

THE PALACE
seasonal information

Autumn 2020

A glass jar filled with honey sits on a wooden board next to a wooden honey dipper. In the foreground, a blue and white bowl contains a mound of shaved ice topped with a dusting of brown powder and surrounded by small, colorful autumn-themed toppings.

美味という幸せを求めて、
新しい秋の風景の中へ。

ゆっくりと流れる時に身を任せながら、秋色に彩られた
ご馳走に出会い、その美味しさに満たされ、心からくつろぐ。
忘れられない旅にも似たその幸せは、
日々を健やかに過ごすための、確かな力になります。
お楽しみください、印象鮮やかな新しい季節を。

Pleasures of the Palate Lead to New Autumn Vistas

Replete relaxation, satisfied by the tastes and
aromas of autumn, savored in surroundings
where time passes at a leisurely pace.
Resembling an unforgettable journey,
the pleasure empowers and invigorates.
Witness the unfolding of a new season,
full of vivid impressions.

シーズナルインフォメーションの記載内容は日々変更する
場合があります。営業内容の詳細につきましては随時ウェブ
サイトを更新し、ご案内してまいります。ご不便をおかけ
しますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

Due to the constantly evolving situation, seasonal
information introduced in this brochure is subject
to change, and details of operations, events, and
promotions will be regularly updated on the
Palace Hotel Tokyo website. We apologize for any
inconvenience and thank you for your understanding.



Pause, and Savor the Season

それは、季節を愛でるひととき。

秋深まる野山が、多彩な色彩に染まる
"錦秋"の候。たっぷりの旨味と香り高い
キノコや根菜などに加え、脂を蓄えて美
味しさを増すさまざまな魚介類の豊か
な味わいがそろそろ季節です。選び抜い
た食材を、こだわりの一番出汁とシンプ
ルな調理法で仕上げ、目にも美しく仕上
げた一皿一皿でおもてなしいたします。

*Advancing autumn brings a
tapestry of colorful foliage to hills
and valleys, a season of fragrant,
umami-rich mushrooms and
root vegetables and succulent,
flavorful fish and shellfish. Simple
preparations highlight intrinsic
flavors, appealing to all the senses.*

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



黒毛和牛のトマトすき焼き重 ¥9,000

先附 お造り お重 サラダ 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。

*Japanese Black Beef and Tomatoes
Over Rice ¥9,000*

Sukiyaki-style Japanese Black beef and tomatoes
served over rice with traditional condiments.

*Available for lunch only

Japanese Restaurant WADAKURA

日本料理 **和田倉**
WADAKURA

提供期間：2020年9月1日(火)～11月30日(月)
Available September 1 (Tue.) through November 30 (Mon.)
ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥6,000～
ディナー Dinner 5:30 pm - 8:30 pm (L.O.) ¥14,000～
Tel: 03-3211-5322

Chef's Story



6席のカウンターだからこそ、お客様お一人おひとりと丁寧に向き合い、揚げたての天麩羅をご提供いたします。旬の素材を吟味し、その旨味を衣に閉じこめるため、食材それぞれの揚げのタイミングをしっかりと見極めた調理を心がけています。お出汁の効いた天出汁と5種類の変わり揚げで、巽ならではの天麩羅の美味しさを、ぜひお楽しみください。

Because there are only six counter seats, each guest can enjoy freshly cooked tempura. Sealed in airy batter, every piece is deep-fried for just the right amount of time, enhancing the flavor and savor of selected seasonal ingredients. Please join us for a special experience at Tatsumi.

シェフ 関 幸治
Chef Koji Seki

Tempura TATSUMI



提供期間：2020年9月1日(火)～11月30日(月)
Available September 1 (Tue.) through November 30 (Mon.)
ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥6,000～
ディナー Dinner 5:30 pm - 8:30 pm (L.O.) ¥12,000～
Tel: 03-3211-5322

Tempura Enhances the Flavors of Autumn 揚げで極める、秋ならではの旨味。

秋の山の幸を代表する島根産の椎茸を始め、旬の野菜のいろいろ。身が肥えて脂が乗り、2度目の旬を迎えた鰻や琵琶湖から届く子持ち鮎。油の温度や揚げ時間を変え、旨味を極めた天麩羅をぜひご堪能ください。

Shiitake mushrooms and other seasonal vegetables are complemented by plump pike conger eel and sweetfish with roe. Careful control of temperature and cooking time results in superb tempura.



ランチコース「いちよう」
¥9,000 (天麩羅7品)

ディナーコース「すすき」
¥18,000 (天麩羅9品)

9月 あおり烏賊／10月 鰻／
11月 子持ち鮎

Icho Lunch ¥9,000
7 tempura items

Susuki Dinner ¥18,000
9 tempura items including
specialty of the month
September: *Aori-ika* (bigfin reef squid)
October: *Hamo* (pike conger eel)
November: *Komochi ayu*
(sweetfish with roe)



Concentrated Aroma and Umami 凝縮された旨味、そして香り。

秋に最も美味しい季節を迎えるカマス。一夜干しにすることでその味わいが凝縮された身を、ふっくらと焼き上げた逸品をお楽しみください。秋茄子のピューレやコンフィ仕立てのトマトとの味と香りのバランスが絶妙です。

Barracuda approaches its peak in autumn. Its flavor intensified by overnight drying and grilled to perfection, the plump flesh is a rare and special treat. Pureed eggplant and tomato confit provide a delicious accent.

ランチコース
「湧水 -YUSUI-」 ¥9,000～
ディナーコース
「澹 -REI-」 ¥21,000～
特撰近江牛コース ¥24,000～

Yusui Lunch from ¥9,000
Rei Dinner from ¥21,000
Choice Ohmi Beef Dinner from ¥24,000



Teppanyaki GO



提供期間：2020年9月1日(火)～11月30日(月)
Available September 1 (Tue.) through November 30 (Mon.)
ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥6,000～
ディナー Dinner 5:30 pm - 8:30 pm (L.O.) ¥15,000～
Tel: 03-3211-5322



埼玉産の野菜とそのジュ コーヒー風味
Vegetables from Saitama,
cooking jus with bitter coffee

Compelling Autumn Vegetables 際立つ、秋野菜の美味。

12種類以上もの野菜はすべてオーガニックで、埼玉の農園から取り寄せています。フランス料理に忠実に、そして日本の土壌や気候などの個性が育む食材を大切に心がけながら、この季節のもっとも美味しい野菜を選び抜いています。目にも美しく、味わい深い料理の数々をご賞味ください。

More than a dozen varieties of vegetables, all of them organic, are sourced directly from Saitama Prefecture growers. Delicious seasonal selections, prepared according to the traditions of French cuisine, honor the characteristics of Japan's unique climate and terroir.



秋田産鱈
バターナッツとムール貝
干し草風味の牛乳のカイエ
Suzuki from Akita,
squash and mussels,
milk curd infused with hay

沖縄産蜂蜜
セリアルと蜂蜜花粉
シェーブルのカイエ
Honey from Okinawa,
grains and pollen,
goat curd Fontainebleau



French Restaurant ESTERRE

フランス料理 エステール



提供期間：2020年9月16日(水)～11月30日(月)
Available September 16 (Wed.) through November 30 (Mon.)
ランチ Lunch 11:30 am - 2:00 pm (L.O.) ¥8,000～
ディナー Dinner 6:00 pm - 8:30 pm (L.O.) ¥17,000～
Tel: 03-3211-5317

*当面の間、事前予約制、月曜・火曜日はクローズとさせていただきます。
*Advance reservations are required until further notice.
Closed on Mondays and Tuesdays.

Succulent, Fragrant Confit

じっくりと仕上げた、味わいの豊かさ。

フランス・シャラン産の鴨のもも肉を伝統的なコンフィに仕上げました。低温の鴨脂でゆっくり火入れし、皮目を香ばしく焼き上げています。相性のいいレンズ豆を添えて。また、真鯛やムール貝の旨味を活かした料理や、旬のキノコとチーズたっぷりのピッツァも、ぜひ味わっていただきたい逸品です。

Traditional confit concentrates the flavor of Challandais duck from France. The duck fat is rendered, producing succulent flesh and fragrant skin. Savory red snapper with mussels and pizza topped with abundant seasonal mushrooms and cheeses are also recommended.

シャラン産鴨もも肉のコンフィ
レンズ豆の煮込み ¥4,000
Challandais duck leg confit,
stewed lentils ¥4,000



ピッツァ ボスカイオーラ
旬のキノコ、グリュイエール、モッツァレラ、パルミジャーノ ¥2,400
Pizza Boscaiola,
mushrooms, Gruyère, Mozzarella, Parmigiano ¥2,400



和牛オリジナルハンバーガー
フライドエッグ、チェダー、
フライドポテト ¥3,800
Wagyu burger, fried egg, Cheddar,
French fried potatoes ¥3,800



洋梨のクランブル
ヴァニラアイスクリーム ¥1,400
Pear crumble with
vanilla ice cream ¥1,400

All-Day Dining GRAND KITCHEN

オールデイトイニング グランド キッチン

GRAND KITCHEN

提供期間：2020年9月1日(火)～11月30日(月)

Available September 1 (Tue.) through November 30 (Mon.)

7:00 am - 9:30 pm (L.O.) Tel: 03-3211-5364

ブレイクファスト Breakfast	7:00 am - 10:30 am	¥4,000～
ランチコース Prix Fixe Lunch	11:30 am - 2:30 pm	¥3,200 (平日のみ Weekdays only) / ¥4,400 / ¥6,400 / ¥8,800
ディナーコース Prix Fixe Dinner	5:30 pm - 9:30 pm	¥6,400 / ¥8,800 / ¥12,000

*朝食、土・日・祝日のご利用は事前予約制とさせていただきます。(お席の指定はできません。)

*Advance reservations are required for breakfast and on Saturdays, Sundays and holidays (specific seat requests cannot be accommodated)

Caring Presentation is Flavorful, Beautiful
愛情をこめて、味も姿も美しく。

吟味に吟味を重ねて、秋に旬を迎える魚介をご用意しました。その滋味を、江戸前の伝統に繊細な職人技を加え、新しく柔軟な発想で余さず活かしています。愛情をこめて、一貫一貫ていねいに、美しく握ります。

Painstakingly selected, a tempting abundance of seasonal autumn seafood awaits. Exquisite flavors brought to life by Edo-mae mastery, each lovingly prepared piece is truly a thing of beauty.



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



Sushi SUSHI KANESAKA

鮨 鮓 かねさか

か
ね
さ
か
鮓

提供期間：2020年9月1日(火)～11月30日(月)
Available September 1 (Tue.) through November 30 (Mon.)
ランチ Lunch 11:30 am - 2:00 pm ¥6,500～
ディナー Dinner 5:00 pm - 8:30 pm (L.O.) ¥18,000～
Tel: 03-3211-5323



Culinary Gifts of Autumn
それは、秋からの贈り物。

上海蟹の季節がやってまいりました。丁寧にさばいて、召し上がりやすい一皿に仕上げました。その濃厚にして芳醇な味わいは、まさに秋からの贈り物といえるご馳走。庭園を望む心地よい空間で、ぜひお楽しみください。

Shanghai crab is in season. Carefully dressed for easy eating, the rich, satisfying flavor is one of the great culinary gifts of autumn. Enjoy in spacious surroundings, looking out on the garden.

上海蟹コース ¥16,000～

上海蟹のご提供は9月25日(金)～12月中旬を予定しております。

*状況により変更となる場合もございますので、予めご了承ください。

*入荷がなくなり次第、終了となります。

Lunch or dinner course
with Shanghai crab

¥16,000～

*Shanghai crab to be served from September 25 (Fri.) through mid-December; subject to change depending on availability.
*Subject to availability

Chinese Restaurant AMBER PALACE

中国料理

中国飯店
琥珀宮
Amber Palace

提供期間：2020年9月25日(金)～
Available from September 25 (Fri.)
ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥3,500～
ディナー Dinner 5:30 pm - 8:30 pm (L.O.) ¥13,000～
Tel: 03-5221-7788



Palace Hotel Tokyo Take-out Service

パレスホテル東京のテイクアウト

事前予約でのテイクアウトメニューをご用意しました。
セットメニューやオリジナルバーガー、お重など
パレスホテル東京の味を、ご家庭でもお楽しみください。

*Enjoy the flavors of Palace Hotel Tokyo at home,
with a choice of set menus, original burgers, and
delicacies in tiered boxes, now available for take-out.*

<ご注文方法 To Order>

お電話 または オンライン予約 (事前決済)

Reserve by telephone or on-line (advance payment required).

Tel: 03-3211-5307 (10:00 am - 6:00 pm)

www.palacehoteltokyo.com/restaurants-bars/takeout/

<お受取時間 Pick-up> 11:30 am - 7:00 pm

<お受取り方法 Pick-up Methods>

1. パレスホテル東京 スイーツ&デリ店頭にてお渡し
2. ドライブスルー (ホテル正面玄関にてお渡し)
3. タクシーデリバリーサービス (日本交通・東京23区内)

1. Pick up at Palace Hotel Tokyo Sweets & Deli (B1F)
2. Drive-through pick-up at hotel's main entrance
3. Delivery by taxi (Nihon Kotsu) within metropolitan Tokyo (23 wards)

*詳細はウェブサイトをご覧ください。

*For details, please visit Palace Hotel Tokyo website.



ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5307 (レストラン予約課 10:00 am - 6:00 pm)

Brilliant Luxury

贅沢に、そして華やかに。

秋限定の美味しさを、ご用意しました。水面に浮かぶ白鳥をイメージした、優雅なシャインマスカットのパフェは、オリジナルグラスで。和栗をふんだんに使ったプレミアム マロンシャンティイも絶品です。

*Special offerings for autumn include
an elegant parfait of Shine Muscat
grapes and exquisite Premium Marron
Chantilly confections made with
Japanese chestnuts.*

Premium Marron Chantilly



プレミアム マロンシャンティイ
¥980

四万十川流域の和栗と和三盆糖を
贅沢に使用しました。

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種の詰め合わせ。

提供期間：9月1日(火)～
なくなり次第終了
(スイーツ&デリ B1F)

Premium Marron Chantilly
au Waguri ¥980

Assortiment de 3 Marron
Chantillies ¥3,000

Available September 1 (Tue.)
until sold out
(SWEETS & DELI B1F)

Grape Parfait

シャインマスカットのパフェ ¥2,500

提供期間：2020年9月1日(火)～11月30日(月)

(グランド キッチン・ザ パレス ラウンジ 1F)

Grape Parfait ¥2,500

Available September 1 (Tue.)

through November 30 (Mon.)

(GRAND KITCHEN, THE PALACE LOUNGE 1F)



Refreshing Cocktails Evoke an Autumn Breeze

秋風のような、爽やかなカクテル。

日に日に爽やかになる風に、秋の訪れを感じながら過ごすテラスでのひととき。たわなに実った旬の葡萄の、程よい甘味と酸味を活かしたフレッシュな味わいのカクテルをどうぞ。また、ゆっくりと楽しむアフタヌーンティーもおすすめです。日常を忘れさせてくれる、ここはとっておきの空間といえます。

Freshening day by day, the breeze brings tidings of autumn to the terrace. Grapes ripened on the vine are featured in refreshing cocktails with a perfect balance of sweet and tart. A leisurely afternoon tea is also an excellent way to escape from worldly cares.

Premium Grape Cocktails

プレミアム グレープ カクテル

提供期間：2020年9月1日(火)～10月31日(土)

Available September 1 (Tue.) through October 31 (Sat.)

シャインマスカット Shine Muscat ¥9,500/巨峰 Kyoho Grape ¥4,500



秋のアフタヌーンティー

¥4,600/グラスシャンパーニュ付き ¥6,700

提供期間：2020年9月16日(水)～11月29日(日)

提供時間：2:30 pm - 5:00 pm

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時間半とさせていただきます。

*当面の間、月曜・火曜日は提供休止とさせていただきます。

Autumn Afternoon Tea

¥4,600/

¥6,700 with a glass of Champagne

Available September 16 (Wed.)

through November 29 (Sun.)

Hours: 2:30 pm - 5:00 pm

*Afternoon Tea seating is limited to 2.5 hours.

*Afternoon Tea will not be served on Mondays and Tuesdays until further notice.

Pear Lovers' Cocktails

季節の洋梨カクテル



提供期間：2020年11月1日(日)～11月30日(月)

Available November 1 (Sun.) through November 30 (Mon.)

洋梨&ジンジャーカモミールティー マティーニ ¥2,900

Fresh Pear & Ginger Chamomile Tea Martini

プレミアム 洋梨カクテル ¥4,500

Premium Pear Cocktail

洋梨のパンチカクテル ¥2,200

Seasonal Pear Punch

Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

提供期間：2020年9月1日(火)～11月30日(月)

Available September 1 (Tue.) through November 30 (Mon.)

11:30 am - 9:30 pm (L.O.) Tel: 03-3211-5319



<9月1日(火)～10月15日(木)>
September 1 (Tue.) - October 15 (Thu.)

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16日(金)～11月30日(月)>
October 16 (Fri.) - November 30 (Mon.)

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

Main Bar ROYAL BAR

メインバー ロイヤル バー

Royal
Bar

提供期間：2020年9月1日(火)～11月30日(月)
Available September 1 (Tue.) through November 30 (Mon.)

5:00 pm - 9:30 pm (L.O.) Tel: 03-3211-5318

*当面の間、金曜・土曜・祝前日に限り営業とさせていただきます。

*Royal Bar will be open on Fridays, Saturdays and
holiday eves only until further notice.

A Peaceful Interlude

上質な静寂、心地よい酔い。

重厚な空間に身をゆだね、カクテルの軽やか
な酔いを。巨峰や無花果、洋梨など、旬の果実
の甘さや酸味を活かした、4種類のカクテルを
ご用意しています。その絶妙なバランスから
生まれる味わいに、気持ちもほぐれます。

Stately surroundings enhance intoxicat-
ing pleasures. Seasonal grapes and figs
play the starring role in four original
cocktails, with masterfully balanced
flavors that invite indulgence.

Autumn Champagne

シャルル エドシック
ブリュット レゼルヴ
グラス ¥3,000/ボトル ¥15,000
リザーヴワインを贅沢にブレンドし、
3年の熟成を経た複雑な風味。

CHARLES HEIDSIECK
BRUT RESERVE
Glass ¥3,000/Bottle ¥15,000



Bewitched by the Aroma of Chestnuts マロンの風味と香りに、うっとり。

まさに、秋そのものを楽しむアフタヌーンティー
をどうぞ。シェフのこだわりは、マロンのティラミ
ス。柔らかな甘さのスイーツやほどこいフルーツ
の酸味が奏でる、さまざまな味わいをお楽しみ
いただけます。アロマティーでさらに爽やかに。

Afternoon tea reflects the bounty of
autumn. Chestnut tiramisu is the cen-
terpiece of a medley of sweets and fruit-
based treats, made even more refreshing
with a fragrant pot of tea.



*10月1日(木)よりコラボレーションアフタヌーンティーに変更いたします。

*Collaboration Afternoon Tea will start from October 1 (Thu.)

秋のアフタヌーンティー

¥4,200

グラスシャンパーニュ付き ¥6,300

提供時間：1:00 pm - 4:30 pm

(土・日・祝日は2:00 pm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2:00 pm / 3:00 pmの

予約制、また平日のご利用は

1:00 pm - 3:00 pmのご来店に限り

事前にご予約を承ります。<限定20食>

*ご利用時間は3時間とさせて

いただいております。

Autumn Afternoon Tea

¥4,200/¥6,300 with a glass
of Champagne

Hours: 1:00 pm - 4:30 pm

(from 2:00 pm on Saturdays,

Sundays & holidays)

*Reservations are accepted for

weekdays between 1:00 pm - 3:00 pm,

and required for Saturdays, Sundays

and holidays (2:00 pm or 3:00 pm)

<Limited to 20 servings>

*Afternoon tea seating is

limited to 3 hours.

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：2020年9月1日(火)～11月30日(月)

Available September 1 (Tue.) through November 30 (Mon.)

10:00 am - 9:30 pm (L.O.) Tel: 03-3211-5309

Autumn Delights

これもまた、美味しい秋の实り。

メイプルバタークラウン ¥400

Maple Butter Crown

エスニック ¥350

Ethnique

コルネオートヌ

Corne Automne ¥400

バナナとナッツの

マロンドニッシュ ¥450

Danoise aux Marrons



クラシックなデザート、オペラ。風味豊かなアーモンド生地にはバタークリーム、ベリーのジュレ、無花果のガナッシュで仕上げました。秋らしいその色合いや、美しい姿に、思わず微笑んでしまいそう。

A classic Opéra cake is reinvented with almond pastry, butter cream, berry glaze and fig ganache. Beautiful and flavorful, autumn-themed sweets encourage a smile.



ショコラ カシス ¥700

Chocolat Cassis

ポム カラメル ¥700

Pommes Caramel

オペラ ルージュ ¥650

Opéra Rouge

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：2020年9月1日(火)～11月30日(月)

Available September 1 (Tue.) through November 30 (Mon.)

10:00 am - 7:00 pm Tel: 03-3211-5315



Halloween Sweets

ハロウィンスイーツ

可愛いハロウィンスイーツをご用意しました。

館内のハロウィン装飾に合わせて、白い羽の付いたスイーツがキュート！

Festivities are enlivened by charming sweets and baked goods with a Halloween theme.

Halloween Pastries

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。

ポティロン Potiron ¥650

南瓜のスポンジとクリーム、メープルシロップのムースを合わせたケーキ。

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。

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 ¥400

アンチョビ、ベーコン、ポテトが入ったふんわりフーガス。ゴーストをモチーフに。

ハロウィン モンスターマフィン

Halloween Monster Muffin ¥400

箱の中に潜むモンスターをイメージしたチョコレートマフィンの中には、甘酸っぱいラズベリーフィリング。

提供期間：2020年10月1日(木)～10月31日(土)

Available October 1 (Thu.) through October 31 (Sat.)

Palace Hotel Tokyo Online Shop

オンラインショップのご案内

パレスホテル東京ならではのさまざまな品々を、
24時間いつでもオンラインでご購入いただけます。

*Choose from a variety of selected items,
always available at Palace Hotel Tokyo online shop.*



A5ランク松阪牛サーロインすき焼き用
A-5 Matsusaka Beef Sirloin for Sukiyaki
400g ¥18,000/600g ¥26,000
きめ細やかな霜降りで滑らかな脂質が
自慢の松阪牛。大切な方への贈り物や、
特別な日のご自宅用にもおすすめです。

New Item



ベーカリーボックスA (10種セット)
BAKERY BOX A (10 varieties)
¥6,000

パレスホテル東京こだわりの厳選した
ブレッドを焼きたての状態で冷凍し、
美味しさをそのまま閉じ込めてお届けします。
※7種・2種セットもご用意しております。



プティフルセック缶 Petits Fours Secs
¥3,000/メッセージクッキー付き ¥3,500
可愛い缶に詰められた、オリジナルの焼き菓子。
この缶でしか味わえないフレーバーもご用意しました。

New Item



オリジナル エssenシャルオイル&
ヒノキ ディフューザー
Original Essential Oil
& Hinoki Diffuser
¥3,100
パレスホテル東京オリジナルのオイルと
国産ヒノキのディフューザーのセット。
枕元やデスクの周り、クローゼットの中に
爽やかな香りがやさしく広がります。

palacehoteltokyo.com/online-shop

Gift Certificates

ホテルチェックのご案内

各種お祝い、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 denomination of ¥5,000.
Available at: Reception (1F), Sweets & Deli (B1F)



Autumn is in the Air
秋風

パレスホテル東京での滞在を、より一層上質にするご宿泊プランをご用意しています。
お部屋でゆっくりと味わう、優雅で贅沢な秋のひとつときは格別です。

A special accommodation package adds an extra element of luxury to a stay at Palace Hotel Tokyo.



プラン内容 Package

秋のアフタヌーンティーと「プレミアムマロンシャンティイ」をお部屋でお楽しみいただけます。

Enjoy a Premium Marron Chantilly confection and special autumn afternoon tea, served in the comfort of the guestroom.



1室料金 per room

部屋タイプ	ご朝食付き With breakfast
デラックスキング または ツイン with バルコニー (45㎡) Deluxe King / Twin with Balcony (45㎡)	2名様利用 ¥105,000～
グランドデラックスキング with バルコニー または グランドデラックスツイン (55㎡) Grand Deluxe King with Balcony or Grand Deluxe Twin (55㎡)	2名様利用 ¥116,000～
エグゼクティブスイート (75㎡) Executive Suite with Balcony (75㎡)	2名様利用 ¥165,000～

*上記料金は1泊分の1室料金です。(サービス料・消費税込) *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(¥21,780/1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・消費税込)

*Prices are per room, per night, inclusive of service charge and consumption tax. *Upgrade from Deluxe or Grand Deluxe to Club Room is available at an additional ¥21,780 per night (inclusive of service charge and consumption tax).

宿泊対象期間: 2020年9月15日(火)～11月30日(月)
Available dates: September 15 (Tue.) through November 30 (Mon.)
ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

Authentic Experience
オーセンティックエクスペリエンス



日本の美のエッセンスを贅沢に詰めこんだジャパンメイドのプロダクト
warewの、2つの特別なプランをご用意しました。

Featuring made-in-Japan warew products, two special treatments harness the benefits of Japanese botanical ingredients.

「warew」フェイシャル
105分 ¥22,000 (通常75分)

日本古来の植物の力で肌の土台を整える、warew
フェイシャルトリートメントに、30分の背中または
下肢のボディトリートメントをお選びいただけます。

warew Facial
105 minutes ¥22,000 (normally 75 minutes)
Alleviate summer damage with a conditioning
facial based on traditional botanicals, extended
with a complimentary 30-minute body treatment.

「warew」ボディトリートメント
105分 ¥20,000 (通常75分)

滞った水分を排出し、メリハリのある適度なリズムで
身体の循環をうながします。通常よりも30分長い
充実したボディトリートメントです。

warew Body Treatment
105 minutes ¥20,000 (normally 75 minutes)
Carefully modulated rhythmic massage promotes
circulation. Body treatment time has been extended
by 30 minutes.

Spa Products



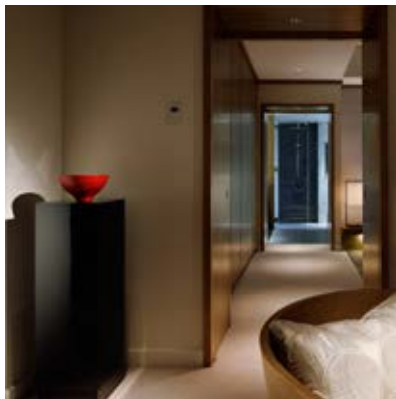
warew ¥3,800～¥10,000
国産の植物の蒸留水や温泉水配合。
天然由来成分95%、国産成分を90%
使用し、日本古来の植物の力を融合
させた日本製ブランド。

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: 2020年9月1日(火)～11月30日(月)
Available September 1 (Tue.) through November 30 (Mon.)
ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5298 (10:30am - 8:00pm)

Profile: 1959年京都生まれ。大学を卒業後、京都市工業試験場、京都府立陶工職業訓練校にて学ぶ。
父で師でもある、山田光氏の元で技術を磨かれ独立。日本クラフト展、朝日陶芸展などの公募展に入選。
「猩々緋(しょうじょうひ)」という深紅色は、漆のような色調と滑らかさで、この作家ならではのもの。
赤と黒に発色する鉄分の多い釉薬を薄く掛け焼き上げたのち磨きをかける。これを三度くり返し、
さらに薄く金を塗って低い温度で焼成しほんのりと輝く仕掛けになっている。
**Born in Kyoto, Japan, 1959. Trained at Kyoto College of Potter Technology and Kyoto Municipal
Institute of Industrial Research. He also studied under his father, avant-garde ceramist
Hikaru Yamada. He is known for his use of deep scarlet, with sheen and texture resembling lacquer.
After firing with a light application of iron-rich glaze, each piece is polished and fired again,
a process that is repeated twice before a final low-temperature firing with a thin glaze of gold.**
Size: φ250mm
Location: 23F 千代田スイート 23F Chiyoda Suite

C O V E R A R T



「無題」 山田晶
“Untitled” Akira Yamada

陶磁器で制作された作品は土から玉を作るという錬金術の発想に触発されており、表面を装飾する赤色は色化粧と金を使った上絵の色の混合技法で出した色で赤色自身が持つ象徴性や魅力を表しております。かたちは主にうつわの形を基本としており、ここでは外と内を分ける境界としての意味があるのと同時に包み込む優しさも内に持ち合わせております。色から発せられる力強いエネルギーと形から出される優しさを表現しております。

This ceramic work was catalyzed by the idea of alchemy required to create spheres from clay, with red coloring and gold imprinted to evoke the symbolic appeal of scarlet. The form is derived from traditional vessels, with separation of inner and outer surfaces referencing borders yet creating a gentle enveloping silhouette. The energy of the high-impact color is balanced by the subtlety of the form.

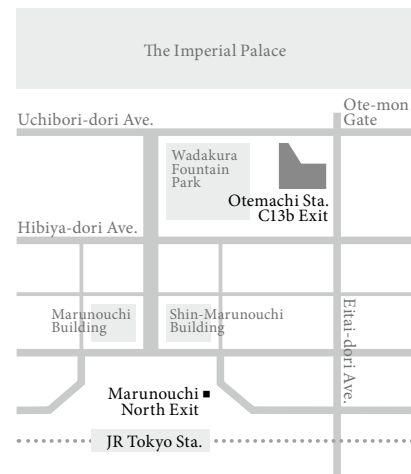


PALACE HOTEL TOKYO

〒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



*記載の内容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いません。)
*Information is 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.)



A MEMBER OF



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®