



THE PALACE
seasonal information

Spring 2021



健やかに春を迎える、
心をこめた美味の数々。

今年もまた巡り来る、新しい季節。

四季のひとつひとつを大切に思い、丁寧に過ごすことで、
日々は心地よく充実したものとなります。

心をこめてご用意した美味の数々をお楽しみいただき、
健やかに春の始まりをお迎えいただければ幸いです。

Profound Flavors Evoke the Vigor of Spring

Once again, the time for renewal recurs.

Valuing the cycle of seasons and living mindfully,
days are defined by rewarding comforts.

Welcome the return of spring with health and vigor,
fortified by carefully prepared delicacies.

シーズン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 Palace Hotel Tokyo website. We apologize for any inconvenience and thank you for your understanding.

記載料金はいずれもサービス料・消費税込です。(スイーツ&デリ、テイクアウトメニュー、オンラインショップ、その他一部の商品ではサービス料を頂戴しておりません。)

Prices are inclusive of service charge and consumption tax. (Service charge is not levied for Pastry Shop SWEETS & DELI, take-out items, Palace Hotel Tokyo Online Shop, and certain other products.)



Delicious Homage to the Vitality of Spring
春の生命力を、美味しくいただく。

春の味覚を代表する山菜。その清々しい苦味には新陳代謝を促進し、身体を新しい季節に順応させる成分が含まれていると言われています。自然のリズムが育んだ、旬のさまざまな食材にみなぎる生命力を、感謝の気持ちとともに美味しくいただく。それもまた、待ち遠しかった春の大きな欲びに違いありません。

Wild mountain vegetables are a treasured springtime tradition. Their bright yet bitter flavor stimulates the metabolism with enlivening nutrients. Natural rhythms imbue seasonal ingredients with a unique vitality, validating the impatient anticipation of spring.

春のおすすめ会席

「和 -NAGOMI-」 ¥25,410

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 ¥25,410

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



黒毛和牛の合盛り重

<フィレカツ・ミスジステーキ> ¥10,890

先附 お造り 合盛り重 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 ¥10,890

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-」

¥7,870

先附 花見弁当 ちらし寿司 椀 水菓子

提供期間：2021年3月1日(月)～4月11日(日)

*ランチタイムのみ、店内でのご提供となります。

Hanami Bento Haruka ¥7,870

A colorful meal, meticulously arranged in a lacquer box.

Available March 1 (Mon.) through April 11 (Sun.)

*Available for lunch only; not available for take-out.

Japanese Restaurant WADAKURA

日本料理

和田倉
WADAKURA

提供期間：2021年3月1日(月)～5月31日(月)

Available March 1 (Mon.) through May 31 (Mon.)

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm L.O.

¥7,260～

ディナー Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥16,940～

Tel: 03-3211-5322



ランチコース「つつじ」
(天麩羅7品) ¥10,890

Tsutsuji Lunch
¥10,890 (7 tempura items)



ディナーコース「さくら」
¥21,780 (天麩羅9品)
3月 姫小鯛 / 4月 大はまぐり /
5月 めばる

Sakura Dinner ¥21,780
9 tempura items including
specialty of the month.
March: *Himekodai*
(princess small porgy)
April: *Ohamaguri* (large hard clams)
May: *Mebaru* (black rockfish)

Tempura TATSUMI



提供期間：2021年3月1日(月)～5月31日(月)
Available March 1 (Mon.) through May 31 (Mon.)

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm L.O. ¥7,260～
ディナー Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥14,520～
Tel: 03-3211-5322

Fresh-fried for Maximum Fragrance
初々しい美味を、香ばしい揚げたてで。

野から山から新玉葱や露の臺、たらの芽。海からは蛸烏賊や姫小鯛、大はまぐりなど。まさに春の始まりを告げる、初々しい美味を心ゆくまでお楽しみください。ふくよかな甘味や香ばしさが際立つ揚げたてを、この季節限定の桜塩とともに。

From fields, forests and fisheries, simple ingredients celebrate the arrival of spring. Freshly fried, the intensified flavors and fragrances are highlighted by a sprinkle of salt infused with cherry blossoms.



Seasonal Umami Intensified on the Grill
鉄板焼が引き出す、旬の旨味。

旨味たっぷりの米沢牛。そして身体のピンク色が鮮やかになり、花びらを散らしたような模様が現れることから、桜鯛と呼ばれる春の真鯛や、ふっくらと焼き上げる近海のはまぐりなど。鉄板焼ならではの美味しさを、ぜひご賞味ください。

Yonezawa beef known for its ample umami savor, red sea bream with cherry blossom-patterned scales and juicy large clams from coastal waters... all are even more delicious when prepared on the teppanyaki grill.

ランチコース
「春風 -HARUKAZE-」
¥10,890～
ディナーコース
「春香 -KAORI-」 ¥25,410～
米沢牛コース ¥29,040～

Harukaze Lunch from ¥10,890
Kaori Dinner from ¥25,410
Choice Yonezawa Beef Menu
from ¥29,040

Chef's Story

旧パレスホテルより21年間、鉄板焼の研鑽を積んだ後、2012年のリニューアルオープンより「濠」のシェフを務めています。厳選した日本各地の和牛や季節ごとの食材を、自然塩などを使用し、必要以上に手を加えず、日本料理の技法にも取り組みながら素材の持ち味を厚さ3cmの鉄板の上で表現しています。

After developing his grilling skills for 21 years since the former Palace Hotel, Ichiro Yamada was appointed Chef of Teppanyaki GO in 2012. Selected wagyu beef and the best seasonal ingredients are prepared with minimum intervention, cooked to perfection on the teppanyaki grill.

シェフ 山田 一郎
Chef Ichiro Yamada



Teppanyaki GO



提供期間：2021年3月1日(月)～5月31日(月)
Available March 1 (Mon.) through May 31 (Mon.)
ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm L.O. ¥7,260～
ディナー Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥18,150～
Tel: 03-3211-5322



三重産ハタ グリーンピース
麴でマリネした貝類
Hata fish from Mie, green peas
and shellfish marinated with koji

Celebrating the Arrival of Spring
新しい春の、訪れを祝うご馳走。

じっくりローストした、三重産のハタをお楽しみください。烏賊にクリーム、烏賊墨、ライム、レモンを加えて平らに仕上げた付け合わせをアクセントにした、シェフ押しメニューです。他にも、秋田産平鱈に、ほのかな苦味のホワイトアスパラガスと日向夏を添えた一皿など。新しい春の訪れを祝う美味をどうぞ。

Enjoy slow-roasted grouper from Mie, accompanied by a flat sheet of squid flavored with cream and squid ink brightened by lime and lemon. Or opt for blackfin sea bass from Akita served with white asparagus and hyuganatsu. Each dish is conceived as a celebration of spring.

石黒氏が育てたバンタード
蕪とエシャロットの
フェルメンテーション
クレソンのコンディメント
Roasted Mr. Ishiguro's
Guinea fowl, turnips
and fermented shallots,
watercress condiment



秋田産平鱈
ホワイトアスパラガスと日向夏
Hira suzuki from Akita,
white asparagus and hyuganatsu



沖縄産のパイナップル
葡萄の木の香り
バジルとパッションベリー
Pineapple from Okinawa
cooked with grape vines,
basil and passion berries

French Restaurant ESTERRE

フランス料理 エステール



提供期間：2021年3月1日(月)～5月31日(月)

Available March 1 (Mon.) through May 31 (Mon.)

ランチ Lunch 11:30 am - 2:00 pm L.O. ¥9,680～

ディナー Dinner 6:00 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥20,570～

Tel: 03-3211-5317

*当面の間、月曜・火曜日はクローズとさせていただきます。

*Closed on Mondays and Tuesdays until further notice.

「ミシュランガイド東京2021」に1つ星レストランとして掲載されました。
Listed as one-star restaurant in Michelin Guide Tokyo 2021.

Spring Specialties Savored in a Tajine

タジンで楽しむ、春の逸品。

皮目を香ばしくポワレした真鯛と、火を通し過ぎず、やわらかな仕上げにこだわった浅蜆。旬の食材の絶妙な出会いから生まれる豊かな味わいを、余さず引き出したタジン料理をぜひお召し上がりください。蓋を開けた瞬間にふわっと立ち上るタイムの香り。あっさりとしたスープまでたっぷりお楽しみいただける逸品です。

Red sea bream with crispy sautéed skin is paired with tender littleneck clams. Prepared in a Tajine, surprising combinations of seasonal ingredients produce exceptionally rewarding flavors. The enticing fragrance of thyme heightens the pleasure of the delicate soup.

タジン／真鯛、浅蜆、ブラックオリーブ、春野菜、タイム ¥4,360

Tajine/red sea bream, littleneck clams, black olives, spring vegetables and thyme ¥4,360



ホワイトアスパラガスのポワレ
蛸烏賊のマリネ グリビッシュソース ¥3,630

Sautéed white asparagus, marinated firefly squid, sauce gribiche ¥3,630



レモンパルフェ
ミントのジュレ
フロマーージュブランの
グラス ¥1,700

Lemon parfait, mint gelée,
fromage blanc ice cream
¥1,700



リゾット ヴェルデ／アスパラガス、
グリーンピース、筍、パルメザン ¥3,030

Risotto verde/asparagus, green peas,
bamboo shoots, Parmigiano-Reggiano
¥3,030



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：2021年3月1日(月)～5月31日(月)

Available March 1 (Mon.) through May 31 (Mon.)

7:00 am - 10:30 pm L.O. (11:00 pm Close) Tel: 03-3211-5364

ブレックファスト Breakfast 7:00 am - 10:30 am L.O. ¥4,840～

ランチコース Prix Fixe Lunch 11:30 am - 2:30 pm L.O. ¥5,330～
(平日 Weekdays ¥3,880～)

ディナーコース Prix Fixe Dinner 5:30 pm - 10:30 pm L.O. ¥7,750～



Loving Preparation, a Beauty to Behold
愛情をこめた、美味しさと美しさ。

日本各地の春の海が育んだ、それぞれに個性溢れる食材を厳選し、丁寧な仕事で生かします。伝統的な江戸前スタイルに創意を加える繊細な職人技で、愛情をこめて握ります。その所作も含めて美味しく、美しく。

The best of the spring catch is lovingly prepared for maximum visual impact and flavor. Traditional Edo-mae techniques combine with creativity for an unforgettable demonstration of an appetizing aesthetic.

Sushi SUSHI KANESAKA

鮨 鮓 かねさか

か
ね
さ
か

提供期間：2021年3月1日(月)～5月31日(月)
Available March 1 (Mon.) through May 31 (Mon.)

ランチ Lunch 11:30 am - 1:30 pm L.O. ¥7,865～

ディナー Dinner 5:00 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥21,780～

Tel: 03-3211-5323

A Marriage of Savory and Sweet
驚くほどの、旨味と甘味。

春の自然な旨味を、金華ハムの極上出汁を使った新玉葱の丸ごと蒸しでご堪能ください。まずは、じっくりと熱を入れた柔らかな"芯"に舌鼓。周りの部分は金華ハムと合わせて、スープにたっぷり浸してからどうぞ。

A whole seasonal onion is steamed in soup flavored with Kinka ham. Savor the core, steamed to melting perfection, then finish by immersing the rest of the onion in the supremely flavorful soup.

ホワイトアスパラガス
タイ風ピリ辛蝦味噌
クリームソース バジルの香り
White asparagus with
basil-scented Thai-style
shrimp paste cream sauce



新玉葱の丸ごと蒸し
金華ハムの極上出汁
Steamed seasonal onion
in supreme soup with
Kinka ham

Chinese Restaurant AMBER PALACE

中国料理 琥珀宮
Amber Palace

提供期間：2021年3月1日(月)～5月31日(月)
Available March 1 (Mon.) through May 31 (Mon.)

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm L.O. ¥4,250～

ディナー Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥15,730～

Tel: 03-5221-7788

「ミシュランガイド東京 2021」に1つ星レストランとして掲載されました。
Listed as one-star restaurant in Michelin Guide Tokyo 2021.

*Seasonal Fresh
Fruit Cocktails*

<3月1日(月)~5月31日(月)>

林檎のジョンコリンズ

甘夏のマティーニ

<3月1日(月)~4月15日(木)>

日向夏のカイピリーニャ

各 ¥2,670

*甘夏と日向夏の仕入れ状況により
終了となる場合がございます。

<March 1 (Mon.) - May 31 (Mon.)>

Apple John Collins

Summer Orange Martini

<March 1 (Mon.) - April 15 (Thu.)>

New Summer Orange Caipirinha

¥2,670 each

*Availability based on
supply of summer orange and
new summer orange.



*Intoxicating Pleasures of Spring
春にふさわしい、軽やかな酔い。*

一杯のカクテルをゆっくり味わう、穏やかな春の時。おすすめはウイスキーカクテル「林檎のジョンコリンズ」です。相性のよい林檎と蜂蜜に、生姜の辛みがアクセント。フルーティで炭酸の効いた軽やかさは、まさに春の味わい。

Enjoy a gentle interlude, with a refreshing cocktail in hand. For example, the whisky-based Apple John Collins combines apple, honey and a touch of ginger in a fruity carbonated tippie redolent of spring.

Main Bar ROYAL BAR

メインバー ロイヤル バー

Royal
Bar

提供期間: 2021年3月1日(月)~5月31日(月)

Available March 1 (Mon.) through May 31 (Mon.)

5:00 pm - 10:30 pm L.O. (11:00 pm Close) Tel: 03-3211-5318

Spring Champagne

フルーティ、フレッシュ、エレガントという言葉が浮かぶ豊かな香りと味わいの春に合うシャンパーニュ。

テタンジェ

プレスティージュ ロゼ

グラス ¥4,240/ボトル ¥20,570

TAITTINGER Prestige Rosé
Glass ¥4,240/Bottle ¥20,570



*A Resplendent Array Evokes a Smile
その華やかさに、思わず笑顔。*

日に日に春めく陽射しに誘われた散策に、アフタヌーンティーはいかがですか。チェリーやピスタチオのお菓子、抹茶マカロンにレモンのタルト。海老のロワイヤルや筍ご飯と、思わず笑顔の華やかさ。満ち足りた時が流れます。

Plan a springtime excursion ending in afternoon tea. The tempting array includes shrimp royale, miniature rice with bamboo shoots, cherry and pistachio cakes, green tea-flavored macaron, lemon tart and more...

春のアフタヌーンティー

¥5,570

グラスシャンパーニュ付き ¥8,110

提供時間: 平日 1:00 pm - 3:00 pm,

5:00 pm - 6:30 pm,

土・日・祝日 2:00 pm / 3:00 pm,

6:00 pm / 6:30 pm

予約専用ダイヤル Tel: 03-3211-5370

<限定20食・予約制>

*ご利用は3時間とさせていただきます。

Spring Afternoon Tea

¥5,570 / With a glass of

Champagne ¥8,110

Hours: Weekdays 1:00 pm - 3:00 pm

and 5:00 pm - 6:30 pm,

Saturdays, Sundays and holidays

2:00 pm, 3:00 pm, 6:00 pm, 6:30 pm

*Afternoon tea seating is limited to 3

hours. <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: 2021年3月1日(月)~5月31日(月)

Available March 1 (Mon.) through May 31 (Mon.)

10:00 am - 10:30 pm L.O. (11:00 pm Close) Tel: 03-3211-5309

The Beauty of Spring in Full Bloom

苺と桜。春爛漫の美味しさと愛らしさ。

何と100個以上。どれもがジューシーで甘そうな3種類の苺を味わい尽くすプレートは、その名も「ワンハンドレッド ストロベリーズ」。そして、苺の魅力が際立つ「3種の苺パフェ」。さらに、桜の美しさを愛でるカクテルやデザートなど。春爛漫の色合いや味わいに、新しい発見がきっとあります。

Three varieties of sweet and juicy berries overflow the plate of "100 Strawberries." "Strawberry Trio Parfait" is another outstanding example of berry appeal. A selection of sakura-themed desserts and cocktails also honor the fleeting beauty of spring.



100 Strawberries

ワンハンドレッド ストロベリーズ ¥15,730 (2名様)

苺100個以上の盛り合わせと苺カクテル、フリーフローカフェをお楽しみください。

提供期間：2021年3月1日(月)～4月30日(金)

提供時間：2:30 pm - 5:00 pm (2時間制・要予約)

(ラウンジバー プリヴェ 6F)

One Hundred Strawberries ¥15,730 (serves 2)

Available March 1 (Mon.) through April 30 (Fri.)

Hours: 2:30 pm - 5:00 pm (seating limited to 2 hours; reservations required)

(LOUNGE BAR PRIVÉ 6F)

Poisson d'Avril



Strawberry Parfait

3種の苺パフェ

¥3,030 / スイーツセット ¥4,360

とちおとめ・きらび香・あまおう・組ほっぺなど、その時期に合わせてベストリーシェフが厳選。

提供期間：2021年3月1日(月)

～5月31日(月)

(グランド キッチン・ザ パレス ラウンジ 1F)

Strawberry Trio Parfait

¥3,030 / Sweets Set ¥4,360

Available March 1 (Mon.)

through May 31 (Mon.)

(GRAND KITCHEN,
THE PALACE LOUNGE 1F)

Pastry

ポワソン ダブルパイ (中央) 各 ¥3,240
苺 / マンゴ

Breads

ポワソン ダブルブレッド プレッド 各 ¥540
苺&フランボワーズ / バイナッブル&アブリコット

提供期間：2021年3月22日(月)～4月1日(木)

(スイーツ&デリ B1F)

Poisson d'Avril Pie ¥3,240 each
Strawberry / Mango

Poisson d'Avril Breads ¥540 each
Strawberry & Raspberry /
Pineapple & Apricot

Available March 22 (Mon.)

through April 1 (Thu.)

(SWEETS & DELI B1F)



Sakura Lovers Cocktails

さくらモヒートパンチ

旬の味を気軽に楽しみたいだけの、
微炭酸・低アルコールで人気のパンチスタイル。

さくら1-1-1(トリプルワン)

シグニチャーカクテル「1-1-1」を春の装いで。

各 ¥2,670

提供期間: 2021年3月1日(月)~3月31日(水)
(ラウンジバー プリヴェ 6F)

Sakura Mojito Punch

Sakura 1-1-1

¥2,670 each

Available March 1 (Mon.)
through 31 (Wed.)

(LOUNGE BAR PRIVÉ 6F)

Rosé Champagne

ローラン ベリエ ロゼ

グラス ¥4,240/ボトル ¥20,570

提供期間: 2021年3月1日(月)~5月31日(月)
(ラウンジバー プリヴェ 6F)

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut

Glass ¥4,240/Bottle ¥20,570

Available March 1 (Mon.)

through May 31 (Mon.)

(LOUNGE BAR PRIVÉ 6F)



Sakura Breads

さくら抹茶あんぱん ¥380

ブリオッシュ サン ジュニ ¥440

提供期間: 2021年3月15日(月)

~4月15日(木)

(スイーツ&デリ B1F)

Sakura & Matcha Anpan ¥380

Brioche Saint-Genix ¥440

Available March 15 (Mon.)

through April 15 (Thu.)

(SWEETS & DELI B1F)



Sakura Sweets

さくららんち ¥380/ルーレ ジャポネ ¥760

さくら ¥810/さくらのフラン ¥1,030

提供期間: 2021年3月15日(月)~4月15日(木)

(スイーツ&デリ B1F)

Sakura Crunch ¥380/Roulé Japonaise ¥760

Sakura ¥810/Flan à la Sakura ¥1,030

Available March 15 (Mon.) through April 15 (Thu.)

(SWEETS & DELI B1F)



A Unique Selection of Seasonal Delights

季節の美味しさを、個性豊かに。

夏蜜柑やよもぎ、カシューナッツをふんだんに使用したペストリー。いろいろな新鮮野菜やシラスなどの旨味を生かしたブレッド。それぞれに春らしい味と色、香り溢れるメニューがバリエーション豊かにそろっています。この季節だからこそその美味しさを、創意と工夫でアレンジ。ひとつひとつがとても個性的です。

Pastries featuring summer citron, mugwort and cashew nuts; breads made with fresh vegetables, whitebait and other specialties in vibrant colors, fragrant with the scents of spring. Enjoy the beauty of this special season, presented with creative ingenuity.

苺のミルフィユ ¥1,950
Mille-feuille aux Fraises
ヴェール Vert ¥760
リュミエール Lumière ¥760
アリシアン Alliciant ¥760



ピカディージョ ¥540
Picadillo
シラスとハーブの
フォカッチャ ¥440
Focaccia aux Shirasu
チャパタ ピッツァ
オルトラーナ ¥1,080
Ciabatta Pizza Ortolana
バナナと塩バターキャラメル
のデニッシュ ¥490
Banane au Caramel
Beurre Salé

Easter Eggs



イースターエッグ ¥2,700
Chocolat de Pâque
提供期間：2021年3月22日(月)～4月4日(日)
Available March 22 (Mon.)
through April 4 (Sun.)

Special Bread



バンド ミブルミエ
～ジャンドゥージャ～ ¥1,410
Pain de Mie Premier with Gianduja
北海道産の希少な小麦と厳選素材を
使った食パン生地に、ジャンドゥージャを
練りこみ、風味豊かに焼き上げました。
提供期間：2021年3月31日(水)まで
Available through March 31 (Wed.)

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



提供期間：2021年3月1日(月)～5月31日(月)
Available March 1 (Mon.) through May 31 (Mon.)
10:30 am - 7:00 pm Tel: 03-3211-5315



オリジナルバスソルト **Original Bath Salts** ¥4,400
オリジナルフレグランスのバスソルト(エプソムソルト)が
新登場。身体を芯から温め、肌に潤いを与えます。

Palace Hotel Tokyo Online Shop
オンラインショップのご案内

パレスホテル東京のこだわりの品々を、
24時間いつでもご購入いただけます。
この春の新登場は、オリジナルフレグ
ランスが香る「バスソルト」です。人気
の「Chiyo Choco」は、著名なイラスト
レーターとのコラボレーションによる絵
柄の2021年限定デザイン。また、可愛ら
しい缶に入った「サブレ」などもどうぞ。

*Order distinctive specialties
any time from the Online Shop.
Scented Bath Salts are new this
spring. Popular Chiyo Choco
appear in a new 2021 edition,
in collaboration with a noted
illustrator. Also enjoy special
shortbread in attractive cans.*



Wappa Bento Box ¥19,800

フランス・パリ発のクチュール子供服ブランド「Bonpoint」との
コラボレーションによる、天然杉のお子様用大館曲げわっぱ白木弁当箱です。
付属品: Bonpointのゴムバンド&弁当包み、
ホテルシェフおすすめレシピ、スイーツ&デリの焼菓子



エビアンSPA 東京 トートバッグ
evian SPA TOKYO Tote Bag
¥7,620

綿100%、10番手の太糸で織った
厚手ながら柔軟な風合いの綿布です。
(約35×30 マチ16cm)

オリジナルマスク
Original Face Masks

1枚 ¥1,650 / 2枚セット ¥3,080
麻(亜麻)100%の生地を2枚重ね
にした立体縫製のマスク。
*不織布シート付き。
*売上の一部を医療団体へ
寄付させていただきます。





ココナッツサブレ缶
Coconut Shortbread
ココナッツの香り豊かに仕上げた
甘さ控えめの大人のサブレ。

シナモン&ジンジャーサブレ缶
Cinnamon & Ginger Shortbread
スパイスが効いたサブレは
ワインやビールのお供にも。

各¥3,780 each
*数量限定



Chiyo Choco -2021 edition- ¥3,350
人気イラストレーターWALNUT氏とのコラボレーションによる、
2021年限定デザインの「千代ちよこ」です。

Palace Hotel Tokyo Take-out Service パレスホテル東京のテイクアウト

おすすめは、ご自宅でお花見気分を味わえる、春のパーティーボックス。
ひと口サイズのオードブルとデザートを組み合わせました。
各種パーティーボックスもご用意しています。

*The Spring Party Box, an array of bite-sized hors d'oeuvres
and desserts, evokes the image of blossom-viewing.
Choose from a selection of special Party Boxes.*



春のパーティーボックス Spring Party Box ¥10,800
シャンパーニュともよく合う一口サイズのオードブルとデザートのセット。
提供期間：2021年3月1日(月)～5月31日(月)
Available March 1 (Mon.) through May 31 (Mon.)

Party Boxes



卒業式や入学式、雑祭りなどイベントが多い春。
おうち時間をホテル時間に変えてお楽しみください。

スターターボックス ¥10,800
Hors d'oeuvre Box
日本料理ボックス ¥12,960
Japanese Specialty Box
デザートボックス Dessert Box ¥9,720
エステル ティータイムボックス ¥9,720
ESTERRE Tea Time Box

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)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)

お電話または オンライン (事前決済) にてご予約を承ります。
Reserve by telephone or online (advance payment required).

Tel: 03-3211-5307 (レストラン予約課 10:00 am - 7:00 pm)
[palacehoteltokyo.com/restaurants-bars/takeout](https://www.palacehoteltokyo.com/restaurants-bars/takeout)

A Splendid Herald of Spring: A Vivid Hanami Bento

華やかな春の便り -こころ彩る花見弁当-

彩り美しい春のお弁当でお部屋での夕食をお花見気分。
心地よい春風を感じながらのバルコニーでの時間。
客室から五感で楽しむ春の訪れ。

*Indulge in the spirit of blossom-viewing with a selection of specialties in a lacquer box, served in your room.
Enjoy the breeze on the balcony and revel in the arrival of spring.*



プラン内容 Package

- ・ご夕食は、和田倉の春の花見弁当(人数分)をお部屋にお届けいたします。(5:00 pm - 8:00 pm)
- ・グランド キッチン(1F)またはインルームダイニングでの朝食付き。
- ・A special Hanami Bento from Japanese Restaurant Wadakura served in your room (5:00 pm - 8:00 pm; one per guest)
- ・Breakfast served at Grand Kitchen (1F) or in your room



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 for two ¥102,850~
グランドデラックスキング with バルコニー (55㎡) Grand Deluxe King with Balcony (55㎡)	2名様利用 for two ¥114,950~

- *上記料金は1泊分の1室料金です。(サービス料・消費税込)
- *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 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: 2021年3月1日(月)~4月11日(日) Available dates: March 1 (Mon.) through April 11 (Sun.)
ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

Treatment Gift Certificates

トリートメントギフトチケット

季節のトリートメントスパのギフトをご用意。
大切な方へ、心身ともに癒される素敵な贈り物です。

*Spa Gift Certificates for seasonal treatments
make excellent gifts for those special people.*

White Day Spa Treatment Gifts

ホワイトデー スパトリートメントギフト
セレクトボディトリートメント 90分 ¥30,250

ご予約時にセシアル・サーキュレーション・ストレスリリースの
3種のメニューからお好みでお選びいただけます。

販売期間: 2021年2月15日(月)~3月14日(日) 有効期限: ご購入日より半年

Selectable Body Treatment 90 minutes ¥30,250

Reserve your choice of Celestial, Circulation, or Stress Release treatments.
Available February 15 (Mon.) through March 14 (Sun.)
Valid for use six months from purchase date.

Mother's Day Spa Treatment Gifts

母の日 スパトリートメントギフト
モイスターフェイシャル 75分 ¥30,250

オムニセンスの保湿セラムとエイジングマスクを使用したフェイシャルトリートメントに
フェイスマスク(ニューアージュドオー 50ml・通常価格¥8,800)のホームケア商品をセットにした
母の日限定ギフト。*フェイスマスクはご予約日当日にお渡しいたします。

販売期間: 2021年4月1日(木)~5月9日(日) 有効期限: ご購入日より半年

Moisturizing Facial 75 minutes ¥30,250

Limited Mother's Day package includes a facial treatment using Omnisens
moisturizing serum and mask, with a special gift of Face Cream Mask
Nuage d'Eau (50ml; ¥8,800 retail value) for home care.
Available April 1 (Thu.) through May 9 (Sun.)
Valid for use six months from purchase date.

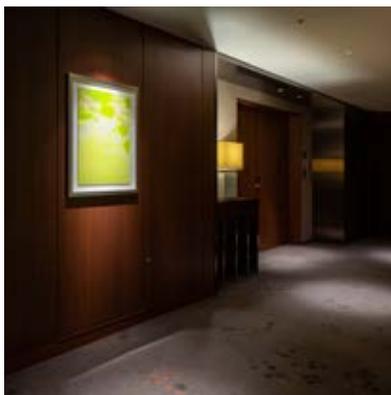
ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5298 (10:30am - 8:00 pm)

evianSPA
SANTAS PER AQUAM
TOKYO



Profile: 1976年岐阜県生まれ。武蔵野美術大学造形学部油絵学科版画コース卒業、同大学院修了。
リトグラフの技法を駆使して言葉では表現しきれない「あわい」をテーマに作品化する。
Born in Gifu Prefecture, Japan, in 1976, Yuka Kimura graduated from the Printmaking Course,
Department of Painting, Musashino Art University and subsequently attended
the University's graduate school. She makes liberal use of printmaking techniques to
create pieces focusing on the ephemeral, which is not fully expressible in words.
Size: w625×h825mm
Location: 客室廊下 Guestroom corridor

C O V E R A R T



「あわい」 木村 友香
"Awai" Yuka Kimura

お濠に揺らぐ水面は、静かにそこに在ります。
水は時に厳しくもやさしい。
私たちの生命は、水によって育まれています。
移ろう季節や時間、日々の生活の中で感じる
その時々をの想いを、水は映しだし、気づかせてくれます。
そんな言葉に出来ない想いを、記したいと思います。

The rippling surface of the moat is a constant quiet presence.
Water can be harsh yet gentle. Our lives are nurtured by water.

The transitions of the seasons and of time,
the feelings that surface in the course of daily life,
are reflected, made perceptible in the water.

I seek to capture those feelings that words cannot express.



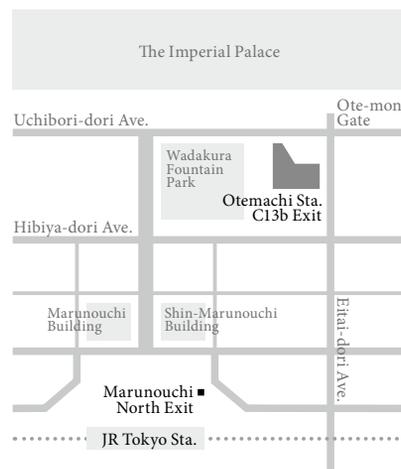
PALACE HOTEL TOKYO

〒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係へお申しつけください。
*記載料金はいずれもサービス料・消費税込です。(スイーツ&デリ、テイクアウトメニュー、オンラインショップ、その他一部の
商品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. *Prices are inclusive of service charge and consumption tax. (Service charge is not
levied for Pastry Shop SWEETS & DELI, take-out items, Palace Hotel Tokyo Online Shop, and certain other products.)



A MEMBER OF

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®