKA

提供期間：2019年6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (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



Sumptuous Versions of Shaved Ice

ちょっと贅沢な、かき氷はいかがですか。

たっぷりのマンゴとココナッツの果肉で飾ったシェーブアイスに、ヨーグルトクリームとマンゴソースをかけたマンゴシェーブアイス。そして、わらび餅ときな粉、あずきと胡麻のチュイールを添えて、黒蜜でいただくミルクシェーブアイスという和の味わいもおすすめ。涼を呼ぶ贅沢な美味しさは、きっとご満足いただけます。

Cool off with sumptuous summer sweets. Mango shaved ice features mango and coconut, served with yogurt cream and mango sauce. Japanese-style milk shaved ice is decorated with warabi mochi, soybean flour, and a red bean and sesame flour, served with dark molasses.

The Palace Lounge

ザ パレス ラウンジ 1F

マンゴ&ココナッツのシェーブアイス ¥1,500

濃厚なマンゴとココナッツの香り、爽やかなヨーグルトクリームの酸味のハーモニー。

きな粉&ミルクのシェーブアイス ¥1,500

わらび餅ときな粉をたっぷりのせた和テイストのかき氷に、あずきと胡麻のチュイールと黒蜜をあわせて。

Mango & Coconut Shaved Ice ¥1,500

Soybean Flour & Milk Shaved Ice ¥1,500



Lounge Bar Privé

ラウンジバー プリヴェ 6F

ザ メロンカクテル メドレー

シルバー ¥20,000/ゴールド ¥50,000

メロンを丸ごと使用した、果実味溢れる6種のプレミアムカクテルをお好みのテイストでご提案いたします。さらにゴールドは、リシャルアンベリアルやプレステージシャンパンで贅沢に仕上げます。

The Melon Cocktail Medley
Silver ¥20,000/Gold ¥50,000



Sweets & Deli スイーツ&デリ B1F

提供期間：2019年8月1日(木)～8月31日(土)
Available August 1 (Thu.)
through August 31 (Sat.)

オマール海老のカレーパン ¥500

ジュド オマールをあわせたカレーと、オマール海老のベシャメルソースを包みました。

カナールコンフィのカレーパン ¥500

鴨のコンフィとその脂で焼き揚げた、濃厚な味わいとさっくりした食感のカレーパン。

Lobster Curry Bread ¥500

Duck Confit Curry Bread ¥500

提供期間：2019年6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)



Menu de Mémoires ~思い出～
ランチ ¥16,000 デイナー ¥21,000
提供期間: 2019年7月1日(月)～7月28日(日)
Lunch ¥16,000 Dinner ¥21,000
Available July 1 (Mon.) through July 28 (Sun.)

Discover the Sensuous Pleasures of Fine French Cuisine
五感で味わう、フランス料理の正統。

舌平目のボンヌファムなど、クラウン初代料理長である田中徳三郎より受け継いできた逸品をご賞味いただく特別コースをご用意しました。近代フランス料理の父といわれるオーギュスト・エスコフィエの薫陶を受けて、グランシェフ田中が育んできたフランス料理の正統を、この機会にぜひご体感ください。

Sole Bonne-Femme and other masterpieces adapted by Tokusaburo Tanaka, original master chef at French Restaurant Crown, are featured in a special menu. Take this opportunity to discover time-honored fine French cuisine, fostered by Escoffier medal-recipient Grand Chef Tanaka.



タイムが香るアプリコットのボワレ
ピスタチオのグラス
リコッタチーズのムース
¥2,200
Sautéed apricot scented
with thyme, pistachio ice cream,
ricotta mousse ¥2,200



骨付き仔羊のロースト
人参を三種の表現で ベルシヤードと
ディジョンマスタードのジュ ¥8,000
Roast rack of lamb,
carrot déclination, persillade and
Dijon mustard gravy ¥8,000



夏野菜
ブラックオリーブのエミュルション
オニオンのクランブル ¥4,800
Summer vegetables
with black olive emulsion,
onion crumble ¥4,800

French Restaurant CROWN

フランス料理 クラウン

CROWN

提供期間: 2019年6月1日(土)～7月28日(日)

Available June 1 (Sat.) through July 28 (Sun.)

ランチコース Lunch Course 11:30a.m.-2:30p.m. ¥6,500～

ディナーコース Dinner Course 5:30p.m.-9:30p.m.(L.O.) ¥13,000～

Tel: 03-3211-5317

クラウンは2019年7月28日(日)をもちまして閉店いたします。新しいフランス料理「Esterre(エステール)」は2019年11月1日(金)にオープンいたします。French Restaurant CROWN will be closing its doors on July 28 (Sun.), 2019. A new French restaurant, Esterre, is scheduled to open November 1 (Fri.) 2019.

A Full Array of Flavors, Enhanced by Yellow Peaches

黄桃を添えて、贅沢に、華やかに4つの味わい。

ラウンジバーに流れる、夏の午後の静かな時間。外の暑さを忘れて、優雅に楽しむアフタヌーンティーはいかがですか。4つのプレートに「甘味、塩味、酸味、苦味、旨味」を贅沢に、華やかに表現しました。旬の食材は、力強い夏の黄桃です。そのみずみずしさも濃い味わいも、まさに真夏の果実の代表といえます。

Summer afternoons pass peacefully at Lounge Bar Privé, where a leisurely afternoon tea trumps the heat. Arrayed on four plates, sweet, salty, acidic, and bitter-savory tidbits complement tea or Champagne. Fresh and intense, featured yellow peaches evoke strong summer associations.

夏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

*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。

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

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.



Melon Lovers' Cocktails

メロン ラヴァーズ カクテル

提供期間: 2019年6月1日(土)~6月30日(日)
Available June 1 (Sat.)
through June 30 (Sun.)

フレッシュ メロン スムージーカクテル ¥2,900

Fresh Melon Smoothie Cocktail
デザート感覚で楽しめる、
スムージースタイルの食べるカクテル。

プレミアム メロン カクテル ¥4,500

Premium Melon Cocktail
シャンパンベースのミストスタイルカクテルに、
1/2個分のメロンをトッピングしました。



Summer Cocktails

夏のカクテル

サマー シャンパンモヒート ¥3,100

Summer Champagne Mojito
ラグジュアリーな泡が心地よくはじけるシャンパンと
爽やかなミント、オリジナルブレンドのラムを使用。

プリヴェ ピニャコラーダ ¥2,200

Privé Piña Colada
きび砂糖とスパイスを使用し、甘さと味わいの
バランスが良い、夏を感じるスペシャルカクテル。

Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

提供期間: 2019年6月1日(土)~8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)
11:30a.m.-midnight Tel: 03-3211-5319



フローズン バナナ ダイキリ
Frozen Banana Daiquiri
香ばしいコーヒークーリーのアクセントと
なめらかなバナナのハーモニー。

ベリーニ Bellini
旬の桃とスパークリングワインを
合わせたイタリア生まれのカクテル。

西瓜のソルティドッグ
Watermelon Salty Dog
定番カクテルを西瓜でアレンジした
エキゾチックな味わい。

各 ¥2,200 each
*ベリーニのみ7月1日(月)よりご提供。
*Bellini is available from
July 1 (Mon.)

Spumante Meets Peach スパマンテと桃が会おうカクテル。

夏の宵のお楽しみは、カクテル「ベリーニ」。文豪ヘミングウェイがこよなく愛した、イタリア・ヴェネツィアの老舗「ハリーズ・バー」のレシピをアレンジした、じつに爽やかな味わいをどうぞ。

A Bellini is a particular pleasure on a summer evening. Sample a truly refreshing adaptation of the famous recipe attributed to Ernest Hemingway's favored Harry's Bar in Venice.

Main Bar ROYAL BAR

メインバー ロイヤル バー

Royal
Bar

提供期間：2019年6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)
11:30a.m.-midnight
Saturdays, Sundays & holidays 5:00p.m.-midnight
Tel: 03-3211-5318

An Intoxicating Swirl of Anemones その酔いは、アネモネのように華やか。

満ち足りたひとときを演出する、選び抜かれたシャンパンの味わい。200年の歴史を誇り、世界中のセレブたちに愛されてきた「ペリエ ジュエ」。ボトルに描かれた華やかな白いアネモネは、アールヌーボーの巨匠エミール・ガレ作。

For more than two centuries, Champagne from Perrier-Jouët has been beloved by connoisseurs and celebrities alike. The anemones adorning the bottle were drawn by Art Nouveau master Émile Gallé.

ペリエ ジュエ ブランド ブラン
グラス ¥3,700/ボトル ¥18,000
PERRIER-JOUËT
Blanc de Blancs
Glass ¥3,700/Bottle ¥18,000



夏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>

Summer 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6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)
10:00a.m.-midnight Tel: 03-3211-5309

Sweet, Refreshing Summery Cakes

夏のケーキは、甘く、爽やかに。

まぶしい陽射しをいっぱい浴びて、よく熟したパッションフルーツの酸味を効かせたり。アプリコットの美しい色合いを活かしたムースで、杏仁のブランマンジェをくるんだり。リュバークとフランボワーズにココナッツの南国風味を加えたり。工夫を重ねて、上品な甘さが爽やかさを引き立てた、夏のケーキです。

The bright acidity of sun-ripened passion fruit, apricot kernel blancmange cloaked with the vivid hue of apricot mousse, rhubarb and raspberries, scented with a touch of tropical coconut...endless creative combinations result in summer cakes of refined sweetness with refreshing flavors.

パッションフロマージュ Passion Fromage ¥650
キャラメルダブリコ Caramel d'abricot ¥650
アンジュ Ange ¥650



ガトーブリオッシュ シトロン ¥150
Gâteau Brioche Citron
アグリユム Agrumes ¥350
枝豆とチヨリソーのククロフサレ ¥350
Kouglof Salé
緑野菜のマルゲリータ ¥350
Focaccia Margherita

Chef's Story

乳脂肪分を抑えながら、甘さの中に酸味のアクセントを効かせて、すべてのケーキを製作しています。心がけているのは、可能な限りシンプルな構成です。世界中に星の数ほどあるお菓子。ストーリー性や華やかさも大切ですが、お客様に素直に「美味しいね」と言ってもらえる「楽しい」お菓子やデセールをつくっていきたくと、心から思っています。

For all my cakes, I limit butterfat and balance sweetness with a touch of tartness. The possible number of recipes is countless. Stories and auras of splendor are important, but above all, my heartfelt desire is to create amusing cakes and desserts that trigger the guest's inadvertent exclamation, "It's delicious!"

ペストリーシェフ 窪田 修己
Pastry Chef Osami Kubota



Low-carb Bread



低糖質マルチグレインブレッド ¥400
Low Carbohydrate Multigrain Bread

Pastry Shop SWEETS & DELI

ペストリーショップ スイーツ&デリ

 SWEETS & DELI

提供期間：2019年6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)
10:00a.m.-8:00p.m. Tel: 03-3211-5315

Feel Fit & Yoga

フィールフィット&優雅にYoga

昨年大好評だったトレーニングプラン「Feel Fit」に加え、イブニングヨガが体験できる「優雅にYoga」プランもご用意いたしました。

The popular accommodation and fitness package has been expanded with a new package offering a personal evening yoga lesson.



プラン内容 Package

- ・フィールフィットプラン:
パーソナルトレーナーによる、フィットネスルームまたはプールでのパーソナルトレーニング。(60分間)
- ・優雅にYogaプラン: フィットネスルームでのプライベートイブニングヨガレッスン。(60分間)
*テラススイートをご利用の場合、お部屋のテラスもお選びいただけます。
- ・2プラン共通: 温浴施設のご利用/evian SPA TOKYOオリジナルロゴ入りトートバッグ(1名様につき1枚)
- ・Feel Fit Plan: One-hour session with personal trainer in pool or fitness room
- ・Personal Yoga Plan: One-hour private evening yoga lesson in the fitness room
*Guests staying in Terrace Suite accommodations may choose to have their yoga session on the guestroom terrace.
- ・Included with both plans: Use of evian SPA TOKYO bathing facilities and original evian SPA TOKYO tote bag (one per person)

1室料金(2プラン共通) 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 King/Twin (Park-side; 45㎡)	1名様利用 ¥91,000 ~ 2名様利用 ¥104,000 ~
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㎡)	1名様利用 ¥141,000 ~ 2名様利用 ¥154,000 ~
テラススイート (和田倉噴水公園側/120㎡) Terrace Suite (Park-side; 120㎡)	1名様利用 ¥316,000 ~ 2名様利用 ¥330,000 ~

*上記金額は、1名様および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 single or 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7月1日(月)~8月31日(土) Available dates: July 1 (Mon.) through August 31 (Sat.)
ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

Spa Treatment for Summer
夏のおすすめトリートメント

エビアン スパ 東京に登場した「warew」のフェイシャルトリートメント。ヘッドセレモニーから始まるダイナミックなフェイシャルケアを、この期間だけのスペシャルバージョンでお楽しみください。

Summer facial treatment features "warew," a line of Japanese products newly introduced at evian SPA TOKYO. Experience a special version of dynamic facial care, beginning with a head ceremony, for a limited time only.

ジャパニーズ アリュール 90分 ¥22,000
*「warew」トライアルセットをプレゼント

Japanese Allure 90 minutes ¥22,000
*Includes a gift of "warew" trial kit



Spa Products



おすすめスパプロダクト

warew ¥3,800~¥10,000
国産原料を90%以上使用し、日本古来の植物の力を融合させた日本製ブランド。

warew ¥3,800~¥10,000
Made with 90% domestic ingredients, this Japanese brand focuses on the natural power of traditional herbs.

提供期間: 2019年6月1日(土)~8月31日(土) Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)
ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5298 (6:30a.m.-10:00p.m.)

夏のイベント

Special Summer Events

Masayuki Suzuki Summer Dinner Show 2019

鈴木雅之 サマーディナーショー

-Masayuki Suzuki Private Hotel Tour 2019-

夏の定番となった「ラヴソングの王様」が贈る熱いステージ。
その圧倒的な歌唱力で心に沁みる名曲の数々をお届けします。
パレスホテル東京の趣向を凝らしたフランス料理とともに、
甘い歌声に酔いしれる、特別な夜をお過ごしください。



日 程： 2019年8月15日(木)
Dinner 6:30p.m.-8:00p.m.
Show 8:00p.m.-
*ショーは80分を予定しております。

会 場： 2F宴会場「葵」(全席指定・禁煙)

料 金： ¥40,000
(お食事・お飲み物・サービス料・消費税込)

ご予約： 6月7日(金) 10:00a.m.-

*ショータイム中のお食事のサービスはいたしかねますので、
7:15p.m.までにご来場ください。
*乳幼児・未就学児童のご来場はご遠慮いただいております。

Artist Profile

1980年、シャネルズとしてシングル「ランナウェイ」でメジャーデビュー。1983年、グループ名をラッツ&スターに改め「め組のひと」、「Tシャツに口紅」など多くのヒット曲を残した。1986年、「ガラス越しに消えた夏」でソロヴォーカリストとしてデビュー。2016年、

ソロデビュー30周年、還暦を迎えた。第58回躍ぐ！日本レコード大賞では、ヴォーカリストとしての永年の実績が認められ「最優秀歌唱賞」を受賞。2017年、第67回芸術選奨文部科学大臣賞(大衆芸能部門)を受賞。名実ともに「ラヴソングの王様」である。

ご予約・お問い合わせ バンケットリザーベーション Tel: 03-3211-5326 (10:00a.m.- 6:00p.m.)

宿泊のご案内

対 象：「鈴木雅之 サマーディナーショー」
ご予約・ご参加のお客様
ご利用：2019年8月14日(水)・15日(木)



部屋タイプ

デラックス キング (内堀通り側/45m²) 1室 ¥49,000

デラックス キング/ツイン (和田倉噴水公園側/45m²) 1室 ¥59,000

*上記は1名様または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)
*上記料金にはチケット代は含まれておりません。*ご朝食をご希望の場合、1名様追加料金 ¥4,000(サービス料・消費税別)にて承ります。(1F「グランド キッチン」でのブッフェのご利用となります)



Summer Gift

夏の贈りもの

この夏のおすすめは、スタイリッシュな作品が人気のイラストレーター Shogo Sekine氏とのコラボレーションによる2019年限定デザイン「千代ちよこ」。ショコラ1枚1枚がアートのような華やかな6種の絵柄をお楽しみいただけます。

Special Chiyo Choco ~2019 edition~ is a stylish presentation conceived in collaboration with popular illustrator Shogo Sekine. Created in six different designs, each piece of chocolate is a work of art.

Chiyo Choco -2019 edition-
¥3,000

パレスホテル東京と、人気のイラストレーター Shogo Sekine氏とのコラボレーション。

<2019年12月まで>

*3,000個限定、無くなり次第終了

www.palacehoteltokyo.com/shop

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(¥5,000/1枚)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.

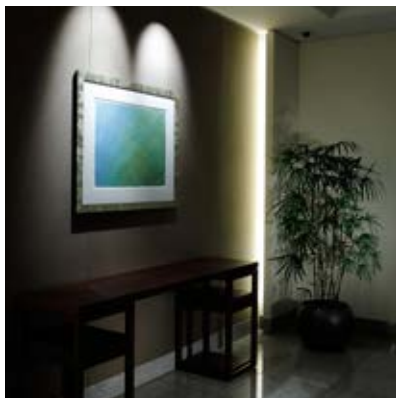
Available at: Reception (1F), Sweets & Deli (B1F)

Profile: 1952年兵庫県神戸市に生まれる。2018年3月奈良で没する。
1979年大阪教育大学大学院教育学研究科美術教育専攻修了、この頃からNECOプリントを始める。
1980年第3回世界版画コンペティション展特別賞、翌年第1回西武美術館版画大賞展優秀賞、
93年第2回高知国際版画トリエンナーレ展佳作賞、97年第26回現代日本美術展佳作賞などを受賞。
1990年「シガ・アニエール'90-写真による現代版画展」(滋賀県立近代美術館)、
95年「抽象美術へのいざない展」(国立国際美術館)などに出品。
風に揺れる木々や地面に落ちる木漏れ日を撮影し、刻々と変化する光や空気を捉えて表現する。
Born in Kobe, Hyogo Prefecture, 1952; died in Nara, March 2018.
Akioka completed a master course in Art Education at Osaka Kyojiku University in 1979,
after which she began experimenting with NECO (New Enlarging Color Operation) printing.
Has been the recipient of numerous awards in competitions in both Japan and overseas.
Her photographs of trees moving in the breeze and sunlight filtered through leaves
capture the changing, oscillating essence of light and air.

Size: w1100×h900mm

Location: BIF エレベーターホール Elevator Hall BIF

C O V E R A R T



「Swing」 秋岡 美帆
"Swing" Miho Akioka

風に揺れる森の木々や地面に落ちる木漏れ日を、ゆったりとしたシャッタースピードで撮影し、和紙にシルクスクリーンを使って定着させました。刻々と変化する光のなかに、木々の緑と空の青がまじりあって揺れ、リアルな光が残り、かたちの余韻がひろがります。

Trees shifting in the wind and sunlight filtering through leaves photographed with a very slow shutter speed are printed on Japanese paper using a silk-screen process. The green of the trees and the blue of the sky mingle, seeming to move in the constantly changing light, afterimages reverberating and expanding.



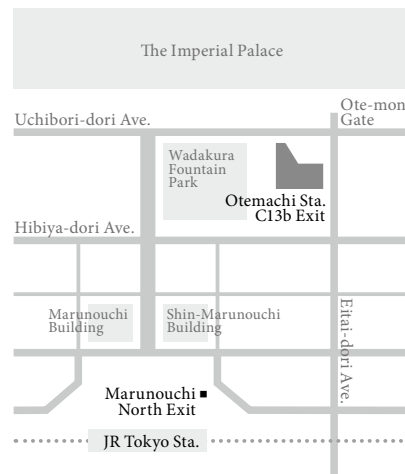
PALACE HOTEL TOKYO

〒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®