

THE PALACE  
*seasonal information*

*Summer 2020*



平素よりパレスホテル東京をご愛顧賜り、  
誠にありがとうございます。

パレスホテル東京では、この度の新型コロナウイルス  
感染拡大により、お客様と従業員の健康と安全に配慮し、  
制限をしながら営業を続けてまいります。

この度のシーズナルインフォメーションの記載内容も  
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。

それでは皆さまとの再会を心待ちにしております。

2020年6月吉日

パレスホテル東京 総支配人  
渡部 勝

Thank you for your patronage of Palace Hotel Tokyo.

Concerned for the health and safety of patrons,  
guests and personnel during the COVID-19 pandemic,  
Palace Hotel Tokyo is continuing operations on a limited basis.


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  
hope for your understanding.

We look forward to welcoming you again soon.

June 2020

Masaru Watanabe  
General Manager  
Palace Hotel Tokyo



幸溢れる夏だからこそ、  
出会うことのできる美味の数々。

いっばいに降り注ぐ陽射しが育む、大地と海の幸。  
その、溢れるほどの生命力に感謝し、大切に活かしながら  
生まれるボリュームたっぷりのメニューの数々。  
それは、素材を吟味し、趣向を凝らした、  
パレスホテル東京だからこそその美味しい出会いです。  
日々の豊かさをいっそうのものにする。  
深い味わいを、美しい彩りを、ぜひご賞味ください。

## Delicious Flavors Multiply the Joys of Summer

The bounty of land and sea, nurtured by  
summer sunlight... Unparalleled flavor and  
vivid colors are proof of summer abundance.  
Celebrate with delicious encounters,  
made possible by Palace Hotel Tokyo dedication  
to choice ingredients and ingenious interpretations,  
prepared with care to maximize intrinsic flavors.



青森産剣先烏賊 野生のフスイユ  
レモンと烏賊墨のコンディメント  
Kensaki-ika from Aomori, wild fennel,  
lemon and squid ink condiment

### Inspired by the Abundance of Northern Seas 豊穡な、北の海からの贈り物。

日本の恵みとの出会いから生まれる味わいをどうぞ。この夏の逸品は、青森産剣先烏賊の一皿。その豊かな旨味にレモンと烏賊墨のアクセントを効かせ、フスイユ（ういきょう）の香りを添えて。故郷で家族と楽しんだ烏賊料理の思い出を懐かしみながら、シェフが腕によりをかけました。

*Discover flavors inspired by the bounty of Japan's land and sea. This summer, the rich umami of kensaki-ika (swordtip squid) from Aomori Prefecture is accented by lemon and squid ink and scented with fennel, a dish evoking childhood memories for the chef.*



栃木産和牛 茄子と紫蘇  
Wagyu beef from Tochigi,  
aubergine and perilla



宮崎産マンゴ ワカメ  
Mango from Miyazaki with wakame

### Chef's Story

フランスにてミシュラン2つ星レストラン「ルストー・ド・ボマニエール」を始めとする星付きレストランで修業を重ねる。2014年にミシュラン3つ星レストラン「アラン・デュカス・オ・ブラザ・アテネ」にブルミエ・シェフ・ド・バルティとして移籍。2016年よりロンドンのミシュラン3つ星レストラン「アラン・デュカス・アット・ザ・ドーチェスター」でエグゼクティブ・スーシェフを務めた。

*Beginning at two-starred l'Oustau de Baumanière, Chef Pitarque Palomar trained at Michelin-starred restaurants in France. Becoming premier chef de partie at three-starred Alain Ducasse au Plaza Athénée in Paris in 2014, he served in London as executive sous chef at three-starred Alain Ducasse at The Dorchester from 2016.*

シェフ マルタン・ピタルク・パロマー  
Chef Martin Pitarque Palomar



### French Restaurant ESTERRE

フランス料理 エステール



提供期間：2020年6月1日(月)～2020年8月31日(月)  
Available June 1 (Mon.) through August 31 (Mon.)  
ランチ Lunch 11:30 am - 2:00 pm (L.O.) ¥8,000～  
ディナー Dinner 6:00 pm - 9:30 pm (L.O.) ¥17,000～  
Tel: 03-3211-5317

*The Flavorful Pleasures of a Cocotte*

ココットから広がる、楽しさ、美味しさ。

日々続く暑さに打ち勝つためのご馳走をご用意しました。仔牛の骨付きすね肉を煮込んだイタリア・ミラノの歴史ある料理、オッソブーコ。伝統的な調理法に従い、夏の陽をいっぱい浴びて育った新鮮なトマトをたっぷり使って煮込みました。皆様でココットを囲む、楽しく賑やかで、美味しいひとときをどうぞ。

*Special treats provide sustenance to withstand the summer heat. Osso buco, a classic from Milan, Italy, is made with cross-cut veal shanks braised in wine. In keeping with traditional methods, the dish incorporates a generous quantity of sun-ripe fresh tomatoes.*

オッソブーコ、サフランライス  
ストーブココットサービス ¥4,400  
*Osso buco alla Milanese,  
saffron rice, STAUB cocotte ¥4,400*



大山鶏もも肉のグリル  
舞茸のフリカッセ、粒マスタードソース ¥3,600  
*Grilled "Daisen" chicken leg,  
maitake fricassee, grain mustard sauce ¥3,600*



ズワイ蟹と唐墨のカペリーニ ¥2,800  
*Capellini with snow crab and  
salted, dried mullet roe ¥2,800*



白桃のコンポート  
ヴァーベナの香り ¥1,400  
*White peach compote,  
verbena flavor ¥1,400*

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：2020年6月1日(月)～2020年8月31日(月)  
Available June 1 (Mon.) through August 31 (Mon.)

6:00 am - 11:00 pm (L.O.) Tel: 03-3211-5364

|                          |                    |  |
|--------------------------|--------------------|--|
| ブレックファスト Breakfast       | 6:00 am - 10:30 am | ¥4,500～  |
| ランチコース Prix Fixe Lunch   | 11:30 am - 2:30 pm | ¥3,200 (平日のみ Weekdays only) /<br>¥4,400 / ¥6,400 |
| ディナーコース Prix Fixe Dinner | 5:30 pm - 10:00 pm | ¥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.



### Savoring the Bounty of Clear-flowing Streams

五感で味わう、清流の恵み。

夏の会席料理として高い人気を誇り、この時期の風物詩ともいえる鮎を、ぜひお試しください。長野県飯田市の天竜川のほとりで、こだわりを持って育てられたブランドの天竜鮎がその主役です。香魚とも呼ばれる高い香りと滋味あふれる美しくふよかな白身、そしてワタのほのかな苦味をぜひご堪能ください。

*The summer kaiseki course features ayu (sweetfish), a prized seasonal delicacy. Brand-name Tenryu Ayu is raised with care along the Tenryu River in Nagano Prefecture. Savor its fragrant, delicate white flesh, balanced by the riverine bitterness of the entrails.*



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)  
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: 2020年6月1日(月)~2020年8月31日(月)

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

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥6,000~

ディナー Dinner 5:30 pm - 9:30 pm (L.O.) ¥14,000~

Tel: 03-3211-5322



ランチコース「ゆり」 ¥9,000

先附 サラダ 天麩羅7品  
かき揚げ 食事 水菓子

Yuri Lunch ¥9,000

Full-course lunch with  
7 seasonal tempura items  
and mixed tempura

### From the Ocean and the Farm 海から、里から、日本の夏。

江戸前の穴子は夏が旬。よく脂が乗り栄養豊富で、味わいはとても上品で淡泊です。とろけるような食感の熊本産の赤茄子や、はち切れそうに実った採れたてのトウモロコシなど。日本の夏を代表する恵みをぜひ天麩羅で。

*Edo-mae anago (saltwater eel) from Tokyo Bay is plump yet delicate. Growing as long as 30cm, aka-nasu (red eggplant) from Kumamoto is lush and tender, while fresh-picked corn bursts with flavor.*



ディナーコース  
「すいれん」 ¥18,000

先附 お造り サラダ  
天麩羅9品 食事 水菓子  
6月 鱧/7月 岐阜産 天然鮎/  
8月 太刀魚

Suiren Dinner ¥18,000

Full-course dinner with  
9 tempura items including  
seasonal specialty of the month  
June: *Hamo* (pike conger eel);  
July: *Wild ayu* (sweetfish)  
from Gifu Prefecture;  
August: *Tachiuo* (cutlass fish)

Tempura TATSUMI

天麩羅



提供期間：2020年6月1日(月)～2020年8月31日(月)

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

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥6,000～

ディナー Dinner 5:30 pm - 9:30 pm (L.O.) ¥12,000～

Tel: 03-3211-5322



### Emphasizing Inherent Umami 素材そのものの旨味を、心ゆくまで。

まさに伊勢海老ならではの特別な味わい。縁起物でもあり、健康長寿をお祝いする席にもふさわしいご馳走です。新鮮な夏野菜とともに、鉄板の上で焼くことで際立つ厳選素材そのものの繊細な旨味を心ゆくまで。

*The distinctive flavor of Ise-ebi (spiny lobster) is enhanced by grilling, resulting in an umami-rich presentation that begs to be savored slowly. Considered auspicious, it is favored for celebrations of longevity.*

ディナーコース  
「磯風 -KAZE-」 ¥21,000～  
伊勢海老、夏野菜、黒毛和牛ほか  
特撰松阪牛コース  
¥24,000～

ランチコース  
「流水 -RYUSUI-」 ¥9,000

*Kaze Dinner from ¥21,000*  
Includes Ise-ebi (spiny lobster),  
summer vegetables,  
Japanese Black beef

*Matsusaka Beef Dinner*  
from ¥24,000

*Ryusui Lunch ¥9,000*

Teppanyaki GO

鉄板焼



提供期間：2020年6月1日(月)～2020年8月31日(月)

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

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥6,000～

ディナー Dinner 5:30 pm - 9:30 pm (L.O.) ¥15,000～

Tel: 03-3211-5322



*Enticing Presentations of Exquisite Flavors*  
 味わいのように、その姿も美しく。

お過ごしいただくひとときを、清々しく心地よく  
 と心がけながら、江戸前の伝統に職人技を加  
 え、愛情を込めて握る鮨。夏の訪れとともに、  
 味わいを深めていく雲丹を厳選しています。  
 美味とは、その姿も美しいもの。

*Enjoy a relaxing and rewarding interlude,  
 nurtured by masterfully crafted Edo-mae  
 sushi. Selected for maximum flavor, sea  
 urchins are rich with summer nutrients,  
 delicious and beautiful to behold.*



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6月1日(月)～2020年8月31日(月)  
 Available June 1 (Mon.) through August 31 (Mon.)  
 ランチ Lunch 11:30 am - 2:00 pm ¥6,500～  
 デイナー Dinner 5:00 pm - 9:30 pm (L.O.) ¥18,000～  
 Tel: 03-3211-5323



*Sultry Days Alleviated by Steaming Soup*  
 暑い毎日だからこそ、熱いスープを。

冷房などによって、からだは思いのほか冷えて  
 いるもの。夏野菜と湯葉、大豆、そして豆乳  
 に、ほんの少しの塩を加えてじっくりと持ち味  
 を引き出した熱いスープがお薦めです。薄切り  
 にした苦瓜の淡い苦味が食欲をそそります。

*Ward off an unexpected summer chill and  
 stimulate the appetite with sustaining  
 hot soup, made with thinly sliced bitter  
 melon, yuba (soymilk skin), soybeans and  
 soymilk, flavored with a pinch of salt.*

苦瓜と湯葉、大豆の  
 豆乳土鍋スープ  
 Soymilk hotpot soup with  
 bitter melon, yuba and soybean



鶏肉とトウモロコシのチャーハン  
 Fried rice with chicken and corn

Chinese Restaurant AMBER PALACE

中国料理

中區飯店  
 琥珀宮  
 Amber Palace

提供期間：2020年6月1日(月)～2020年8月31日(月)  
 Available June 1 (Mon.) through August 31 (Mon.)  
 ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥3,240～  
 デイナー Dinner 5:30 pm - 9:30 pm (L.O.) ¥13,000～  
 Tel: 03-5221-7788





### Memorable Impressions of Summer それぞれに個性的な、夏の余韻。

真夏の果実、パイナップルを丸ごと余さずに使ったフローズンダイキリやモヒートなど。豊かな甘味とほどよい酸味を活かしながら、さまざまにレシピを変え、技を駆使し、工夫を凝らして、6種類のドリンクをご用意しました。ひとつひとつの味わいが、それぞれに個性的な夏のイメージを創造しています。

*A cocktail medley highlights the rich sweetness and subtle acidity of pineapple, the ultimate summer fruit. Adaptations, new recipes, and ingenuity produce six tempting creations – including a frozen daiquiri and a mojito – each a memorable evocation of summer.*

### The Pineapple Cocktail Medley

ザ パイナップル カクテル メドレー  
ゴールド ¥50,000  
シルバー ¥20,000

丸ごとのパイナップルから作る6種のプレミアムカクテル。ゴールドは、ヘネシー パラディ アンベリアルや、プレステーションバーニユを使用し、さらに贅沢に仕上げました。

提供期間：2020年7月1日(水)  
～8月31日(月)  
(ラウンジバー プリヴェ 6F)

The Pineapple Cocktail Medley  
Gold ¥50,000/Silver ¥20,000  
Available July 1 (Wed.)  
through August 31 (Mon.)  
(LOUNGE BAR PRIVÉ 6F)

### Special Bread



バンドミブルミエマイス ¥1,200

2種の調理法で仕上げた北海道産のトウモロコシをふんだんに使用し、香ばしく焼き上げました。

提供期間：2020年6月1日(月)～9月30日(水)  
(スイーツ&デリ B1F)

Pain de Mie Premier Maïs  
(Corn Bread Loaf) ¥1,200

Available June 1 (Mon.)  
through September 30 (Wed.)  
(Sweets & Deli B1F)

### Shaved Ice

かき氷 各 ¥1,500 each

抹茶&あずきのシェーブアイスと白玉  
芳醇な抹茶から深い甘味のあずきへと変化する和の味わい。

マンゴ&ココナッツのシェーブアイスとヨーグルトクリーム  
濃厚なマンゴとココナッツの香り、ヨーグルトクリームの酸味が奏でるハーモニー。

提供期間：2020年6月1日(月)～8月31日(月)  
(ザパレス ラウンジ・グランドキッチン 1F)

Matcha Green Tea & Azuki Beans with Rice-flour Dumplings  
Mango & Coconut with Yogurt Cream

Available June 1 (Mon.) through August 31 (Mon.)  
(THE PALACE LOUNGE/GRAND KITCHEN 1F)



### A Vibrant Summer Afternoon

夏の午後に似合う、瑞々しさ。

ひと口味わえば、涼やかな風に吹かれる心地よさ。採れたてのアプリコット、桃、ラズベリーの瑞々しさが、夏のアフタヌーンティーによく似合います。フランス料理「エステール」のペストリーシェフが、素材そのもののナチュラルな味わいと色合いを大切に、低糖質、低脂肪にも気を配りました。華やかで、爽やかなひとときを。

*The vibrant flavors of fresh-picked apricots, peaches and raspberries enhance the allure of summer afternoon tea. Conceived by the pastry chef at French Restaurant Esterre, the array of delicacies emphasizes inherent summery essences, while minimizing sugar and fats.*

夏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。

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

Hours: 2:30 pm - 5:00 pm

\*Afternoon Tea seating is limited to 2.5 hours.



### Seasonal Cocktails



提供期間: ~6月30日(火)  
Available through June 30 (Tue.)

シーズナル メロン パンチ ¥2,200  
Seasonal Melon Punch

フレッシュメロン&グリーンティー  
マティーニ ¥2,900  
Fresh Melon & Green Tea Martini

プレミアム メロン カクテル ¥4,500  
Premium Melon Cocktail

提供期間: 2020年7月1日(水)~8月31日(月)  
Available July 1 (Wed.) through August 31 (Mon.)

プレミアム ビーチ カクテル ¥4,500  
Premium Peach Cocktail

フレッシュビーチ&ハイビスカスティー  
マティーニ ¥2,900  
Fresh Peach & Hibiscus Tea Martini

シーズナル ビーチ パンチ ¥2,200  
Seasonal Peach Punch

ザ メロン カクテル メドレー  
ゴールド ¥50,000/シルバー ¥20,000

メロンを丸ごと使用した果実味溢れる  
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。さらに贅沢に仕上げた  
ゴールドもお試ください。

提供期間: ~6月30日(火)

The Melon Cocktail Medley

Gold ¥50,000/Silver ¥20,000

Available through June 30 (Tue.)



Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

提供期間: 2020年6月1日(月)~2020年8月31日(月)  
Available June 1 (Mon.) through August 31 (Mon.)  
11:30 am - midnight Tel: 03-3211-5319



## 夏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。

## Summer Afternoon Tea

¥4,200 / ¥6,300 with a glass  
of ChampagneHours: 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)

&lt;Limited to 20 servings&gt;

\*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6月1日(月)~2020年8月31日(月)

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

10:00 am - midnight Tel: 03-3211-5309

## A Colorful Afternoon Diversion

華やかに彩る、くつろぎの時。

よく熟したマンゴのプリンや、トウモロコシの  
パンナコッタなど。さまざまな旬の食材を取り  
入れ、夏らしい彩りも意識しながらご用意し  
たメニューのいろいろ。アフタヌーンティーの  
寛ぎのひとつを、華やかに演出します。

*Ripe mango custard and corn panna  
cotta are among the promising pleasures  
awaiting. Featuring a host of seasonal  
ingredients, our afternoon tea array is a  
colorful celebration of summer.*

## Tempted to Forget the Heat

ひととき、暑さを忘れて。

まさに、夏を味わうカクテルをご用意しました。  
完熟西瓜の果汁を使ったソルティドッグや、  
バナナの柔らかな甘味がラムのなめらかさを  
引き立てるキューバン スクリューなど。暑さを  
忘れ、清々しく軽やかな酔いに浸るひとときを。

*Forget the heat with cocktails redolent  
of summer, including a Salty Dog made  
with ripe watermelon and a Cuban Screw  
combining the subtle sweetness of banana  
and sultry smooth rum.*

## Summer Champagne

ローラン・ペリエ  
ウルトラ プリュエット  
グラス ¥3,500 / ボトル ¥17,000  
暑い夏にはゼロ・ドサーージュ(加糖  
ゼロ)のドライ・シャンパーニュを。  
Laurent-Perrier ULTRA BRUT  
Glass ¥3,500 / Bottle ¥17,000



## 西瓜のソルティドッグ

Watermelon Salty Dog

ベリーニ Bellini

バナナのキューバン スクリュー

Banana Cuban Screw

各 ¥2,200 each

\*ベリーニは7月1日(水)よりご提供。

\*Bellini is available from  
July 1 (Wed.)

Main Bar ROYAL BAR

メインバー ロイヤル バー

提供期間: 2020年6月1日(月)~2020年8月31日(月)

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

11:30 am - midnight

Saturdays, Sundays &amp; holidays 5:00 pm - midnight

Tel: 03-3211-5318

*A Beautiful Indulgence,  
Resembling Art*

アートのような、美しさと豊かさ。

目にも涼しく美しく。夏の冷たいゼリーは格別の美味しさ。ヴァニラパンナコッタと白ワインのジュレで作ったゼリーで、2つの味の変化をお楽しみください。ブルーベリー、マンゴ&パイナップル、ミックスベリー、白桃、マスカットと、贅沢な素材をたっぷり使って、その味わいも彩りもとても豊かに仕上げました。

*Cool and beautiful, summer gelée is a special treat. Vanilla panna cotta and white wine gelatin combine in a selection of doubly delicious gelées. Flavorful and colorful variations include blueberry, mango and pineapple, mixed berries, peach, and muscat grape.*



ジュレ ド フリュエイ Gelée de Fruits 各 ¥700 each

セーグル フリュエイ オ フロマージュ ¥300

Seigle Fruits au Fromage

彩り野菜のフーガス ¥400

Fougasse aux Légumes

レモンとヨーグルトのデニッシュ ¥350

Danoise Citron

ガトーブリオッシュ シトロン ¥200

Gateau Brioche Citron

ジョーヌ ¥700

Jaune

アリシアン ¥650

Alliciant



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6月1日(月)～2020年8月31日(月)  
Available June 1 (Mon.) through August 31 (Mon.)  
10:00 am - 8:00 pm Tel: 03-3211-5315

Coming Soon



プティフルセック缶 *Petits Fours Secs* ¥3,000  
 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。

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美味しさを、24時間いつでもご購入いただけます。新商品は、素材と製法にこだわった焼き菓子の詰め合わせです。他にも、和田倉特撰梅干し詰め合わせや、和歌山産温州みかんを皮ごと絞った有田みかんジュースなど。贅沢で個性豊かな品々が夏の贈りものに最適です。

*The distinctive flavors of Palace Hotel Tokyo are available from the online shop 24 hours a day. New this summer, an original selection of petit four biscuits and cookies joins ever-popular ume-boshi (pickled plums) and premium Arita mikan juice.*

Summer Gifts

夏の贈りもの



和田倉特撰  
 梅干し詰め合わせ 12個入り  
*Wadakura Selection*  
*Ume-boshi Assortment (12 pieces)*  
 ¥3,800  
 「和田倉」特撰の紀州南高梅を木箱に詰め合わせました。ご家庭でお楽しみいただけるほか、ご贈答用としてもご利用ください。



有田みかんジュース 8本入り  
*Arita Mikan Juice (8 bottles)*  
 ¥3,000  
 和歌山県の早果樹園の温州みかんを厳選し、薄皮ごと絞りました。濃厚でまろやかな味わいをお楽しみください。

[www.palacehoteltokyo.com/shop](http://www.palacehoteltokyo.com/shop)

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。各種のお祝いのお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)

Profile: 石川隴生まれ。1989年筑波大学芸術専門学群美術専攻卒業、1994年第1回VOCA展に最年少26才で参加。2002年から2003年には文化庁新進芸術家海外研修員としてベルギーに1年留学。帰国後、現在は東京を拠点に精力的に活動している。主にオイルとオイルスティックを使って制作し、柔らかな色彩と豊かなグラデーション、オイルならではの絵肌(マチエール)の美しさで知られる。  
Born in Ishikawa Prefecture, Japan. Hiratai graduated from the Program in Fine Art, School of Art and Design, University of Tsukuba in 1989, and in 1994, at age 26, became the youngest artist exhibiting at the first VOCA exhibition. She lived in Belgium in 2002-2003 under the Program of Overseas Study for Upcoming Artists, sponsored by Japan's Agency for Cultural Affairs. Since returning to Japan, Hiratai has been very active from her Tokyo base. Most work is produced using oils or oilstick, and her art is known for its soft colors and rich gradations, for textures (matiere) and beauty that can only be achieved with oils.

Size: w2400×h1500mm

Location: 4F エレベーター前 Opposite 4F elevator

## C O V E R A R T



「あまつかぜ」平体文枝  
"Amatsukaze" Fumie Hiratai

一年間過ごしたベルギーの空は、故郷の能登の空と似ていました。晴れるでもなく、降るでもなく。湿度をたたえ、光はやわらかく。異国の空を描いているつもりが、いつのまにか生まれ育ったところに戻っていました。

The skies over Belgium, where I spent a year, were similar to the skies over my native Noto Peninsula – not clear, but not raining, very humid, with a soft light. My intention was to depict the skies of a foreign land, but before I knew it, I was back in the land where I grew up.



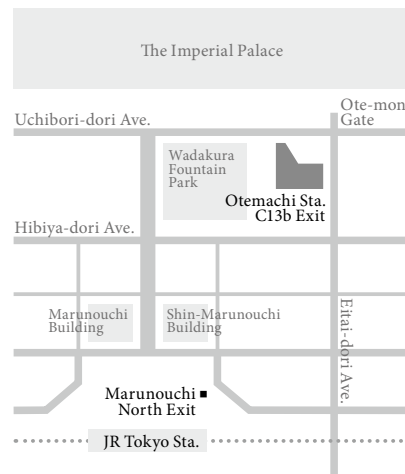
## PALACE HOTEL TOKYO

〒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](http://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。)

\*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®