




T H E P A L A C E  
*seasonal information*

*Summer 2021*



夏の美味をそろえて、  
微笑みを誘うおもてなし。

それぞれに個性豊かな夏の恵みを味わいながら、  
光にあふれ、色彩にあふれる海や野山の  
風景に思いを馳せる。そうした歓びから、  
明日のための新しい力は生まれます。  
ちょっとした驚きや発見があり、そして何より  
柔らかな微笑みを誘う美味で、お客様をおもてなしする。  
それが、私たちが大切にしている心です。

## Summer Flavors, Presented with Hospitality that Invites a Smile

Distinctive summer specialties evoke memories of  
hills and seas, dazzling in radiant sunlight.  
Such pleasures furnish strength for days to come.  
An occasional unexpected discovery enlivens flavors  
that invite a smile, presented with consummate  
hospitality in the tradition of Palace Hotel Tokyo.

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

記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。(スイーツ&デリ、テイクアウト、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いません。)

Prices are inclusive of 10% service charge and consumption tax. (Service charge is not levied for items from Pastry Shop SWEETS & DELI, take-out, nor the Online Shop)



高知産のどぐろ トマトとマジョラム  
*Nodoguro from Kochi,  
tomatoes and marjoram*

### *Deeply Invigorating Tastes of Summer*

深く、清々しい、夏の味わい。

青森の海から届いた、獲れたての剣先烏賊。柔らかな食感を生かすためにさっと調理し、野生のフスイユ(ういきょう)を添えました。レモン果汁と皮を加えて、新鮮な味わいを際立たせています。そして仕上げは、プレート上のすべての食材で煎じたコンソメを。深く、清々しい味わいをお楽しみください。

*Fresh-caught off the shores of Aomori, kensaki-ika (swordtip squid) prepared quickly to preserve its delicate texture is partnered with wild fennel and brightened with lemon. Finished with a broth infused from all the ingredients on the plate, the result is deeply invigorating.*



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*



宮崎産マンゴ ワカメ  
ブリオッシュのトースト  
*Mango from Miyazaki,  
wakame and  
toasted brioche*

French Restaurant ESTERRE

フランス料理 エステール



提供期間：2021年6月16日(水)～8月29日(日)

Available June 16 (Wed.) through August 29 (Sun.)

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.

### Sauce Plays a Vital Role

#### 美味を引き立てる、ソースの魅力

ジューシーで豊かな旨味が特長の大山鶏のもも肉を、香ばしくふっくらと焼き上げました。その美味をさらに高めるのは、こだわりのソース。エシャロットと舞茸をバターで炒め、マッシュルーム、チキンブイヨン、生クリームに粒マスタードを加えました。このソースの魅力も、ぜひご堪能ください。

*Grilled to the peak of fragrance, juicy, umami-rich chicken thighs are paired with a sauce of shallots and maitake mushrooms sautéed in butter and flavored with button mushrooms, chicken bouillon, fresh cream and grainy mustard. The sauce itself deserves to be savored.*

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 ¥4,600  
Grilled Daisen chicken leg,  
maitake fricassée, grain mustard sauce ¥4,600



太刀魚のソテー 無農薬レモン ほうれん草  
レモンバターソース ¥4,360  
Pan-seared cutlass fish, organic lemon,  
spinach, lemon butter sauce ¥4,360



ズワイ蟹と唐墨のカペリーニ ¥3,390  
Capellini with zucchini and  
salted, dried mullet roe ¥3,390



トロピカルフルーツの  
ウフアラネージュ ¥1,700  
Tropical fruit  
oeufs à la neige ¥1,700

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6月1日(火)～8月31日(火)

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

7:00 am - 10:30 pm L.O. (11:00 pm Close)

ブレイクファスト 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 ¥4,000～)

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

Tel: 03-3211-5364



*All Senses Welcome the New Season*  
五感で味わう、新しい季節の訪れ。

豊かな夏の海に育まれた、旬そのものといえるさまざまな食材。そのひとつひとつの持ち味を活かして作る日本の伝統料理。それが刺身(造り)です。料理人の包丁の技が美味しさを引き出し、美しさを奏でます。新しい季節の訪れを五感で味わい、楽しむひとときに心までも満たされていきます。

*Nurtured by the fertile seas of summer, fresh ingredients evoke seasonal abundance. Sashimi is prepared according to tradition, the master chef's knife techniques bringing out the flavor and visual appeal. Welcome the new season with all senses attuned.*



夏のおすすめ特別会席  
「和-NAGOMI-」 ¥25,410

メインのお料理を、近江牛のすき煮または愛知産の小うな重からお選びいただける会席コースです。

*Nagomi for Summer* ¥25,410

A full-course presentation of summer delicacies featuring a choice of sukiyaki-style hotpot prepared with Ohmi beef or eel from Aichi served over rice.

*Summer Lunch*



愛知産鰻 うな重コース ¥10,890

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。

*Eel from Aichi in a Lacquer Box* ¥10,890

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: 2021年6月1日(火)~8月31日(火)

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

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) ¥13,310~

Tel: 03-3211-5322

*The Delights of the Freshest Tempura*  
揚げたて、という醍醐味。

選りすぐりの鯷、雲丹や鰻。夏の日差しをいっぱい浴びた新鮮な野菜の数々。繊細にして奥行きのある美味しさを、揚げたての軽やかな食感と高い香りとともにいただく。その欲びは、まさに天麩羅ならではの醍醐味といえます。

*Special selected horse mackerel, sea urchins and pike conger, with lush vegetables ripened in the summer sun. Enhanced by skillful frying, results are refined yet profound, fragrant and light-textured.*



ランチコース「ゆり」  
(天麩羅7品) ¥10,890

*Yuri Lunch*  
¥10,890 (7 tempura items)



ディナーコース「すいれん」  
¥21,780 (天麩羅9品)

6月 東京湾のブランド鯷/  
7月 雲丹/8月 淡路の鰻

*Suren Dinner* ¥21,780

9 tempura items including specialty of the month.  
June: Aji (horse mackerel) from Tokyo Bay/  
July: Uni (sea urchin)/  
August: Hamo (pike conger) from Awaji

Tempura TATSUMI



提供期間：2021年6月1日(火)～8月31日(火)  
Available June 1 (Tue.) through August 31 (Tue.)

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



*The Rich Savor of Carefully Selected Ingredients*  
厳選素材の、豊かな味わい。

生産者から特別に直送される松阪牛。その上品で柔らかな肉質と、口の中でとろける良質な脂の旨味をご堪能ください。また、鮑や黒毛和牛などの厳選された素材だからこそ豊かな味わいを、鉄板焼で心ゆくまで。

*Matsusaka beef is sourced directly from the producer. Savor the texture and umami of superior marbling. Select seafood and other seasonal ingredients come together in a rich symphony of flavor.*

ランチコース  
「流水 -RYUSUI-」 ¥10,890～  
ディナーコース  
松阪牛コース ¥29,040～  
「磯風 -KAZE-」 ¥25,410～  
(鮑、黒毛和牛ほか)

*Ryusui Lunch* from ¥10,890  
*Matsusaka Beef Dinner*  
from ¥29,040

*Kaze Dinner* from ¥25,410  
(includes abalone and Japanese Black beef)



Teppanyaki GO



提供期間：2021年6月1日(火)～8月31日(火)  
Available June 1 (Tue.) through August 31 (Tue.)

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



Take-out Service



特撰 手巻き寿司セット  
¥8,640 (1人前/19種)  
\*¥5,400のセットもごございます。  
\*2人前より承ります。

Hand-roll Sushi Set  
¥8,640  
(single portion / 19 varieties)  
\*¥5,400 set also available.  
\*Minimum order: Two portions

A Time to Treasure  
夏の、珠玉のひとつとき。

清々しくも美しい空間。江戸前の技法を守りながら、知恵と工夫を凝らして極める美味との出会い。さまざまな旬の食材から選び抜き、自信を持っておすすめする握りや手巻き。満ち足りたひとときをお過ごしください。

A bright and beautiful setting is the venue for a delicious encounter with Edo-mae tradition, renewed with wisdom and ingenuity. Enjoy the very best ingredients at the peak of flavor.

Sushi SUSHI KANESAKA

鮨 鱈かねさか

かねさか  
か  
か  
か

提供期間：2021年6月1日(火)～8月31日(火)  
Available June 1 (Tue.) through August 31 (Tue.)

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

Delicious Flavors Bring Joy  
幸せを呼ぶ美味しさ。

土鍋でいっそう香ばしく仕上げたチャーハンをも、ぜひご賞味ください。ふんわりとした穴子とみずみずしい茄子の旨味を、スパイシーな海老味噌と爽やかな香りの青紫蘇のアクセントが引き立てます。それは、とても幸せな美味しさ。

Fragrant fried rice cooked in an earthenware pot features saltwater eel and eggplant accented with spicy shrimp paste and the fresh scent of perilla. The flavor is calibrated to bring joy.



アオリイカの青紫蘇炒め  
翡翠仕立て  
Stir-fried calamari with  
green perilla "Jade style"

穴子と茄子のピリ辛  
海老味噌チャーハン  
Saltwater eel and eggplant fried  
rice with spicy shrimp paste



Chinese Restaurant AMBER PALACE

中国料理

中国飯店  
琥珀宮  
Amber Palace

提供期間：2021年6月1日(火)～8月31日(火)  
Available June 1 (Tue.) through August 31 (Tue.)

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm L.O. ¥4,235～  
ディナー Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥15,730～  
Tel: 03-5221-7788

*Glorious, Indulgent: A Summer to Remember*  
華やかに、贅沢に、とっておきの夏。

涼を誘う夏の風物詩、ふわりとした絶妙な口どけのかき氷はいかがですか。抹茶&あずきのシェーブアイスはその味わい。たっぷりのマンゴとココナッツの香りに、ヨーグルトクリームが奏でる真夏のハーモニー。そして、まさに旬を迎える白桃と黄桃を贅沢に盛り合わせたパフェも、ぜひお楽しみください。

*Shaved ice is a refreshing summer indulgence. Choose from Japanese-inspired matcha green tea with azuki beans or Asian-influenced mango with coconut and yogurt cream. A luscious parfait of white and yellow peaches is another timely celebration of summer's bounty.*



Peach Parfait

白桃・黄桃 2種の桃 パフェ ¥3,390/スイーツセット ¥4,720

夏に旬を迎える白桃と黄桃を贅沢に盛り合わせました。

\*桃の種類は時季により変わります。

提供期間: 2021年6月1日(火)~8月31日(火)

(ザ パレス ラウンジ・グランド キッチン 1F)

White and Yellow Peach Parfait ¥3,390/Sweets Set ¥4,720

\*Peach varieties are subject to seasonal availability.

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

(THE PALACE LOUNGE, GRAND KITCHEN 1F)

New Recommendation

プレミアム ショートケーキ ¥1,080

\*通年でのご提供となります。

(スイーツ&デリ B1F)

Gâteau aux Fraises ¥1,080

\*Available year-round.

(SWEETS & DELI B1F)



Shaved Ice

かき氷 各 ¥2,000/スイーツセット ¥3,570

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: 2021年6月1日(火)~9月14日(火)

(ザ パレス ラウンジ・グランド キッチン 1F)

Shaved Ice ¥2,000 each/Sweets Set ¥3,570

Matcha Green Tea & Azuki Beans with Rice-flour Dumplings

Mango & Coconut with Yogurt Cream

Available June 1 (Tue.) through September 14 (Tue.)

(THE PALACE LOUNGE/  
GRAND KITCHEN 1F)







### Smoothies

暑い夏にはバラエティ豊かなフルーツとティーの相性の良い組み合わせを、冷たいスムージーでお楽しみください。

レモンとデトックスティーのスムージー  
ベリーとハイビスカスティーのスムージー  
各 ¥2,180

提供期間：2021年6月1日(火)～8月31日(火)

マンゴとピュアブラックティーの  
スムージー ¥2,420

提供期間：2021年6月1日(火)～6月30日(木)

白桃とジンジャーピーチティーの  
スムージー ¥2,910

提供期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火)

(ラウンジバー プリヴェ 6F)

Lemon & Detox Tea Smoothie  
Berry & Hibiscus Tea Smoothie  
¥2,180 each

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

Mango & Pure Black Tea Smoothie ¥2,420  
Available June 1 (Tue.)  
through June 30 (Wed.)

Peach & Ginger Peach Tea Smoothie ¥2,910  
Available July 1 (Thu.)  
through August 31 (Tue.)  
(LOUNGE BAR PRIVÉ 6F)



### Summer Sweets

フローズン ミルフィユ ¥2,490 <クール便・冷凍>  
サクッとしたパイにカスタードクリームの上品な甘さがマッチする、  
旧パレスホテル時代の定番人気商品「ミルフィユ」。  
オンラインショップのみで数量限定販売いたします。  
提供期間：2021年7月1日(木)～  
(オンラインショップ)

Frozen Mille-feuille ¥2,490 (frozen delivery)  
Available from July 1 (Thu.)  
(Online Shop)



### Curry Breads

バジルチキンカレーパン ¥540  
バジルシュリンプカレーパン ¥540  
バジルの香りとシェパルチーズの  
深いコクが特徴のカレーパン。  
炭火で焼いたジューシーな鶏肉や  
プリプリ食感の海老との絶妙な  
取り合わせをお楽しみください。  
提供期間：2021年8月1日(日)  
～8月31日(火)  
(スイーツ&デリ B1F)

Basil Chicken Curry Bread ¥540  
Basil Shrimp Curry Bread ¥540  
Available August 1 (Sun.)  
through August 31 (Tue.)  
(SWEETS & DELI B1F)



*Time Passes at a Leisurely Pace*  
ゆるやかに流れる時間の中で。

明るい日差しに映える木々の緑を眺めながら、ゆっくりとアフタヌーンティーを。夏の彩りや旬の食材を生かしたフルーツタルトやパウンドケーキなどとともに、香り高い紅茶をどうぞ。シャンパーニュとのセットもご好評をいただいています。夏の暑さを静める爽やかな味わいのアンリ ジローもおすすめです。

*Linger over a beautifully presented afternoon tea, overlooking sunlit greenery. Fruit tarts in summer colors and tender pound cake enhance the fragrance of tea. Maybe with a glass of Champagne? The fresh palate of Henri Giraud alleviates summer heat.*

夏のアフタヌーンティー ¥6,200

プレミアムティープラン ¥8,700

グラスシャンパーニュ付き ¥8,800

提供期間：2021年6月16日(水)～8月29日(日)

提供時間：2:30 pm -4:30 pm, 5:30 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。

Summer Afternoon Tea ¥6,200

Premium Tea Menu ¥8,700

With a glass of Champagne ¥8,800

Available June 16 (Wed.)

through August 29 (Sun.)

Hours: 2:30 pm -4:30 pm, 5:30 pm

\*Afternoon Tea seating is limited to 2.5 hours.

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

*Summer Champagne*



アンリ ジロー

ブリュット エスプリ ナチュラル NV

グラス ¥3,650 / ボトル ¥18,000

使用する木樽にもこだわり醸造された、新鮮さと熟成感が混在するシャンパーニュ。

Henri Giraud Brut Esprit Nature NV

Glass ¥3,650 / Bottle ¥18,000

*Bartender's Story*

旧パレスホテル時代からバーテンダーとしての研鑽を積みながら、「サントリーカクテルアワード」ウイスキー部門最優秀賞など、数多くの賞や資格を取得して参りました。四季折々の日本の素材を生かしたカクテル作りを大切にしつつ、パレスホテルの伝統の継承、また、日本のバー文化の発展のために日々精進を続けています。

*Honing his skills since the former Palace Hotel, Akira Miyashita has accumulated numerous awards, including the grand prix in the whisky category of the Suntory Cocktail Award. Creating cocktails that highlight seasonal ingredients, he contributes to the evolution of bar culture in Japan.*

バーテンダー 宮下 彰

Bartender Akira Miyashita



Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

提供期間：2021年6月1日(火)～8月31日(火)

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

11:30 am - 9:30 pm L.O. (10:00 pm Close) Tel: 03-3211-5319

*A Peerless Libation*

心やすらぐ、至高の一杯。

旬の桃とスパークリングワインを合わせたベリーニ。この季節にしか味わえないイタリア生まれのカクテルは、まさに至高の一杯。暑い日には爽やかなサマーフルーツカクテルで、心やすらぐひとときをお過ごしください。

*Made with seasonal peaches and sparkling wine, the Italian cocktail Bellini is a peerless ode to summer. An array of fresh fruit cocktails has been conceived to refresh on even the hottest day.*

*Seasonal Fresh Fruit Cocktails*

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

定番ウォッカカクテルを西瓜でアレンジしたエキゾチックな味わい。

バナナダイキリ Banana Daiquiri

ラムカクテルに南国の香りを添えたなめらかで柔らかな口あたり。

各 ¥2,670 each

\*ベリーニは7月1日(木)よりご提供。

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



Main Bar ROYAL BAR

メインバー ロイヤル バー

Royal  
Bar

提供期間：2021年6月1日(火)～8月31日(火)

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

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

*Summer Champagne*

全く加糖せずに作られたフレッシュかつ上品で、自然な味わいのシャンパーニュ。

ローラン ペリエ

ウルトラ ブリュット

グラス ¥4,240/ボトル ¥20,570

Laurent-Perrier ULTRA BRUT

Glass ¥4,240/Bottle ¥20,570



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6月1日(火)～8月31日(火)

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

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



*The Ultimate Summer Afternoon*

夏の午後の、極上のおもてなし。

冷涼にして味わい深いビシソワーズ。ローストビーフのロールサンド、ラタトゥイユとプロシュート、そしてよく熟したマンゴのプリンなど旬のスイーツの数々。夏の彩り豊かな美味の数々でもてなすアフタヌーンティーへ、ようこそ。

*Flavorful chilled vichyssoise, rolled roast beef sandwich, ratatouille and prosciutto, ripe mango custard: the colors and flavors of summer enliven afternoon tea.*

夏のアフタヌーンティー

¥6,200

グラスシャンパーニュ付き ¥8,800

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、

5:00 pm - 6:30 pm

アフタヌーンティー予約専用ダイヤル

Tel: 03-3211-5370

<限定20食・予約制>

\*ご利用は2時間半とさせていただきます。

Summer Afternoon Tea

¥6,200/With a glass of  
Champagne ¥8,800

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, 5:00 pm - 6:30 pm

\*Afternoon tea seating is limited to  
2.5 hours. <Limited to 20 servings>

*Delicious and Beautiful,  
Each and Every One*  
ひとつひとつ、美味しく美しく。

カシス風味の白桃にレモンバームの  
ジュレを合わせ、夏らしく爽やかに仕上  
げたスリール。コーヒー風味のクリーム  
で飾った、胡桃と完熟バナナのタルトな  
ど。夏の実りを選び抜き、ひとつひとつ  
美味しく美しく仕上げたスイーツ。そし  
て、初めての味わいに出合える新作の  
ブレッドもそろえて、お待ちしております。

*Cassis-scented white peaches with  
lemon balm gelée; a tart of creamy  
ripe bananas with coffee-flavored  
cream...selected summer fruits  
are incorporated into sweets that  
are crafted to be as beautiful as  
they are delicious. New breads are  
tempting too.*



スリール Sourire ¥810/ボータ Beauté ¥810/タルト ダグリユーム Tarte d'agrumes ¥850  
ポヌール Bonheur ¥1,400/トロピック Tropique ¥810

クロンヌ シトロン Couronne Citron ¥810  
エキゾチック Exotic ¥520  
チャバタ プロヴァンサル ¥540  
Ciabatta Provençale  
あらびきソーセージと夏野菜ロースト ¥540  
Sausage & Roasted Vegetables

バンドミブルミエマイス ¥1,400  
北海道産の希少な小麦やトウモロコシを  
ふんだんに使用し、香ばしく焼き上げました。  
提供期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火)  
Pain de Mie Premier Maïs ¥1,400  
(Corn Bread Loaf)  
Available July 1 (Thu.)  
through August 31 (Tue.)



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：2021年6月1日(火)～8月31日(火)  
Available June 1 (Tue.) through August 31 (Tue.)  
10:30 am - 7:00 pm Tel: 03-3211-5315



和素材フルーツゼリー 6種セット ¥3,570  
Assortment of Japanese Fruit Jellies  
伊予柑、白桃、和梨、苺、山葡萄、林檎の  
さっぱりとした味わいは夏のギフトに最適です。

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

この夏のおすすめは、伊予柑や白桃、和梨に山葡萄などの和素材をふんだんに使ったゼリー。夏にふさわしいさっぱりとした味わいです。パレスホテル東京ならではのこだわりの品々を、24時間いつでもご購入いただけるオンラインショップ。大切な方々へのお贈りものに、ぜひご活用ください。

*Fruit jellies made with iyokan citrus, white peach, wild grapes and other seasonal flavors, is an intensely refreshing summer treat. These and other selected items are available any time from the Online Shop, for yourself or for delivery to a special someone as a gift.*



フラワーアレンジメント by クリスチャン トルチュ  
&ココナッツサブレ缶 ¥14,310 <クール便>  
Flower Arrangement by Christian Tortu  
with Coconut Shortbread (refrigerated delivery)  
甘さ控えめな大人のココナッツサブレをフラワーアレンジと共に  
お届けします。見た目も華やかで特別な贈り物におすすめです。



BAKERY BOX Croissant  
10個入り ¥3,780 <クール便・冷凍>  
Bakery Box: Croissants  
10 pieces (frozen delivery)  
風味が良いフランスのイズィニー  
A.O.P.バターを使用。きめ細かな  
内層のクロワッサンに仕上げました。

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



Palace Hotel Tokyo Take-out Service

パレスホテル東京のテイクアウト

夏のパーティーボックスには、一口サイズのオードブルやデザートをいっぱい詰めました。濠の松阪牛と車海老のステーキ重弁当、和田倉からはお慶び弁当、巽は天重弁当と、パレスホテル東京おすすめのバラエティ豊かなご馳走をテイクアウトいただけます。ゆっくりと、たっぷりと、お楽しみください。

*A Summer Party Box is filled with bite-sized hors d'oeuvres and tempting desserts. Or opt for a special lunch box from WADAKURA, a two-tiered steak box featuring Matsusaka beef and tiger prawns from GO, or a selection of tempura served on rice from TATSUMI.*

Party Box

夏のパーティーボックス ¥10,800

Summer Party Box

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。暑い夏のおうち時間をホテル時間に覚えてお楽しみください。

提供期間：2021年6月1日(火)～8月31日(火)

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



GO <鉄板焼 濠>

松阪牛と車海老のステーキ重弁当  
ガーリックライス付き ¥14,040 / 白御飯付き ¥13,500  
Matsusaka Beef and Tiger Prawn  
with garlic rice / with steamed rice  
松阪牛(フィレ60g・サーロイン60g)と車海老、  
焼野菜を盛り込んだ贅沢なステーキ重。

WADAKURA <日本料理 和田倉>



お慶び弁当 ¥9,720

Special Lunch Box

種々の味覚を彩り鮮やかに盛り込みました。  
記念日やお祝いの席などにも最適です。

TATSUMI <天麩羅 巽>



天重弁当 9品 ¥7,560 / 7品 ¥5,400

TENJU Rice topped with 9 or 7 tempura items

カラリと揚げた旬の素材の旨みが際立つ  
天麩羅をぜひご家庭でお召し上がりください。

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](http://palacehoteltokyo.com/restaurants-bars/takeout)

## RETREAT &amp; RESTART

## リトリート &amp; リスタート

コールドプレスジュース専門店FARMERS' JUICE TOKYOのジュースクレンジングプログラムに、プラン限定の準備食・回復食をあわせたデトックス宿泊プラン。エビアン スパ 東京のボディトリートメントとともに楽しくみください。

*A special detox accommodation package features a juice cleanse program with Farmer's Juice Tokyo cold-pressed juices and prep and recovery meals conceived exclusively for this program. Also enjoy a treatment at evian SPA TOKYO.*



## 特典 Benefits

- ・日本料理 和田倉のオリジナル準備食・回復食
- ・「FARMER'S JUICE TOKYO」のクレンジングジュース<1日分5本>
- ・エビアン スパ 東京 "warew" ボディトリートメント 60分
- ・パレスホテル東京 オリジナルファブリックミスト
- ・リラクゼーションアイテム(アイマスク・レンタルヨガマット)
- ・Original prep and recovery meals from Wadakra
- ・Farmer's Juice Tokyo cleansing juice kit (one day supply; 5 bottles)
- ・"warew" body treatment (60 minutes) at evian SPA TOKYO
- ・Palace Hotel Tokyo original fabric mist
- ・Personal relaxation items (eye mask, yoga mat for rent)



## 1室料金 per room

デラックスキングまたはツイン with バルコニー (45㎡)	1名様利用 Single occupancy	¥130,000~
Deluxe King/Twin with Balcony (45㎡)	2名様利用 Double occupancy	¥170,000~

\*上記料金は2泊分の1室料金です。 \*2泊3日限定のプランです。

\*チェックイン3日前までにご予約ください。

\*Prices are per room, for two nights. \*Two night/three-day plan.

\*Please reserve at least three days in advance.

宿泊対象期間:2021年9月30日(木)まで \*7月13日(火)~8月10日(火)は対象外となります。

Available until September 30 (Thu.), except for July 13 (Tue.) through August 10 (Tue.)

ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

## Spa Treatments for Summer

## 夏のおすすめトリートメント

顔全体のデトックスマスクとアンヌセモナの凍らせた美容液で目元をスッキリと引き締める清涼感溢れる特別なフェイシャルトリートメント。夏に気になる足元のケアとして、ミネラルソルトのフットスクラブ&フットバスが含まれます。

*Special cooling facial treatment combines a full-face detox mask with Anne Semonin Eye Express Radiance ice cubes, leaving eye area firm and refreshed. Includes mineral salt foot scrub and foot bath for summer-ready feet.*

リフレッシュ アイケア フェイシャル & スクラブフットバス 90分 ¥39,000

Refresh Eye Care Facial & Scrub Foot Bath  
90 minutes ¥39,000



## Spa Products



おすすめスパプロダクト  
アンヌセモナ アイクリーム  
15ml ¥22,220  
表情ジワにアプローチし、弾力と輝きのある目元へと導きます。

Anne Semonin Eye Cream  
15ml ¥22,220  
Targets laugh lines and promotes glowing, resilient eye area.

Profile: 1962年東京都生まれ。1983年武蔵野美術大学短期大学部商業デザイン科卒業。  
静物の存在意義を、独自の感性で表現する。写真を素材にデジタル加工を施した  
作品を得意とし、空間コンセプトに合わせたアートワークも多数手掛ける。  
Born in Tokyo, Japan, 1962. Graduated from the Department of Industrial Design,  
Musashino Art University Junior College of Art and Design in 1983.  
Deploying a unique sensibility to convey the existence of inanimate objects  
and specializing in works using photographs as a base for digital enhancements,  
he is responsible for numerous artworks attuned to specific spatial concepts.

Size: w200×h200mm  
Location: 6F 化粧室 6F Powder room

## C O V E R A R T



「ru」 日出 真司  
"ru" Shinji Hinode

水や植物などの自然をモチーフに  
色合いの美しい作品を制作。  
生命と時間の流れを感じさせる作品は  
見るものを深く惹きつける。

Water, plants and other natural motifs are  
rendered in beautiful tones.  
Viewers are drawn into a world apart,  
conjured by impressions of life force and  
the inevitable passage of time.



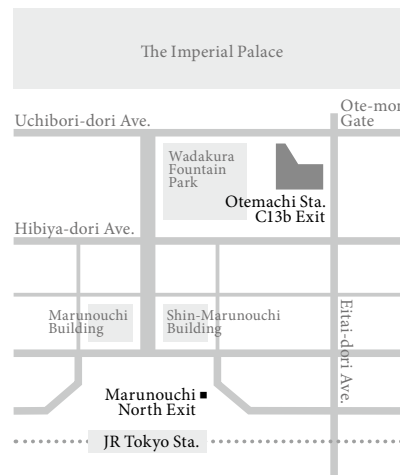
## PALACE HOTEL TOKYO

〒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。  
\*記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。(スイーツ&デリ、テイクアウト、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. \*Prices are inclusive of 10% service charge and consumption tax. (Service charge is  
not levied for items from Pastry Shop SWEETS & DELI, take-out, nor the Online Shop)



この製品は、FSC®認証材および管理原材料から作られています。

2021年5月発行





A MEMBER OF  
  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®