

春の歓びにふさわしい、 心までも満たす美味をそろえて。

日ごと暖かくなる陽射しを映して、 水も緑も生き生きと輝く季節の到来です。 この歓びに応えるように、新鮮この上ない さまざまな食材が日本を始め世界中から届きます。 それぞれの持ち味を活かし、趣向を凝らした 一品一品の、心までも満たす 豊かな味わいをぜひご堪能ください。

A Host of Culinary Creations to Enhance the Joys of Spring

Reflecting the steadily warming sunlight,
water and greenery gleam with life.
As if responding to springtime joy, the freshest,
most succulent ingredients arrive from
every corner of Japan and around the world.
Each flavor is maximized in carefully conceived
creations that nurture and satisfy both body and spirit.





北海道産牡丹海老の炭火焼 グリーンピースとアーモンド Charcoal-broiled botan-ebi from Hokkaido, green peas and almonds

Inspired by Landscapes of Spring 春の風景にインスピレーションを得て。

フランス料理に忠実でありつつ、日本のテロワール(土壌や気候など、その土地が持つ個性)が育む味わいを存分に活かしたメニューをご用意しています。この春は、若々しい緑が美しい野菜を厳選し、海や山の幸と合わせました。草木萌える風景にインスピレーションを得た新作をご堪能ください。

Faithful to the spirit of French cuisine, the focus is on products of the terroir – the soil, topography and climate – of Japan. For spring, vibrant greens of new vegetables combine with the best bounty of land and sea in creations inspired by a budding landscape.



プロヴァンス産グリーンアスパラガスの フェルメンテーション 雲丹 Fermented green asparagus from Provence, sea urchin



岩手産穀類のクックポット 筍 ヒマワリの種 オゼイユ Cookpot of millet from Iwate, bamboo shoot, sunflower seeds and sorrel





French Restaurant ESTERRE フランス料理 エステール



提供期間: 2020年3月1日(日) ~2020年5月31日(日)
Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.)
ランチ Lunch 11:30a.m.-2:00p.m.(L.O.) ¥8,000~
ディナー Dinner 6:00p.m.-9:30p.m.(L.O.) ¥17,000~
Tel: 03-3211-5317

The Indulgent Pleasures of Golden Bubbles 淡い金色の、美しい輝きを愛でるひととき。

祝祭にも似た高揚感をもたらす季節の訪れを、シャンパーニュの名品とともにお楽しみください。すべて手摘みのぶどうの一番搾り果汁でつくられるLaurent-Perrier La Cuvée(ローランペリエ ラ キュヴェ)。そのエレガントでフレッシュな味わいを、3種の苺がいっそう際立たせます。

Welcome the uplifting spirit of spring with fine Champagne. Created from the only purest first-pressed juice from handpicked grapes, Laurent-Perrier La Cuvée makes a fresh and elegant accent in cocktails featuring three selected varieties of strawberries.

¥4,600 グラスシャンパーニュ付き ¥6,700 提供時間: 2:30p.m.-5:00p.m.

春のアフタヌーンティー

で () - 2:30p.iii. - 3:00p.iii. 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

いただいております。

Spring 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.



Strawberry Lovers' Cocktails ストロベリー ラヴァーズ カクテル

提供期間: 2020年3月1日(日)~4月30日(木) Available March 1 (Sun.) through April 30 (Thu.) シャンパーニュと3種の苺 ¥3,200 Champagne & Fresh Strawberries フレッシュでエレガントなローラン ベリエに 3種の苺を合わせて。

プレミアム ストロベリー カクテル ¥4,500 Premium Strawberry Cocktail たっぷりの苺をのせた シャンパーニュベースのミストカクテル。





Spring Champagne 春のおすすめシャンパーニュ

すっきりとした味わいで アペリティフとして完璧なシャンパーニュ。

ポメリーアパナージュ ブランド ブラン グラス ¥3,500/ボトル ¥17,000 Pommery Apanage Blanc de Blancs Glass ¥3,500/Bottle ¥17,000

Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR Privé

提供期間: 2020年3月1日(日)~2020年5月31日(日) Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.) 11:30a.m.-midnight Tel: 03-3211-5319



ホワイトアスパラガスのポワレ ホタルイカのマリネ グリビッシュソース ¥3,000 Sautéed white asparagus, marinated firefly squid, sauce gribiche ¥3,000 提供期間: 2020年4月15日(水)~5月31日(日) Available April 15 (Wed.) through May 31 (Sun.)

Pairing the Best of the Season with Organic Wines 季節の恵みを、オーガニックワインとともに。

旬の採れたてをご用意した、ホワイトアスパラガス。新鮮この上ない美味しさをどうぞ。ソムリエが厳選したオーガニックワインも、春のおすすめです。金柑のような甘やかなアロマのノーテディビアンコ、ブラックベリーやスミレの花の香りとふくよかな味わいのアルパマンタエステートなど4種をそろえています。

White asparagus, as fresh as it can be, is a very special treat. Enjoy with one of four organic wines, sommelier-selected for spring. Try Note di Bianco, with its aroma of kumquats, or full-bodied Alpamanta Estate Malbec, evoking the scent of blackberries and violets.



仔牛フィレ肉のロースト モリーユ茸とグリーンピースのフリカッセ ¥4,800 Roast filet of veal, morilles and green peas fricassee ¥4,800 提供期間: 2020年3月1日(日)∼4月14日(火)

Available March 1 (Sun.) through April 14 (Tue.)





グラス ボトル Glass Bottle
ノーテ ディ ピアンコ Note di Bianco ¥1,500/¥7,500
ノーテ ディ ロッソ Note di Rosso ¥1,500/¥7,500
アルパマンタ エステート マルベック ¥1,800/¥9,000
Alpamanta Estate Malbec

クリミーソ Krimiso ¥1,800/¥9,000



フレッシュフルーツのヴォロヴァンフロマージュブランの アイスクリーム ¥1,500

Fresh fruit vol-au-vent, fromage blanc ice cream ¥1,500

提供期間: 2020年3月1日(日)~ 5月31日(日) Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.)

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

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

プレックファスト 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

*土・日・祝日のブレックファストはご宿泊のお客様専用となります。

*Breakfast service restricted to in-house guests on Saturdays, Sundays and holidays.

Lobby Lounge THE PALACE LOUNGE

Passing Time with Pleasure 穏やかに過ぎる、時の中で。

春のアフタヌーンティー ¥4,200 やさしい陽光に誘われてのんびりと散策を / グラスシャンパーニュ付き ¥6,300 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をどうぞ。 ピスタチオのパリブレストや檸檬のタルトなど 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.のご米店 などもご用意しています。

Out for walk, warmed by the sun, revived by a leisurely afternoon tea. Shrimp Royale and bamboo shoots in rice are accompanied by pistachio Paris-Brest, lemon tarts and other sweets.

¥4,200/¥6,300 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> *Afternoon tea seating is limited to 3 hours.

Spring Afternoon Tea

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。



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3月1日(日)~2020年5月31日(日) Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.) 10:00a.m.-midnight Tel: 03-3211-5309



A Lingering Feeling of Soothing Comfort その余韻も、優しく、やわらかく。

重厚で穏やかな空気感に包まれる宵に、爽やかな酸味の甘夏のマティーニを。柑橘系の香りが特長のジンをベースとしたオリジナルカクテル。オレンジマーマレードを加え、なめらかで優しい余韻を引き立たせました。

Sip a tart and refreshing summer orange martini, immersed in the peaceful aura of evening. Based on citrus-scented gin, this original cocktail is mellowed and made memorable by a touch of orange marmalade.

Bartender's Story

1994年よりパーテンダーの道を志し、ホテル業界を中心にパー業務に 携わり、研鑽を積む。2011年「ディア ジオ・リザーブ・ワールドクラス」日本 大会で優勝。同年、日本代表として インド・ニューデリー大会において世 界大会優勝を果たす。伝統を継承し ながら、世界のトレンドを取り入れた 草新的なカクテルを創出している。

Choosing the bartender's path in 1994, Ohtake honed his skills primarily in hotel bars. After winning the Diageo Reserve World Class Japan competition in 2011, he was named Bartender of the Year in the international competition. While honoring tradition, he constantly monitors world trends to create innovative cocktails.

バーテンダー 大竹 学 Bartender Manabu Ohtake



<2020年3月1日(日)~5月31日(日)> 甘夏のマティーニ Summer Orange Martini <2020年3月1日(日)~4月15日(水)> 苺のシャンパーニュカクテル Strawberry Champagne Cocktail <2020年4月16日(木)~5月31日(日)> ゴールドキウイと フェンネルのモヒート Gold Kiwi & Fennel Mojito

各¥2,200 each

Main Bar ROYAL BAR メインバー ロイヤル バー



提供期間: 2020年3月1日(日)~2020年5月31日(日) Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.) 11:30a.m.-midnight Saturdays, Sundays & holidays 5:00p.m.-midnight Tel: 03-3211-5318



Strawberry Parfait

3種の苺パフェ ¥2,200 とちおとめ・きらび香・あまおう・ 紅ほっぺなど、その時期に 合わせてパティシエが厳選。

提供期間: 2020年3月1日(日) ~ 5月31日(日) (グランド キッチン・ ザ パレス ラウンジ 1F)

Strawberry Trio Parfait ¥2,200 Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.) (GRAND KITCHEN, THE PALACE LOUNGE 1F)

Poisson d'Avril



Pastry ポワソン ダブリル パイ ¥3,000 (約19×16cm)

Breads

ポワソン ダブリル ブレッド 各¥500 フランボワーズ&フレーズ/アブリコ&アナナス

提供期間: 2020年3月26日(木)~4月1日(水) (スイーツ&デリ B1F)

Poisson d'Avril Pie ¥3,000 Poisson d'Avril Breads ¥500 each Framboise & Fraise/Abricot & Ananas Available March 26 (Thu.) through April 1 (Wed.) (SWEETS & DELI B1F)

Colors and Flavors to Awaken the Senses 心躍るような、その彩り、その美味しさ。

水面に浮かぶ白鳥をイメージした優雅な 姿のパフェ。ブランド苺の中から、その 時期に最も味わいと香りの高い3種の苺 をセレクトします。老舗ガラス店との共 同創作によるオリジナルグラスでどうぞ。 また、花びらを散らした桜風味のジュレ、 苺とシャンパーニュのカクテルなど新し い春を愛でるメニューをそろえています。 A parfait assembled in the image of a floating swan features three varieties of branded strawberries, selected to suit the moment. Admire the original glass, produced by a venerable purveyor. Sakura-flavored gelée and strawberry cocktails round out a timely celebration of spring.

Strawberry Collection

ストロベリー コレクション ¥6,600/グラスシャンパーニュ付き ¥8,700 数種類の苺の食べ比べ。自家製のロイヤルミルクティーから始まる 紅茶とのマリアージュをお楽しみください。

提供期間:2020年3月1日(日)~4月30日(木) (ラウンジバー プリヴェ 6F)

Strawberry Collection ¥6,600/¥8,700 with a glass of Champagne Available March 1 (Sun.) through April 30 (Thu.) (LOUNGE BAR PRIVÉ 6F)





Rosé Champagne

ローラン ベリエ ロゼ グラス ¥3,500/ボトル ¥17,000 提供期間:2020年3月1日(日)~5月31日(日) (ザ パレス ラウンジ・ロイヤルバー 1F)

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut Glass ¥3,500/Bottle ¥17,000 Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.) (THE PALACE LOUNGE, ROYAL BAR 1F)

Sakura Mojito Punch

さくらモヒートパンチ ¥2,200 旬の味わいを気軽にお楽しみいただける、 微炭酸・低アルコールで人気のパンチスタイル。 提供期間:2020年3月1日(日)~4月30日(木) (ラウンジバー プリヴェ 6F)

Sakura Mojito Punch ¥2,200 Available March 1 (Sun.) through April 30 (Thu.) (LOUNGE BAR PRIVÉ 6F)





Sakura Sweets

さくらくらんち ¥350/ジャポネスク ¥700/ブランシュ ¥700 壱ノ壱ノ壱 桜 ¥3,400/フルール ¥700 提供期間:2020年3月19日(木)~4月20日(月) (スイーツ&デリ B1F)

Sakura Crunch ¥350/Japonesque ¥700/Branche ¥700 Sake Cake 1-1-1 "Sakura" ¥3,400/Fleurs ¥700 Available March 19 (Thu.) through April 20 (Mon.) (SWEETS & DELI B1F)



Sakura Breads

さくら抹茶あんぱん ¥350 さくらとチェリーの ブリオッシュ ¥300 提供期間:2020年3月19日(木) ~4月20日(月) (スイーツ&デリ B1F)

Sakura & Matcha Anpan ¥350 Sakura & Cherry Brioche ¥300 Available March 19 (Thu.) through April 20 (Mon.) (SWEETS & DELI B1F)



The Pleasures of a Profoundly Savory Dish 深い旨味がもたらす、幸せの時。

ココットでご提供する近江牛のすき煮は、 ご好評をいただいている懐石料理「和 -NAGOMI-」でどうぞ。日本三大和牛 のひとつである近江牛の深い旨味を活 かすため、あっさり目の割り下で仕上げ ます。コクのある「贅沢卵 彩」にくぐら せて。春の山菜や静岡県産の高糖度ト マト、アメーラ*を一緒に煮込みました。

The Nagomi kaiseki course features sukiyaki-style hotpot served in a cast-iron cocotte. The intense savor of Ohmi beef is enhanced by lightly seasoned sauce. Spring mountain vegetables and sweet, rich Amela® tomatoes grown in Shizuoka complete the presentation.

春のおすすめ会席 「和 -NAGOMI-」 ¥21,000 先附 八寸 椀 お造り 焼物 近江牛のすき煮(春の山菜や野菜とともに) 食事 水菓子

Nagomi for Spring ¥21,000 A full-course presentation of spring delicacies featuring sukiyaki-style hotpot prepared with Ohmi beef.



黒毛和牛の合盛り重 <フィレ・ミスジ> ¥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 Combination over Rice ¥9,000

A full-course meal featuring portions of Japanese Black beef filet and misuji (rare cut from the inner shoulder), with seasonal accompaniments. *Available for lunch only.

Hanami Bento



花見弁当「麗-HARUKA-」¥6,500 先附 花見弁当 ちらし寿司 椀 水菓子

提供期間:2020年3月1日(日)~4月14日(火) *ランチタイムのみ、店内ご提供となります。

Hanami Bento Haruka ¥6,500 A colorful meal, meticulously arranged in a lacquer box. Available March 1 (Sun.) through April 14 (Tue.) *Available for lunch only; not available for take-out.

Japanese Restaurant WADAKURA



提供期間:2020年3月1日(日)~2020年5月31日(日) Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.) ランチ Lunch 11:30a.m.-2:30p.m. ¥6,000~ ディナー Dinner 5:30p.m.-9:30p.m.(L.O.) ¥14,000~ Tel: 03-3211-5322

The Beauty of the Season, Unadorned まさに、季節の美味そのもの。

春に旬を迎える、その名も春子鯛。手のひらほどの大きさで、桜の花びらのような淡く美しい色合いの、鯛の稚魚です。 豊洲でも貴重な、唯一無二ともいえるこの逸品を、天麩羅でお召し上がりください。琵琶湖産の稚鮎や香り高い山菜も含めて、限られた時期にしか味わえない美味をお楽しみください。

Approaching peak flavor, kasugo (child of spring) is cherry blossom pink-toned young sea bream, a rare delicacy no larger than the palm of a hand. Along with young sweetfish from Lake Biwa and fragrant mountain vegetables, it can only be savored in spring.



ディナーコース「さくら」 ¥18,000 先附 お造り サラダ 天麩羅9品 食事 水菓子 3月 大はまぐり/4月 銀宝/5月 めばる

Sakura Dinner ¥18,000

Full-course dinner with 9 tempura items including seasonal specialty of the month. March: *Ohamaguri* (large hard clams); April: *Ginpo* (tidepool gunnel); May: *Mebaru* (black rockfish)



ランチコース「つつじ」 $\S 9,000$ 先附 サラダ 天麩羅7品 かき揚げ 食事 水菓子

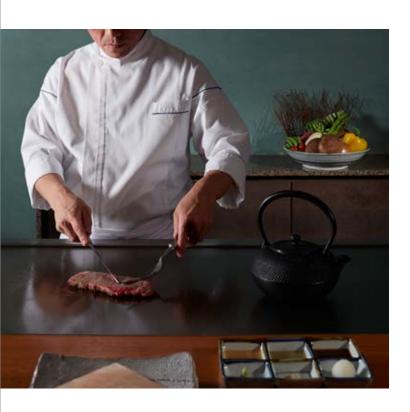
Tsutsuji Lunch ¥9,000 Full-course lunch with 7 seasonal tempura items and mixed tempura

Tempura TATSUMI



TATSUMI

提供期間: 2020年3月1日(日) ~2020年5月31日(日) Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.) ランチ Lunch 11:30a.m.-2:30p.m. ¥6,000~ ディナー Dinner 5:30p.m.-9:30p.m.(L.O.) ¥12,000~ Tel: 03-3211-5322



A Vision of Spring on the Plate 器の上に現れる、春の風景。

この時季に、ぜひご賞味いただきたい 逸品があります。それは、ふっくらと焼き 上げたカサゴに旬の山菜と筍を添え、雪 解けをイメージした蕪蒸しです。周りに は、若緑もあざやかなルッコラと旨味を 増した浅蜊のスープをかけ、器の上に春 の風景を創造しています。また、特撰米 沢牛もお楽しみいただきたい逸品です。 Succulent scorpion fish and seasonal mountain vegetables are topped with pure white steamed turnips and sauced with a soup of bright green arugula and flavorful littleneck clams. The pleasure is further enhanced by a portion of choice Japanese Black beef raised in Yonezawa.





ランチコース「春風 -HARUKAZE-」 ¥9,000 鯛の桜葉蒸し餡かけ 山菜添え、 黒毛和牛ほか

Harukaze Lunch ¥9,000 Includes sea bream steamed over cherry leaves with ankake sauce and seasonal mountain vegetables, Japanese Black beef

ディナーコース 「春香 -KAORI-」 ¥21,000~ カサゴの山菜蒸し焼き 浅蜊と

カサゴの山菜蒸し焼き 浅蜊と ルッコラのスープ、黒毛和牛ほか

Kaori Dinner from ¥21,000 Includes steam-grilled scorpion fish and seasonal mountain vegetables sauced with littleneck clam and arugula soup, Japanese Black beef

特撰米沢牛コース ¥24,000~ Choice Yonezawa Beef from ¥24,000

Teppanyaki GO





提供期間: 2020年3月1日(日) ~ 2020年5月31日(日) Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.) ランチ Lunch 11:30a.m.-2:30p.m. ¥6,000~ディナー Dinner 5:30p.m.-9:30p.m.(L.O.) ¥15,000~Tel: 03-3211-5322

Sushi SUSHI KANESAKA

Selected Bounty of Springtime Seas 選び抜いた、春の海からの幸。

江戸前の伝統に繊細な職人技を加え、愛情を こめて握る。春の海から届いた魚介の繊細な 旨さを、仕上がりの美しさとともにご堪能くだ さい。舞台となるカウンターを中心とした、清々 しい空気感の店づくりを大切にしています。

The traditions of Edo-mae sushi are sustained with masterful skill. Appreciate delicate fish and shellfish, fresh from springtime seas, prepared with care and served in bracingly simple surroundings.



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



Sushi KANESAKA

毎 締みわさ



提供期間: 2020年3月1日(日)~2020年5月31日(日) Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.) 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



Balance Builds a Profound Depth of Flavor 調和から生まれる、奥深い味わい。

自然の芽吹きを感じられる山菜に、干し貝柱の際立つ旨味を調和させた、季節のチャーハンをぜひご賞味ください。あっさりとした中にも、奥行きのある味わい。そして、ほのかな苦味と香りが春の訪れを教えてくれます。

Budding greens are balanced by the intense savor of dried scallops in a bright seasonal interpretation of fried rice. Though light, the flavor is profound, highlighted by subtle bitter scents of springtime. 木の芽の香る干し貝柱と山菜の あっさりチャーハン *山菜の仕入れ状況により終了と なる場合がございます。

Fried rice with seasonal mountain vegetables and dried scallops, scented with Japanese pepper leaf buds *Availability based on supply of seasonal mountain vegetables.

Chinese Restaurant AMBER PALACE

中国料理 琥珀宫

提供期間: 2020年3月1日(日) ~ 2020年5月31日(日) Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.) 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

Each and Every One is Beautiful, Adorable ひとつひとつが、美しく愛らしく。

春らしい食材でつくる、春らしい色彩の スイーツをご用意しています。フレッシュ な苺、バラやチェリー。美しく愛らしい姿 に仕上げられたひとつひとつが、穏やか な午後のティータイムを華やかに演出し ます。和素材にこだわったブレッドも、春 のおすすめ。ブレッドと相性のいい味噌 を厳選し、風味豊かに仕上げています。

Sweets made with seasonal ingredients take on the colors of spring. Fresh strawberries, roses, cherries... Beautiful and adorable, any and all would add flair to afternoon tea or coffee time. Breads enriched with the savor of Japanese miso are also recommended.





プランタン Printemps ¥650/苺のタルトレット Tartelette aux Fraises ¥700 テオランジュ Thé-Orange ¥650/ジェルブロワ Gerberoy ¥700

ハーブソーセージと アスパラガスのデニッシュ ¥450 Herb Sausage & Asparagus Danish チキンとネギ味噌のチャパタ ¥400 Chicken & Green Onion Miso Ciabatta ピスタチオのクグロフ ¥500 Kouglof Pistachio



Easter Eggs

提供期間: 2020年4月1日(水)~4月12日(日) Available April 1 (Wed.) through April 12 (Sun.)

イースターショコラ ¥2,500 Easter Chocolat



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



提供期間: 2020年3月1日(日) ~2020年5月31日(日) Available March 1 (Sun.) through May 31 (Sun.) 10:00a.m.-8:00p.m. Tel: 03-3211-5315 ONLINE SHOP

Palace Hotel Tokyo Online Shop オンラインショップ

人気の「羊羹・豆菓子詰め合わせ」を始めに、パレスホテル東京の 美味しさの数々を24時間いつでもご購入いただけます。

Japanese and western gift sets and cake selections are available from the online shop, 24 hours a day.



パレスホテル東京特撰 羊羹・豆菓子詰め合わせ Assorted Japanese Sweets ¥3,200 伝統的な日本の美意識を取り入れた 和菓子を作り続ける [HIGASHIYA] とのコラボレーション。



パレスホテル オリジナルカレー Original Curry 和牛ビーフカレー Wagyu Beef Curry ¥2,300 地鶏チキンカレー Jidori Chicken Curry ¥2,000 伝統の味を受け継ぐ贅沢な味わい。



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) 職人の技を目の前で堪能できる 鉄板焼「濠」で提供している松阪牛を ご家庭でもお楽しみいただけます。

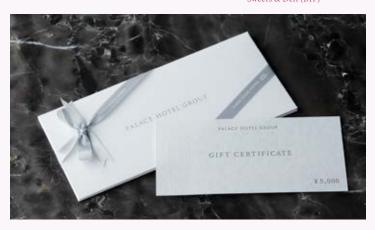
Gift Certificates ホテルチェックのご案内

パレスホテルグループ他で、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。

Perfect 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:レセブション(IF)、 スイーツ&デリ(BIF) Hotel Gift Certificates ¥5,000 Available at: Reception (IF), Sweets & Deli (BIF)





Chiyo Choco -2020 edition-

イフストレーターNatsu Tamaguchi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」は、ギフトにもおすすめです。

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

Chiyo Choco -2020 edition- ¥3,000

Accommodation Package

Spring Exercise 2020 スプリング エクササイズ 2020

「ウェルネス」をテーマにしたプランをご用意しました。ご滞在中、 モーニングヨガの後に皇居外苑を散策。春の息吹をお楽しみいただけます。

Under the theme of "wellness," start your day with a morning yoga session and wander over to the Imperial Palace to witness the emerging spring.



プラン内容 Package

- ・ご宿泊翌日のモーニングヨガ。
- ・皇居散策中にお召し上がりいただける 春限定デニッシュの詰め合わせBOX。
- · Morning yoga session (morning after your stay)
- · A boxed assortment of spring Danish pastries to enjoy on your Imperial Palace walk



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	¥133,445 ~
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	¥145,545 ~
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	¥220,565~

*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(¥21,780/1泊1室)にてクラブフロア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, consumption tax and Tokyo Metropolitan Accommodation Tax. *Upgrade from Deluxe or Grand Deluxe to Club Floor is available at an additional ¥21,780 per night (inclusive of service charge and consumption tax).

宿泊対象期間: 2020年3月20日(金)~4月10日(金) Available dates: March 20 (Fri.) through April 10 (Fri.) ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

*ご予約は宿泊日の7日前まで承ります。 *Please reserve at least seven days in advance.

White Day Treatment Gift Certificates ホワイトデー トリートメントギフトチケット



大切な方への心も身体も癒される特別な贈り物として ご予約時にお選びいただけるギフトチケットをご用意しました。

Gift Certificates enable you to reserve a specific body treatment for an especially important someone.

選べるボディトリートメント 75分 ¥20,000

ご予約時に以下のメニューからお選びいただけます。

・セレシアル カスタムメイドのオイルトリートメント

・バイタライジング 整体理論を基にした疲労回復トリートメント

・アウェイク
背中のソルトスクラブとオイルトリートメント

販売期間:2020年2月15日(土)~3月14日(土)

有効期限:ご購入日より半年

Selectable Body Treatment Certificates 75 minutes ¥20,000

Available February 15 (Sat.) through March 14 (Sat.) Valid for use six months from purchase date.

Mother's Day Spa Treatment Gifts

母の日トリートメントギフト ローズクオーツ フェイシャル 75分 ¥27,000 ローズクオーツ スティックを使用したエイジングケア フェイシャルで、肌にハリと輝きを。オムニサンスのフェイス マスク(50ml 通常価格 ¥8,000)をセットにしたギフトチケット。 販売期間: 2020年4月1日(水)~5月10日(日)

有効期限:ご購入日より半年

Rose Quartz Facial 75 minutes ¥27,000

An energizing facial using a rose quartz stick restores luster and elasticity. Gift certificate includes Omnisens moisturizing face mask (50ml; ¥8,000 retail value).

Available April 1 (Wed.) through May 10 (Sun.) Valid for use six months from purchase date.



TOKYO

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

Profile: 1977年愛媛県生まれ。2002年武蔵野美術大学大学院美術専攻版画コース修了。 2003年にはハーグ王立美術アカデミーで学んだ。現在町田市に在住。町田国際版画美術館や ヨルダン国立美術館、愛媛県美術館などに作品が収蔵されている。 様々な草花をモチーフに作品を制作する。

Born in Ehime Prefecture, Japan, 1977. Completed Musashino Art University Graduate School Master's Degree Printmaking Course in 2002. Studied at Royal Academy of Art, The Hague, in 2003. Currently resides in Tokyo's Machida City. His works, primarily focusing on botanical motifs, are held in collections at Machida City Museum of Graphic Arts, Jordan National Museum, The Museum of Art, Ehime and others.

Size: w800×h600mm

Location: 3F ブライズルーム個室 3F Bride's Room

COVERART



「waft」近藤英樹 "waft" Hideki Kondo

日常にひっそりと佇む植物の営みを 版画や立体で表現しています それらの存在を大きくしたり小さくしたり 視点を変えると見えてくる新たなイメージ 物言わぬ彼らの気配に耳を澄まします

The various processes of unobtrusive, ordinary plants are conveyed in lithographs or sculpture. Enlarged or reduced in size, viewed from varied perspectives, they convey new impressions, silent but irrevocably present.



PALACE HOTEL TOKYO

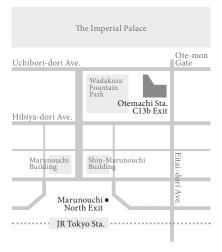
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-1-1 1-1-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0005 JAPAN Tel:03-3211-5211 www.palacehoteltokyo.com

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.)

