

The Palace

Seasonal Information

Autumn 2024



PALACE HOTEL TOKYO

Autumn 2024

歓びが広がる、
秋の美味の数々。

*A Joyful Medley of
Autumn Delicacies*

多くの食材が旬を迎え、それぞれの持ち味を充実させていく季節です。それらの恵みに感謝しながら、彩り豊かで味わい深い一皿一皿に仕上げています。今だからこそその歓びが広がる、満ち足りた秋のひとつときをお過ごしください。

In autumn a great many ingredients are in season. Grateful for such bounty, the design of each dish is meant to be colorful and flavorful. Enjoy satisfying autumn moments filled with the joy unique to the season.





蝦夷鹿のロースト
フェネル、セロリ、林檎の
オープン焼き
ピエモンテ産ヘーゼルナッツと
ルッコラのペースト

Ezo shika, oven-baked fennel,
celery and apple, rocket,
Piedmont hazelnut pesto

(写真左頁/Left page)

メヌケ(アコウダイ)の炭火焼き
アーティチョークのソテーとサラダ

Menuke, sautéed artichokes,
some other raw



林檎のコンフィ
エルダーフラワーと蜂蜜

Confit apple,
elderflower and honey



A Delicate Taste, Perfect with White Wine

その繊細な味わい。おすすめは白ワイン。

秋に旬を迎えるジビエの中で、脂質が極めて少ないのが鹿肉の特長です。炭火でじっくり焼き上げることで引き出される味わいはとても繊細。フェネルなど数種の野菜とピエモンテのヘーゼルナッツをペーストにした緑鮮やかなソースを添えました。ワインを合わせるならアロマティックでボリューム感のあるヴィオニエで造られた白ワインがシェフのおすすめ。

Among game meats, venison is distinguished by its extremely low fat content. Slow grilling over charcoal brings out the delicate flavors. The meat is served with a sauce made from vegetables with fennel and hazelnuts. Our chef recommends pairing with an aromatic, hearty white wine made from viognier grapes.

Autumn Wine Selection -By the Glass-



ヴォーヌ ロマネ ブルミエ クリュ クロ デレア
ミシェル グロ 2016 ¥12,000/¥6,500 (Half)
2016 Vosne-Romanée Premier Cru
Clos des Réas Michel Gros

バローロ ピオ チェザレ 2018 ¥5,500/¥3,000 (Half)
2018 Barolo Pio Cesare

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ リゼルヴァ
カ フローリアン トンマージ 2012 ¥7,000/¥4,000 (Half)
2012 Amarone della Valpolicella Classico
Riserva Ca' Florian Tommasi

*ご提供数に限りがございます。 *Limited availability.

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.
ディナー Dinner 6:00 pm - 8:00 pm L.O.
(10:00 pm Close)

Tel: 03-3211-5317

提供期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through
November 30 (Sat.)

*月曜・火曜はクローズいたします。(祝日は営業)
*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。
*Closed on Mon. & Tue. (except holidays)
*Menus are subject to change without notice.



冬に向けて栄養を蓄えるすっぽんは、今が一番の食べごろ。まずは弾力ある骨付き脚の味わいを幽庵焼きで。続く鍋は甲羅周りの肉をホテルプライベートブランドの日本酒 壱ノ壱と、二種の昆布出汁でじっくり炊いた、コク深いスープが魅力です。締めは旨味のすべてを堪能する雑炊で。秋の恵みに幸せを感じるひとときをお過ごしください。

Now is the best time to eat soft-shelled turtles. The firm and chewy bone-in leg is grilled with soy and citrus-based marinade. The slow simmering in sake and two types of kelp stock which softens the flesh and creates a rich soup is the charm of hot pot, and to finish off, the rice porridge is a culmination of the delicious flavors.

Seasonal Bounty that Brings Joy

旬の恵みがもたらす、この幸せ。



松阪牛ステーキ重御膳
¥16,500

先附 お造り ステーキ重
サラダ 赤出汁 香物 水菓子

*黒毛和牛ステーキ重御膳
(¥11,000)もございます。
*ランチタイムのみのご提供となります。

Matsusaka Beef Steak
in a Lacquer Box ¥16,500
Appetizer, sashimi, grilled
Matsusaka beef served over rice
with traditional condiments,
salad, miso soup, Japanese pickles,
and dessert

*Wagyu Steak in a Lacquer Box
(¥11,000) is also available.
*Available for lunch only.



すっぽん鍋コース ¥30,000

前菜 お造り 焼すっぽん
すっぽん鍋 雑炊 水菓子

*ご利用日の3日前までにご予約ください。

Soft-shelled Turtle Hot Pot Menu ¥30,000

Appetizer, sashimi, grilled soft-shelled turtle,
soft-shelled turtle hotpot, rice porridge, dessert

*Please reserve at least 3 days in advance.

Japanese Restaurant
WADAKURA
日本料理

和田倉

WADAKURA

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm L.O.
ディナー Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O.
(10:00 pm Close)

Tel: 03-3211-5322

提供期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through
November 30 (Sat.)





ディナーコース「すすき」
 ¥19,800 (天麩羅13品)
 9月 雲丹/10月 金華鯖
 11月 秋刀魚
 Susuki Dinner ¥19,800
 13 tempura items including
 specialty of the month.
 September: Sea urchin
 October: Kinka mackerel
 November: Pacific saury

Frying Mastery with an Array of Flavors 揚げることで生まれる味わいのグラデーション。

北の冷たい海では、初秋のエゾバフンウニが旬となります。ぷっくりとして朱色も鮮やかなその身を江戸前の海苔で巻き、天麩羅で。絶妙な揚げ具合により、火の入ったところは旨味が増し、生の部分は磯の風味と甘味が活かした味わいのグラデーション。能登の天日塩でお召し上がりください。

Early autumn is the season for Ezo bafun sea urchin. The plump flesh is wrapped in seaweed and served tempura style. Some parts are fried to perfection to enhance the umami, others remain raw to provide a gradation of flavors from the sea. Served with sun-dried salt.

Tempura
 TATSUMI

天麩羅



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

提供期間: 2024年9月1日(日)~11月30日(土)
 Available September 1 (Sun.) through November 30 (Sat.)



兵庫県で生産された但馬牛の中でも厳格な基準を満たした神戸牛。ひたすら淡麗な脂と味わうほどに溢れ出る旨味を、鉄板焼きの熟練の技が余さず引き出します。風味高い長崎の藻塩やヒマラヤ岩塩、和田倉自家製酢橘のポン酢、にんにく醤油を添え、異なる極上の相性を愉しむのもまた醍醐味です。

Kobe beef is subject to very strict standards. Expert Teppanyaki grilling brings out the light, delicious flavor that intensifies with every bite. The exquisite flavor is best enjoyed with seaweed salt, rock salt, homemade ponzu sauce, and garlic soy sauce.

Kobe Beef at Its Delicious Peak ここに極まる神戸牛の旨さ。



ディナーコース「紅水 -KOSUI-」 Kosui Dinner ¥33,000~

Teppanyaki
 GO

鉄板焼



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

提供期間: 通年
 Available year-round



搾油したオリーブ果実を飼料に加えて育てたオリーブ豚は香川産を使用。フルーティな甘さが増し、あっさりした味わいです。塊のまま低温調理で柔らかく火を入れ、仕上げに表面を香ばしく焼き上げています。ジャガイモのムースリース、ペコロス、姫人参とともにシンプルなジュと林檎と生姜のコンディメントでご賞味ください。

Raising pigs on a diet of olives gives the meat a fruity sweetness, a specialty originated in Kagawa. The pork is cooked at low temperature, and the surface grilled to a fragrant finish. Served with potato mousseline and vegetables, enjoy with a rich sauce enhanced with apple and ginger.

Soft, Fragrant, and Refreshing
柔らかく、香ばしく、爽やか。



鱈とムール貝のブランダード
茸のポワレ トリュフ ¥4,800
Cod brandade with mussels,
sautéed mushrooms
and truffles



ポワローヴィネグレット
ラングスティース キャヴィア ¥3,400
Leeks in vinaigrette, scampi and caviar



タルトタタン ヴァニラアイス ¥2,000
Tarte Tatin, vanilla ice cream

香川産オリーブ豚のロティ ジャガイモのムースリース
生姜のコンディメント ¥5,000
Roasted olive-fed Kagawa pork loin,
creamy mashed potatoes and ginger
condiment
(写真左頁 / Left page)

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**

6:30 am - 9:30 pm L.O. (10:00 pm Close)
*6:00 am - (土・日・祝日 Sat., Sun. & holidays)
Tel: 03-3211-5364

ご朝食 Breakfast 6:30 am - 10:30 am
*6:00 am - (土・日・祝日 Sat., Sun. & holidays)
ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm
ディナー Dinner 5:30 pm - 9:30 pm L.O.

提供期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through
November 30 (Sat.)

*朝食のご利用はご宿泊者様のみといたします。
*Breakfast service is limited to
in-house guests.





The Superbly Rich Flavor of White Fish 自身に秘めた旨味の濃さ。

清々しさに満ちた空間。始まりの一貫に、自信を持っておすすめするのは、海水温の低下とともに脂が乗ってきた平目です。心地良い歯触り。自身ならではのさっぱりとした味わいの中から滲み出る旨味の濃さは、驚くほどのもの。醤油と酢橘、山葵をほどよく効かせてお召し上がりいただきます。

To start, we recommend flounder for its sublime texture and whose meat becomes fattier as the water temperature drops. The richness of flavors unique to white meat never ceases to surprise. Flounder is best enjoyed with a little soy sauce, sudachi and wasabi.

Sushi
SUSHI KANESAKA

鮨 鮓かねさか



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

提供期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.)
through November 30 (Sat.)



その日一番の厳選された海鮮を衣揚げして旨味を閉じ込め、ニンニク、豆鼓、唐辛子とパン粉を黄金色になるまで炒めます。嵐を逃れた漁港で振る舞われた漁師料理がルーツと伝わる^{ペイフオントン}避風塘を、洗練の逸品に仕立てました。熟成が進んだ紹興酒や白ワインとの相性は絶妙の一言です。

Select seafood of the day is deep-fried in batter to seal in the flavor, then stir-fried until golden brown. This is a local fishermen's dish of spiced seafood that has been refined to perfection. A perfect match with Shaoxing wine or white wine.

A Fishermen's Dish Prepared to Perfection 逸品に仕立てた漁師料理。



避風塘 (ペイフオントン)
Deep-fried seafood
with garlic flavor

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.
ディナー Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O.
(10:00 pm Close)
Tel: 03-5221-7788

提供期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through
November 30 (Sat.)



窓から愛でる季節の色づきを、そのままテーブルに表現しました。シェフが毎朝市場で選んだ新鮮な鎌倉野菜をふんだんに使ったセイボリー。旬の果物やナッツなどを取り合わせたスイーツは、ミントの香り立つ蜜柑のパバヤ、ペカンとマカダミアの芳しいナッツのブラウニー。ライムで爽やかに仕上げたフレッシュな洋梨のタルトなど。美味なる秋の広がりです。

A delicious autumn spread of seasonal colors one can admire through the window. The savory dish is made with fresh Kamakura vegetables selected daily by the chef. The sweets include mandarin baba and fragrant nut brownies as well as a fresh pear tart with a hint of lime.

A Delicious Autumn Feast for the Eyes

目にも艶やかな、美味しい秋の広がり。



フランボワーズのアイスロイヤルミルクティー
Raspberry Iced Royal Milk Tea ¥2,800



巨峰とアールグレイのサイドカー 各¥4,500 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: 2024年9月1日(日)~10月31日(木)
Available September 1 (Sun.) through October 31 (Thu.)



ローラン ペリエ プリュエット ミレジメ 2012
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012
グラス Glass ¥7,000/ボトル Bottle ¥35,000

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 ¥11,000

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 ~ (2時間半制)

*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。

*月曜・火曜以外の提供となります。(祝日は提供)

Afternoon Tea “Terre et Mer” ¥8,000

With a glass of Champagne ¥11,000

<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.

*Not available on Mondays and Tuesdays (except on holidays).

(写真左頁/Left page)

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: 2024年9月1日(日)~11月30日(土)

Available September 1 (Sun.) through
November 30 (Sat.)





An Afternoon of Colors and Flavors

色彩に、味わいに、満ち足りた午後のひととき。

上品な甘さの栗のスープ。秋刀魚と茄子のブレッセ。トリュフを添えた南瓜のコロッケなど。それぞれの色彩と味わい豊かなセイボリー。スイーツは色鮮やかな林檎とシナモンのマカロン、カシスのムラングなど旬の果物を活かして。和菓子は宮城県伊具郡 御菓子司 榮泉堂の「バター最中」を。抹茶は仙台市の芭蕉園茶舗から「瑞令の昔」をご用意しました。

Chestnut soup, pressée of pacific saury and eggplant, and pumpkin croquettes garnished with truffles. Savory dishes rich in color and flavor. Sweets made from seasonal fruits, including colorful apple and cinnamon macarons and blackcurrant meringue. Enjoy Japanese sweets and matcha from Miyagi.

アフタヌーンティー

“Stones” ¥8,000

グラスシャンパーニュ付き ¥11,000

予約専用ダイヤル

Tel: 03-3211-5370

<数量限定・予約制>

提供時間: 11:00 am - 5:30 pm
(2時間半制)

Afternoon Tea “Stones” ¥8,000

With a glass of Champagne ¥11,000

<Limited availability,
reservations required>

Afternoon Tea is served from
11:00 am to 5:30 pm.

Seating is limited to 2.5 hours.

(写真左頁 / Left page)



シャインマスカットのパフェ ¥3,800

Shine Muscat Parfait

コーヒー または 紅茶付き ¥5,200

With coffee or tea

Autumn Champagne



豊かな泡立ちと輝きのあるエレガントな色合い。ベリー系果実のフレッシュなアロマや、余韻の長さとも味わい深さが印象的な逸品です。

ローラン ベリエ キュヴェ ロゼ ブリュット

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut

グラス Glass ¥5,000 / ボトル Bottle ¥25,000

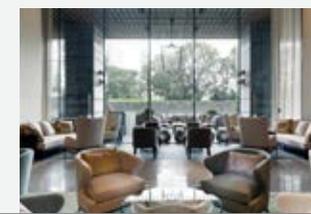
Lobby Lounge
THE PALACE LOUNGE
ロビーラウンジ ザパレス ラウンジ

THE PALACE Lounge

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

Tel: 03-3211-5309

提供期間: 2024年9月1日(日)~11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through
November 30 (Sat.)



ベースは厳選されたフランス産の葡萄で造られるシロック ウォッカ。芳醇な巨峰果汁にアールグレイの魅惑的な香りを合わせて、マティーニスタイルでお楽しみいただけます。オーダーをいただいてから葡萄を搾り、カクテルグラスに注げば、秋をテーマに描かれた絵画のよう。食後にも夜長の友としても、ふさわしい一杯です。

With a base of Ciroc vodka made of carefully selected French grapes, this drink combines mellow Kyoho grape juice with the alluring fragrance of Earl Grey and is served martini-style. Grapes are pressed to order and poured into a cocktail glass, conjuring up an autumn-themed painting. Perfect on long Autumn nights.

A Picture-perfect Autumn Evening
絵に描いたような、この秋の宵。



エスカルゴのブルギニヨン ガーリックとパセリ風味のバター
Escargot with garlic and herb butter
¥2,500

Autumn Cocktails

<9月1日(日)~10月14日(月・祝)>
巨峰とアールグレイのマティーニ
Kyoho Grape & Earl Grey Martini
無花果のコスモポリタン
Fig Cosmopolitan
<10月15日(火)~11月30日(土)>
洋梨とデイルのフレンチギムレット
Pear & Dill French Gimlet
栗のアレキサンダー
Marron Alexander
各 ¥2,600 each



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: 2024年9月1日(日)~11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through
November 30 (Sat.)



Autumn Delights

秋の味覚 2024

Lovely Appearance and Unique Personalities

愛らしい装い、それぞれの個性。



定番のマロンシャンティイに加え、季節限定のプレミアムな2種類が登場。ひとつはイタリア産の栗を使って香り高く。もうひとつには小布施産和栗とその花の蜂蜜をクリームに織り込み、深いコクを出して。厳選食材それぞれの個性を表現しました。

Two premium varieties are available in addition to the classic Marron Chantilly – one made with Italian chestnuts, the other with Japanese chestnuts. Each selected ingredient has its own distinct character.



(左より/from left)

イタリア産栗の
プレミアムマロンシャンティイ ¥1,400
*9月1日(日)~栗が無くなり次第終了。
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(火)~栗が無くなり次第終了。
マロンシャンティイ ¥1,050
(スイーツ&デリ B1F)

Premium Marron Chantilly ¥1,400
*From September 1 (Sun.),
subject to availability of chestnuts.
Premium Marron Chantilly
au Obuse Waguri ¥1,800
*From October 1 (Tue.),
subject to availability of chestnuts.
Marron Chantilly ¥1,050
(SWEETS & DELI B1F)

Halloween Sweets

ハロウインスイーツ

A Halloween Filled with Smiles

笑顔集まるハロウィンに。

生地にもクリームにも飾りにも、南瓜をたっぷり使ったロールケーキやランタン型のパンプキンパイ。

南瓜の優しい甘味に笑みがこぼれます。

Roulades and lantern-shaped pumpkin pies where the gentle sweetness of pumpkin will bring a smile to your face.

Halloween Breads

南瓜とサラミのオニオンブレッド ¥850
Pumpkin & Salami Onion Bread

南瓜あんぱん ¥550
Pumpkin Anpan



Halloween Pastries

パンプキンパイ Pumpkin Pie ¥1,000

南瓜のロールケーキ Gâteau roulé à la citrouille ¥1,400



提供期間：2024年10月1日(火)~31日(木)
Available October 1 (Tue.) through 31 (Thu.)



SWEETS & DELI

フランベしたジャガイモの黄色、チェダーチーズのオレンジ色、そしてソテーした4種のキノコのブラウンカラーも合わせて、秋色を表現したタルティースです。ベースはオーツ麦やひまわりの種、胡麻、亜麻仁のシードミックスを乗せて焼き上げた大麦バゲット。間にはサワークリームやエシャロットなどが潜み、いろいろな味が次々現れる様は収穫祭のお祝いのように。

These tartines feature the colors of autumn: the yellow of flambéed potatoes, the orange of cheddar cheese, and the brown of four kinds of mushrooms. On a multigrain barley bread topped with sour cream, shallots and more, the flavors appear one after another in a harvest celebration.

As Lively as a Harvest Festival
収穫祭のように賑やかに。



ショコラ ポワール ¥900
Chocolat Poire
チョコレートムースの中に洋梨のジュレ、トンカ豆のブリュレを入れた秋を感じるスイーツ。

ロートンヌ ¥1,000
L'automne
香りの良いセップ茸のブラリネと栗を合わせました。意外な相性の良さに驚きます。

オデュール ¥850
Odeur
紅茶風味のクリームと無花果、赤ワインのジュレから成るシナモンのムース。オレンジコンフィの爽やかな酸味がアクセント。
(左より/from left)



マロン デニッシュ Marron Danish ¥500
ニダベイユ Nid d'Abeille ¥600
キノコとジャガイモのタルティース ¥850
Champignon & Potato Tartine
(左より/from left)

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



SWEETS & DELI

10:30 am - 7:00 pm

Tel: 03-3211-5315

提供期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through
November 30 (Sat.)



Wine Experience Stay

ワインエクスペリエンス ステイ

New Pleasure Born of Exquisite Pairing

マリアージュの妙から生まれる
新たな食の喜び。



フランス料理 エステールのソムリエが手がけたワインペアリングとともに特別なご宿泊を。前菜とメインディッシュに合わせ、それぞれ2種のワインをご提案いたします。同じ料理でも異なる魅力を引き出すマリアージュの妙。そこに生まれる新たな食の喜び。この機会だからこそ出逢えるワインによる発見と感動のひとつときをお楽しみください。

Experience special moments with wine pairings recommended by the sommelier. Two wines are suggested for the appetizer and main dish. The art of pairing brings out the different aspects of each dish and creates new pleasures. Discover exciting moments through wine that cannot be experienced anywhere else.

プラン内容

- ・エステールのディナーとソムリエのスペシャルワインペアリング
- ・Alain Ducasse オリジナル ウェルカムアメニティ ショコラ
- ・ご朝食 (グランド キッチン または インルームダイニング)

Benefits

- ・Dinner at Esterre with a special wine pairing by a sommelier
- ・Original Alain Ducasse chocolate welcome amenity
- ・Breakfast (Grand Kitchen or In-Room Dining)

プラン料金 (2名様利用 / 1H1室限定)

デラックスキング (45㎡)	¥310,000～
デラックスキング または ツイン with バルコニー (45㎡)	¥340,000～
グランドデラックスツイン (55㎡)	¥360,000～

Per Room (for two / limited to one room per day)

Deluxe King (45㎡)	¥310,000～
Deluxe King/Twin with Balcony (45㎡)	¥340,000～
Grand Deluxe Twin (55㎡)	¥360,000～

*上記料金はディナー、ご朝食、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10日前まで承っております。
9日以内のご予約、3名様でのご利用はお問い合わせください。

*Prices are per room, per night, inclusive of breakfast and consumption tax.
*15% service charge and Tokyo Metropolitan Accommodation Tax (¥200 per person per night) will be levied separately.
*Please reserve at least 10 days in advance.
Please inquire for bookings within 9 days or for 3 persons.



ESTERRE シェフソムリエ 佐藤 隆正 (右)

パレスホテル東京の開業以来、ホテル統括シェフソムリエを務める。2008年、JETCUPにて優勝し、イタリア政府観光局よりイタリアワイン大使の称号を授与される。過去の渡仏では各地のワイン産地を訪問。日本の旬の食材を活かしたフランス料理との最高のマリアージュの提案と、エンターテイナーとして、お客様のパーソナリティを大切にされた接客を日々心がけている。



ESTERRE ソムリエ 杉田 篤史 (左)

フランス料理 エステールに勤務。数多くのワイン、料理を分かりやすく丁寧にご説明すること、すべてのお客様を笑顔にする「一卓一笑顔」をモットーに努める。

宿泊対象期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)
予約期間：2024年11月20日(水)まで
Available September 1 (Sun.) through November 30 (Sat.)
Reservations through November 20 (Wed.)

ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

今秋はユニークなスパボールを使った、ボディトリートメントをおすすめします。リズムカルなテクニックで慢性的な疲労の回復やスポーツ後の筋膜リリース、むくみの改善や血流を促進させ、全身の巡りをすっきりと整えます。新たな季節の到来を健やかな心身とともにお迎えください。

This autumn, we recommend a body treatment with a unique spa ball. Relieve chronic fatigue, release muscle tension after playing sports, and improve blood flow and circulation throughout the body. Welcome the arrival of the new season with a healthy body and mind.

Improve Circulation through Pleasant Stimulation

心地良い刺激で全身の巡りを整える。



ホリスティック ボディ トリートメント with スパボール 90分 ¥34,000

エビアン スパ 東京 トートバック ¥7,900

Holistic Body Treatment with Spa Ball 90 minutes ¥34,000

evian SPA TOKYO Tote Bag ¥7,900

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 - 10:00 pm)

提供期間: 2024年9月1日(日)~11月30日(土)
Available September 1 (Sun.) through
November 30 (Sat.)



Palace Hotel Tokyo Online Shop

オンラインショップ

ホテルメイドのこだわりの美味しさを、ぜひご家庭でも。

Enjoy the superb taste of hotel delicacies at home.



オンラインショップ
はこちら



芳醇な栗の魅力を最大限に感じる贅沢な一品。発酵バターやマロンペーストをたっぷりを使用。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



歴史ある廣田硝子製作の、パレスホテル東京オリジナルデザインです。レトロモダンな形は、ほのぼのとした懐かしさを感じさせてくれます。

パフェグラス
Parfait Glass
φ14×h11.5cm ¥3,500



オンラインショップ
はこちら



たっぷりの国産林檎と、
バター風味豊かなパイ。
手土産やご自宅での
ティータイムにどうぞ。

アップルパイ Apple Pie
φ21cm ¥4,500
<クール便・冷凍 frozen delivery>



披露宴やご朝食などで多めに用意し、提供
されなかったパンを、新たな美味へ。サステナ
ビリティとホテルの味わいを両立させています。

BAKERY BOX ~sustainable~
5種10個入り/5 kinds, 10 pieces ¥5,200
<クール便・冷凍 frozen delivery>
*毎月10セット限定 *Limited availability.



シェフ渾身の3種のスープ。
オリジナルレシピならではの質的な
美味しさを、ぜひお試しください。

スープセット Soup Set
3種6個入り/3 kinds, 6 packs ¥5,800



2024年限定の千代ちよこは、河野 ルル氏に
よるカラフルなイラスト。バラエティ豊かな
フレーバーでお楽しみください。

Chiyo Choco ~2024 edition~
6枚入り/6 pieces ¥3,800
<クール便 refrigerated delivery>



上質なバターとアーモンドバターの
芳醇な味わい。サクサクの食感と香ばしさ、
ほどよい甘さの絶妙なバランスです。

リーフパイ Leaf Pies
20枚入り/20 pieces ¥5,000



ホテル伝統のオリジナルカレー。厳選された
黒豚と、じっくり炒めた玉ねぎやトマトを
たっぷり使用した濃厚で上品な味わい。

黒豚ポークカレー
Original Black Pork Curry
1個 (2人前)/1 pack (for two) ¥2,500



パレスホテル東京のロビーで香る
オリジナルフレグランスのボディクリーム。
手や身体など全身にお使いいただけます。

オリジナルボディクリーム
Original Body Cream
200ml ¥4,400

The Palace Club Membership Program

会員制度のご案内

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、
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.



ご登録はこちら



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よりオンラインでご登録ください。
Please access the website from the above QR code or below URL.

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/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。

Palace Hotel Gift Certificates that can be used towards accommodations, dining, and other services are perfect for celebrations or special gifts. Available in denomination of ¥5,000.

Available at: Reception (1F), SWEETS & DELI (B1F); cash transactions only.



C O V E R A R T



錢谷 嘉康
Yoshiyasu Zenitani

一切の無駄な表現を省き抽象化することによって、より深い精神性を探求したい。多彩を避け、モノトーンに近く、微妙に変化する色調を積み重ねて作られたマチエールと、内面に潜む「あかり」による表現が、観る人の培ってきた情緒・情感を湧き上がらせるような作品になればと願っています。

Forsake unnecessary elements and veer towards the abstract in order to delve deeper into the spiritual dimension. Avoid multiple colors, instead opt for materials with subtly changing color tones so that the light from within brings to the fore your emotions.

作品名: Emotion (情感)
サイズ: w330×h330mm
技法・素材: ミクストメディア
エリア: 18F パレススイート

Title: Emotion
Size: w330×h330mm
Style: Mixed Media
Location: 18F Palace Suite

1944年大阪府生まれ。現在、バルセロナ近郊のコスタ・ブラバにアトリエを構え、国内外で活躍。日本の伝統色を多用し、内面に潜む光を追い求め、色彩とマチエールだけで深い精神性を表現する。

Born in Osaka in 1944. He currently has an atelier on the Costa Brava, near Barcelona, and works both in Japan and abroad. By making extensive use of traditional Japanese colors, he pursues the light hidden within things to express a deep spirituality using only color and materials.

*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。(ペストリーショップ 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おりません。)

*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。

*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.



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。



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

