

The Palace

Seasonal Information

Autumn 2023



PALACE HOTEL TOKYO

Autumn 2023

豊穰の秋を祝う、
晴れやかさとともに。

*Brilliant Celebrations
of Autumn Abundance*

厳選された旬の食材が全国各地から届きます。腕によりをかけ、工夫を凝らしてご用意した美味のいろいろを心ゆくまでお楽しみください。そのひとときの歓びは、豊穰の秋を祝福する晴れやかな高揚感にも似ています。

Prepared with skill and ingenuity, seasonal specialties sourced from producers throughout Japan are transformed into delicious presentations, evoking the elation of an autumn celebration.





Sweets & Deli

スイーツ & デリ

Refined Creations Celebrate the Best of Japan

「最上質の日本」をかたちにして。

パレスホテル東京は、本年9月にペストリーショップ スイーツ&デリをリニューアルいたします。開業時から受け継ぐ“食のおもてなしをお持ち帰りいただきたい”というコンセプトを未来へと繋いでいくため、商品はもちろん、店舗の内装やパッケージなども刷新。グラフィックデザインには、ホテルが立つ豊かな水と緑に囲まれた丸の内一丁目1番1号とい

う唯一無二のアドレスを象形化し取り入れました。さらに空間には巧みに曲線と直線を織り交ぜることで、華やかでありながら優しさも表現。お手に取っていただくひとつひとつを通じて伝えていく「最上質の日本」を、より洗練された食体験とともにお届けしてまいります。大切な方への贈り物やご自宅用の品をお求めの際は、ぜひお立ち寄りください。

Pastry shop Sweets & Deli at Palace Hotel Tokyo opens in renewed premises in September 2023. In keeping with the renovation, offerings, fixtures, and packaging have been updated with an eye to the future, while the new graphic design echoes the singular 1-1-1 Marunouchi moat-side location

of the hotel. Defined by a combination of curves and straight lines, the space conveys an opulent yet welcoming atmosphere. Conceived and created with utmost care, each item represents the “best of Japan,” delivering a refined gourmet experience, perfect for a special gift or to enjoy at home.

Sweets & Deli

スイーツ & デリ

Each and Every Item, Created with Care

ひとつひとつに、
込められた想いがあります。



時代に合わせ、お客様の嗜好に寄り添いながら、シンプルで上質、そして美しい仕上がりを心がけました。最適な味覚のバランスと、香りや食感の工夫から生まれる奥行きある味わいを追求し続けます。

The focus is on timely creations that are simple, top quality and beautiful. The optimum balance of flavor, fragrance and texture results in deeply satisfying indulgences.



チーズバタークリームサンド (プレーン、フランボワーズ、ピスタチオ)
Cheese Butter Cream Sandwich Cookies (Plain, Raspberry, Pistachio)
3種6個／3 kinds, 6 pieces ¥3,000

マルチグレイン ブレッド Multigrain Bread ¥540 (左/Left)
バゲット ドルジュ Baguette d'Orge ¥450 (右/Right)



これまでの様々なこだわりや製法はそのままに、地産地消の考えをより表現したラインナップに。独自の香ばしさが引き立つ、滋味豊かな国産大麦ブレッドも新たに登場いたしますので、ぜひご期待ください。

Meticulous methods are maintained, with a renewed focus on local sourcing for local consumption. Fragrant, flavorsome bread made with domestic barley is a highly recommended new addition.





A Union of Rustic and Refined 野趣と洗練の、おすすめの一皿。

フランスで様々なジビエ料理の経験を重ねてきたシェフ小島 景が、自信を持っておすすめする一皿です。新潟産の真鴨は、ナッツを思わせる魅力的な香りが特長。皮目を香ばしく焼き、ロゼ色が美しい火入れ加減で柔らかく仕上げます。煮込んだビーツと生姜、赤玉葱を添えて。鴨の出汁と白ワインのソースが味わいをさらに深めます。

Familiar with game, Chef de Cuisine Kei Kojima recommends duck from Niigata, skin seared to a fragrant crisp and finished to tender rose-colored perfection. Accompanied by simmered beets, ginger, and red onions, a sauce of duck jus and white wine enhances the pleasure.

新潟産 野生真鴨
季節野菜
ビーツと生姜のコンディメント
Wild duck from Niigata,
seasonal vegetables,
beetroot and ginger condiment
(写真左頁 / Left page)

松川カレイ
栗の葉とともに焼き上げた
セップ茸
Matsukawa flounder,
ceps in chestnut leaves,
cooking jus



蕎麦茶のクルスティアン
75%のチョコレート 乾燥レモンのグラニテ
Buckwheat tea crisp,
chocolate 75%, dried lemon granité

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



ランチ Lunch 11:30 am - 1:30 pm L.O.
¥12,000～
ディナー Dinner 6:00 pm - 8:00 pm L.O.
(10:00 pm Close)
¥22,000～
Tel: 03-3211-5317

提供期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)
Available September 1 (Fri.)
through November 30 (Thu.)

*月曜・火曜日はクローズとさせていただきます。
(祝日は営業)
*Closed on Mondays and Tuesdays
(open on holidays)



窓外に広がる和田倉濠の秋景色を眺めながら、海山から届いた彩りも豊かな旬の味覚を土瓶蒸しでご堪能ください。職人が丹精込めて引いた鰹出汁に、茸と煎った銀杏を。さらに鰹と才巻海老をそれぞれの頃合いを計って加えます。数々の旬の食材から引き出され、溶け合った旨味の奥深さは、この時期の醍醐味といえます。

Delicacies of land and sea echo the autumn colors of the window-side Wadakura moat. Mushrooms, roasted ginkgo nuts, conger pike and shrimp, gently steamed in clear bonito dashi in an earthenware teapot, create a deeply satisfying serving of seasonal dobin-mushi soup.

Dobin-mushi Is a Demonstration of Perfection

この土瓶蒸しもまた、絶品。



黒毛和牛ステーキ重御膳 ¥9,900

先附 お造り ステーキ重 サラダ 香物 水菓子

*ランチタイムのみのご提供となります。

Wagyu Steak in a Lacquer Box ¥9,900

Appetizer, sashimi, grilled Wagyu served over rice with traditional condiments, salad, Japanese pickles, dessert

*Available for lunch only.

季節の和田倉会席 ¥30,000

先附 八寸 土瓶蒸し お造り 焼物 焚合

御飯 赤出汁 香物 水菓子 甘味

*食材の都合などにより一部メニューを変更する場合がございます。

Seasonal Wadakura Kaiseki ¥30,000

A full-course presentation of autumn delicacies.

*Menus are subject to change without notice.



Japanese Restaurant
WADAKURA

日本料理

和田倉

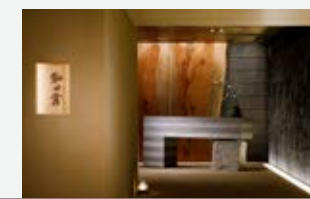
WADAKURA

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm L.O.
¥6,600～

ディナー Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O.
(10:00 pm Close)
¥16,000～

Tel: 03-3211-5322

提供期間: 2023年9月1日(金)～11月30日(木)
Available September 1 (Fri.)
through November 30 (Thu.)





ランチコース「いちょう」
¥9,900 (天麩羅7品)

ディナーコース「すすき」
¥19,800 (天麩羅13品)

9月 鴨味噌漬
10月 秋刀魚／11月 秋鯖

Icho Lunch ¥9,900
7 tempura items

Susuki Dinner ¥19,800
13 tempura items including
specialty of the month.
September: Duck meat marinated
with miso／October: Pacific saury
November: Mackerel

Selection Sets the Standard

選りすぐりの食材だからこそ。

宮城沖の中でも特に石巻港で獲れた大型の金華鯖を選りすぐりました。脂の乗った秋鯖は滋味をたっぷりと蓄えていてとてもジューシー。天麩羅にしても身は柔らかく、薄く衣をつけることで皮はパリッと揚がります。海藻の旨味が凝縮したまろやかな口あたりの藻塩でお召し上がりください。

Plump and replete with flavor, autumn mackerel is a succulent treat. Prepared as tempura, the flesh is tender and the skin is crisped with a light touch of batter. Large mackerel caught off of Miyagi are best seasoned with a pinch of seaweed salt.

Tempura
TATSUMI

天麩羅



ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm L.O.
¥9,900～ (平日 Weekdays ¥7,700～)

ディナー Dinner
5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥14,300～
Tel: 03-3211-5322

提供期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)
Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)



房総沖の豊かな海で育つ千葉産の伊勢海老は、秋に旬を迎えます。その際立つ特長は甘く上品な旨味。お客様の目の前で調理し、音も香りも色合いまでもお楽しみいただけるひとときは鉄板焼きだからこそ。最高のタイミングでご賞味いただく伊勢海老の美味しさは格別のものといえます。

Spiny lobster from the rich fisheries off Chiba's Boso Peninsula comes into season in autumn. Characterized by sweet, refined umami, grilling on the teppan amplifies the pleasure of spiny lobster with the immediacy of sizzle, fragrance and color.

Sizzle, Fragrance, Color: All Delicious

音も香りも色合いまでも、美味。



ランチコース「湧水 -YUSUI-」 *Yusui Lunch* ¥12,100～
ディナーコース「滯 -REI-」 *Rei Dinner* ¥23,100～
銘柄牛コース (9月 米沢牛／10・11月 神戸牛) ¥26,400～
Branded Wagyu Dinner (September: Yonezawa Beef／
October & November: Kobe Beef)

Teppanyaki
GO

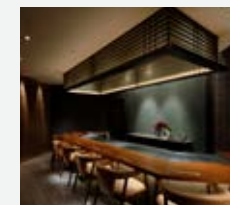
鉄板焼



ランチ Lunch
11:30 am - 2:30 pm L.O. ¥8,580～

ディナー Dinner
5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥18,700～
Tel: 03-3211-5322

提供期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)
Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)



イタリア語で獵師を意味する鶏肉の料理、カチャトーラ。適度な弾力ある肉質が魅力の宮崎産日南鶏を香ばしくローストし、トマトや香味野菜、ベーコン、白ワインとともにじっくりと煮込みました。ローズマリーやタイムの香りが食欲をそそる、グランド キッチンならではの芳醇な一皿は、味わうほどに満足感が深まります。

Meaning "hunter," cacciatore is a popular Italian chicken dish. Chosen for its flavor and resilient texture, Nichinan chicken from Miyazaki is quickly seared, then simmered with aromatics, tomatoes, bacon and wine and finished with the inviting fragrance of rosemary and thyme.

Full-flavored Presentations of Autumn Goodness

大地の恵みの、芳醇な一皿。



日南鶏もも肉のカチャトーラ
¥4,600
Braised Nichinan chicken
leg cacciatore
(写真左頁／Left page)

ピッツァ ビスマルク
茸、温度卵、九条ねぎ
¥3,100
Pizza Bismarck, mushroom,
soft steamed egg, Kujo leek



オマール海老と茸のテリース
茸のマリネ、オマール海老のクリーム ¥3,500
Lobster and mushroom terrine,
marinated mushrooms, lobster cream



安納芋のシブースト ヘーゼルナッツのアイスクリーム
アプリコットソース ¥1,900
Anno potato chiboust, hazelnut ice cream,
apricot sauce

All-Day Dining
GRAND KITCHEN
オールデイドイニング グランド キッチン

GRAND KITCHEN

6:00 am - 9:30 pm L.O. (10:00 pm Close)
*6:30 am - (平日 Weekdays)
Tel: 03-3211-5364

ブレックファスト Breakfast
6:00 am - 10:30 am
*6:30 am - (平日 Weekdays)

ランチコース Prix Fixe Lunch
11:30 am - 2:30 pm
¥5,200～ (平日 Weekdays ¥3,900～)

ディナーコース Prix Fixe Dinner
5:30 pm - 9:30 pm L.O. ¥7,500～

提供期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)
Available September 1 (Fri.)
through November 30 (Thu.)

*朝食営業はご宿泊のお客様専用と
させていただきます。
*Breakfast service is limited to
in-house guests





Flavor to Be Savored Now 今こそ旨さを。

秋は鮪の食欲が旺盛になる時期です。中トロ、大トロの味わいと香りは、夏場とは違った深みやコクが出て、力強い旨さとなります。個体差の見極めやこだわりの熟成法を徹底しながら、江戸前の伝統を基本に最高のタイミングを逃がさずご賞味いただきます。落ち着きある清々しい空間の中、ごゆっくりどうぞ。

Fully nurtured, the flavor of autumn-caught bluefin tuna is concentrated, rich in umami elements. Selection of the best specimens and careful aging methods contribute to the pleasure of tuna served at peak timing in the Edo-mae tradition.

Sushi
SUSHI KANESAKA

鮪 鯛 かねさか

か
ね
さ
か
SUSHI KANESAKA

ランチ Lunch 11:30 am - 1:30 pm L.O. ¥7,150～
ディナー Dinner
5:00 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥19,800～
Tel: 03-3211-5323

提供期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)
Available September 1 (Fri.)
through November 30 (Thu.)



香港料理として代表的な鮑と白菜のクリーム煮から着想を得た、旬の高級魚ハタを使った一皿。九州または小笠原諸島近海で獲れたハタは上品な旨味や甘味が特長で、外側はカリッと、白身はふっくらと仕上げます。決め手のクリームソースは7種類もの茸でとった味わい深い出汁を効かせました。

Inspired by the Hong Kong specialty of abalone and Chinese cabbage simmered in cream, this seasonal dish features best-quality grouper, caught off of Kyushu or near the Ogasawara islands, simmered in cream sauce flavored with seven types of mushrooms.

Cream Sauce Enhances Fine Ingredients 主役が引き立つ、味わい深いクリームソース。



ハタ、きのこの
濃厚クリームソース
Braised grouper and
mushrooms with cream sauce

上海蟹の姿蒸し
上海蟹のご提供は9月下旬から
12月中旬を予定しております。
詳しくはお問い合わせください。
Steamed Shanghai crab
*Shanghai crab to be served
from late September through
mid-December.



Chinese Restaurant
AMBER PALACE
中国料理

琥珀宮
Amber Palace

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm L.O. ¥4,400～
ディナー Dinner
5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥16,500～
Tel: 03-5221-7788

提供期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)
Available September 1 (Fri.)
through November 30 (Thu.)



たわわな実りを様々な美味しさに表現しました。静かな午後のラウンジに、秋の風景が広がるアフタヌーンティーへようこそ。スイーツは洋梨のムースや栗のムラングシャンティイ。セイボリーは茸や南瓜を巧みに活かした品々が並びます。和菓子は奈良・萬御菓子誂處^{よろずおんかしあつらどころ}かしや^{かしや}桧舎から。抹茶は狭山抹茶 明松をご用意いたしました。

Visions of autumn bounty color the tranquil setting. Sweets include pear mousse and châtaigne meringue Chantilly, while savories feature mushrooms, pumpkins and other seasonal ingredients. Japanese tea cakes from Nara confectioner Kashiya are served with Myoushou Sayama matcha.

Autumn Scenarios Grace the Tables

テーブルの上にも、秋の風景の広がり。



シャインマスカットパフェ
Shine Muscat Parfait
¥3,500
コーヒー または 紅茶付き ¥4,800
With coffee or tea

アフタヌーンティー “Stones” ¥8,000

グラスシャンパーニュ付き ¥10,400

予約専用ダイヤル

Tel: 03-3211-5370

<数量限定・予約制>

*11:00 am - 5:30 pmの2時間半の

ご利用にてご予約を承ります。

ご予約時間の詳細はお問い合わせください。

Afternoon Tea “Stones” ¥8,000

With a glass of Champagne ¥10,400

<Limited availability; reservations required>

*Afternoon Tea is served from 11:00 am to 5:30 pm; seating is limited to 2.5 hours.

*Please inquire for details of reservation times.

Lobby Lounge
THE PALACE LOUNGE

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

THE PALACE *Lounge*

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

Tel: 03-3211-5309

提供期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)
Available September 1 (Fri.)
through November 30 (Thu.)





Ingenious Pleasures

新たな趣向を凝らして。

フランス料理エステールのシェフ小島 景による、“大地と海”を意味するアフタヌーンティー“テール エ メール”が誕生。シェフの地元・鎌倉で厳選した新鮮な野菜を使ったセイボリーや、ジュレやアーモンドビスキュイが層を成す爽やかなキウイのスイーツなど。ここでしか味わえない品々を、大地と海を表現したオリジナルスタンドにのせてお届けいたします。

Introducing “Terre et Mer,” an afternoon tea presentation created by Chef de Cuisine Kei Kojima of French Restaurant Esterre. Savories made from fresh Kamakura vegetables and vibrant sweets such as kiwi fruit layered with almond biscuits and gelée are displayed on a custom tea stand evoking land and sea.

アフタヌーンティー
“テール エ メール” ¥8,000
グラスシャンパーニュ付き ¥10,400

予約専用ダイヤル
Tel: 03-3211-5350

<数量限定・予約制>
提供時間：2:30 pm～
*ご利用時間は2時間半とさせていただきます。
*食材の都合などにより一部メニューを変更する場合がございます。

Afternoon Tea
“Terre et Mer” ¥8,000
With a glass of Champagne ¥10,400

<Limited availability; reservations required>
Afternoon Tea is served from 2:30 pm.
*Seating is limited to 2.5 hours.
*Menus are subject to change without notice.



巨峰とアールグレイのサイドカー 各 ¥3,800 each

Kyoho Grape & Earl Grey Sidecar

シャインマスカットと白い花のマティーニ

Shine Muscat & White Flower Martini

提供期間：2023年9月1日(金)～10月31日(火)

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

Lounge Bar
LOUNGE BAR PRIVÉ

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

11:30 am - 11:30 pm L.O. (midnight Close)

Tel: 03-3211-5319

提供期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)
Available September 1 (Fri.)
through November 30 (Thu.)

*日曜日・祝日は11:30 am - 9:30 pm L.O.
(10:00 pm Close)

*当面の間、月曜・火曜日はクローズとさせていただきます。(祝日は営業)

*For Sun. & holidays:
11:30 am - 9:30 pm L.O. (10:00 pm Close)

*Closed on Mondays and Tuesdays
until further notice (open on holidays)



建て替え前からパレスホテル東京をご愛顧いただいているNick様が好んで注文されることから、おすすめメニューのひとつとなったNick's 国産牛フィレステーキ サンドウィッチ。上質なフィレ肉の旨味は、オリジナルのグレイビーによって余さず引き出され、広がります。お酒との相性の良さは驚くほど。

Favored by Mr. Nick, a regular from before the hotel was rebuilt, this filet steak sandwich bears his name. Accented by original gravy, the refined savor of quality Japanese beef filet is a perfect accompaniment to your beverage of choice.

An Excellent Accompaniment for Whiskey or Champagne
ウイスキーやシャンパーニュとの相性も秀逸。



Nick's
国産牛フィレステーキ
サンドウィッチ
Nick's Special Filet Steak
Sandwich (Japanese Beef)
¥6,800

ペリエ ジュエ
グラン プリュット
Perrier-Jouët Grand Brut
グラス Glass ¥3,800
ボトル Bottle ¥19,000



Main Bar
ROYAL BAR
メインバー ロイヤル バー

Royal
Bar

3:00 pm - 11:30 pm L.O. (midnight Close)
Tel: 03-3211-5318

提供期間: 2023年9月1日(金)~11月30日(木)
Available September 1 (Fri.)
through November 30 (Thu.)



Halloween Sweets

ハロウィンスイーツ



Giving Thanks for the Harvest

収穫への感謝とともに。

味に姿に食感に、美味しく楽しいバリエーション。

収穫祭を祝って弾む心を映した、ハロウィンスイーツです。

Halloween sweets also celebrate the harvest with delicious and amusing variations in flavor, appearance and texture.

Halloween Pastries

パンプキン パイ Pumpkin Pie ¥1,000
ポティロン Potiron ¥900
ケーキ オウ ポティロン ショコラ
Cake au Potiron Chocolat ¥5,400

Halloween Breads

南瓜のリュスティック
Pumpkin Rustique ¥750
南瓜あんぱん Pumpkin Anpan ¥450

提供期間: 2023年10月1日(日)~31日(火)
Available October 1 (Sun.) through 31 (Tue.)



SWEETS & DELI

Interpretations of Autumn Summon a Smile

秋は姿を変え、
微笑みを誘います。

Autumn Delights

秋の味覚 2023



SWEETS & DELI



Sweet Enchantments

甘く、愛らしく。

林檎の程よい酸味にクリームやカラメルの香りと甘味、そしてほのかな苦味。その調和に気持ちが弾むスイーツタイムをどうぞ。

リアン ¥900

提供期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)

Lien ¥900

Available September 1 (Fri.) through November 30 (Thu.)

Redolent of the Autumn Harvest

実りの秋の
風味を活かして。

北海道産ライ麦と自家製サワー種を使い、手仕込みの生地を焼き上げました。中には赤ワインで煮込んだドライフルーツを。秋の実りの風味が活かしています。

セーグル フリュイ

ホール ¥700／ハーフ ¥350

提供期間：2023年9月1日(金)

～11月30日(木)

Seigle Fruit

Whole ¥700／Half ¥350

Available September 1 (Fri.)
through November 30 (Thu.)

Flavorful Abundance

豊かな旬の美味しさ。

長野県小布施産和栗の濃厚な味と高い香り。
ホテルを代表するスイーツの期間限定の味わいです。

小布施産和栗のプレミアムマロンシャンティイ ¥1,800

*10月1日(日)～栗が無くなり次第終了。

プレミアムマロンシャンティイ ¥1,350

*9月1日(金)～栗が無くなり次第終了。

マロンシャンティイ ¥1,050

Premium Marron Chantilly au Obuse Waguri ¥1,800

*From October 1 (Sun.), subject to availability of chestnuts.

Premium Marron Chantilly ¥1,350

*From September 1 (Fri.), subject to availability of chestnuts.

Marron Chantilly ¥1,050

Palace Hotel Tokyo Online Shop

オンラインショップ



オンラインショップ
はこちら



国産牛ほほ肉の
赤ワイン煮込み
Braised Japanese Beef
in Red Wine Sauce
1個(2人前)/1 pack (for two)
¥5,200
2個セット(化粧箱入り)/2 pack set
¥10,600



Exquisite Creations

その味わい、まさに逸品。

ホテル秘伝のレシピをご自宅用に再現。
独特な風味と旨味が凝縮された牛ほほ肉を
たっぷりの赤ワインで煮込みました。

Sweet Temptations

甘さが織りなす多彩な魅力。

味、香り、口どけ。様々な個性が
お楽しみいただけるショコラティエの
こだわりが詰まった一箱を贈り物にぜひ。

ショコラアソート
Assorted Chocolates
6種6個/6 kinds, 6 pieces ¥2,400
9種9個/9 kinds, 9 pieces ¥3,600
15種15個/15 kinds, 15 pieces ¥6,000



Teatime Companions

お茶の時間の、とっておき。

特製クリームとオレンジピールや
レーズン&クランベリーを合わせたウィッチ。
お客様に愛され続けるロングセラーです。

オレンジウィッチとレーズン&クランベリーウィッチ
Assortment of Orange and Raisin & Cranberry
Sandwich Cookies
2種各5個入り/2 kinds, 5 pieces each ¥2,300
2種各10個入り/2 kinds, 10 pieces each ¥4,500



Hopes for the Future Materialized

未来の地球への想いを形に。

サステナブルコスメブランド「Kruhi」との
コラボレーションが実現。ホテルから出る
廃油をアップサイクルした自然由来成分
100%の石けんです。

キャンディフォレスト デイッシュ&ハンドソープ
Candy Forest Dish & Hand Soap
400ml ¥3,080



Enriching the Appeal of Chestnuts

栗の魅力を極めて。

マロンのペーストをふんだんに使用。
ポルト酒やコニャックで煮込んだ無花果の
コンフィを加え、風味豊かに仕上げました。

ケーキ オウ マロン Cake aux Marrons
1本/whole ¥5,200



Sustainable Stay

サステナブルステイ

時代が求める、やさしさに満ち、また社会との繋がり、自然との共生を目指して。
新しいおもてなしをかたちにした宿泊プランを、パレスホテル東京がご提案します。

Thoughtful, socially responsible, and in harmony with nature.

Sustainable accommodation plan embodies our philosophy of hospitality.

プラン内容

- ・「Kruhi」のサステナブルなアメニティセット
(石けんシャンプー、トリートメント、バーム／1名様1セット)
- ・インルームダイニングでのご朝食 (洋食 または 和食)
- ・厳選の客室ミニバーセクション
- ・オリジナル木製ルームキー

<おひとつお選びください>

- ・日本料理 和田倉のご夕食
または エビアン スパ 東京のスパトリートメント

<スイート限定の宿泊特典>

- ・パーソナルヨガ または パーソナルジョギング
または サステナブルケーキレッスン

Benefits

- ・Sustainable amenities from Kruhi
(shampoo, treatment, balm; 1 set per guest)
- ・Western or Japanese breakfast in-room
- ・Guestroom minibar stocked with selected beverages
- ・Original wooden room key

Your choice of:

- ・Dinner at Wadakura
or treatment at evian SPA TOKYO

Additional benefits for guests staying in suites:

- ・Personalized yoga, jogging,
or sustainable cake-making lesson

プラン料金 (2名様利用)

デラックスキング または ツイン with バルコニー (45㎡)	¥228,000～
プレミアスイート (90㎡)	¥415,000～

*上記料金は消費税が含まれた1泊分の1室料金です。
*別途サービス料15%、東京都宿泊税1名様につき¥200/泊を
加算させていただきます。
*ご予約はチェックインの7日前まで承っております。

宿泊対象期間：～2024年5月31日(金)

*12/24～25、12/30～1/3は除く

予約期間：～2024年5月24日(金)

ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

Per Room (for two)

Deluxe King/Twin with Balcony (45㎡)	from ¥228,000
Premier Suite (90㎡)	from ¥415,000

*Prices are per room, per night, inclusive of consumption tax.
*15% service charge and Tokyo Metropolitan Accommodation Tax
(¥200 per person, per night) will be levied separately.
*Please reserve at least 7 days in advance.

Available through May 31 (Fri.), 2024

*Not available 12/24-25 and 12/30-1/3

Reservations through May 24 (Fri.), 2024

この季節のおすすめは、ゆるぎ肌が気になる
厳しい冬を迎える前に、お肌をしっかりと整え
るメニュー「オータム ハイドレイティング フェ
イシャル」です。海洋深層水やヒアルロン酸な
どが配合された美容保湿セラムを使ったフェ
イシャル60分とフットマッサージ15分のスペ
シャルメニューで美しさのベースを創ります。

*Prepare for the travails of winter with
a conditioning Autumn Hydrating
Facial. Combining a 60-minute facial
using hydrating essence of deep sea
water and hyaluronic acid with a
15-minute foot massage, this special
menu sets the stage for beauty.*

Beauty Begins with Soothing Care

癒されながら、美しさは始まる。



オータム ハイドレイティング フェイシャル 75分 ¥33,000

ペルル デュ タン 30ml ¥17,050

エイジングサインに働きかけるエキスがとろけるように肌へ染み込みます。

Autumn Hydrating Facial 75 minutes ¥33,000

Perles du temps 30ml ¥17,050

Revitalizing serum with penetrating active
ingredients addresses aging signs.

evian SPA TOKYO

エビアン スパ 東京



ご予約・お問い合わせ

Tel: 03-3211-5298 (8:00 am - 9:00 pm)

提供期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)

Available September 1 (Fri.)

through November 30 (Thu.)



The Palace Club Membership Program

会員制度のご案内



お申し込みはこちら

そのご宿泊やレストランで過ごすひとときが、
お一人おひとりの、より豊かな時間となることを目指して。
心がけたのは、パレスホテルグループだからこその、
パーソナルできめ細やかなサービスです。
利用されるたびにご満足いただける充実感を、ぜひご体験ください。

The Palace Club membership program presents a rich stay experience for each and every guest, with personal and detailed service unique to Palace Hotel Group. Enjoy a satisfying sense of fulfilment with every visit, supported by the Japanese hospitality beloved by guests.



THE PALACE CLUB

<メンバー特典>
パレスホテル東京とZentis Osakaでのご利用額に応じてポイントを進呈。5,000ポイントより2ホテルでご利用いただけるオンラインパウチャーに交換いたします。

<Members' Benefits>
Points are granted based on amounts paid at Palace Hotel Tokyo and Zentis Osaka. Points may be redeemed for eVouchers from 5,000 points or more for use at both hotels.

上記QRコードまたは下記URLよりオンラインでお申し込みください。
Please access the website from the URL or QR code

members.palacehotel.co.jp

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(¥5,000/1枚)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)

*現金でのお支払いのみ承ります。

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); cash transactions only.



***記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。**(スイーツ&デリ、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。)

*記載内容は変更する場合があります。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。

*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付けください。



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。

***Prices are inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.** (Service charge is not levied for items from Pastry Shop SWEETS & DELI nor the Online Shop)

*Information is subject to change, and details will be regularly updated on Palace Hotel Tokyo's website.

*Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

C O V E R A R T



東端 唯

Yui Higashibata

植物の静かで力強いイメージの中に水面のゆるやかで優しいイメージを組み合わせました。漆と麻布と銀箔、錫粉を塗り込み研ぎ出すことにより、その表面は光を細かく反射します。差し込む光によって表情が刻々と変化していく、森林の香りの中を流れる穏やかな時間を表現しています。

作品名: 草編
サイズ: w4600×h1800mm
技法・素材: 漆、カシュー、銀箔、錫粉、麻布
エリア: パレススイート

1974年京都府生まれ。漆芸の家系に育つ。高校卒業後、漆芸家・鈴木雅也氏に師事、漆の基本を学ぶ。その後、京都工芸繊維大学でデザインを学び、現在、漆芸の技法と、漆を通じて磨いた感性を基本に、建築、インテリアデザインの分野で新しい漆の可能性を探っている。

I have combined the powerful yet tranquil image of plants with the soft and gentle image of the water's surface. Lacquer, linen, silver leaf and tin powder were applied and then burnished back to create a surface that reflects light in fine detail. The result is an expression of peaceful time that flows through the ever-changing fragrance of the forest.

Title: Kusaami
Size: w4600×h1800mm
Style: Lacquer, cashew, silver leaf, tin foil, linen
Location: Palace Suite

Born in Kyoto, Japan, 1974. Raised in a family of *urushi*, or Japanese lacquer, artisans. After graduating from high school, he trained under Masaya Suzuki, learning the fundamentals of the *urushi* craft. He subsequently studied design at the Kyoto Institute of Technology, and is currently exploring new possibilities for *urushi* lacquer in architecture and interior design based on his aesthetic sensibilities.

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

