A dense arrangement of dried, golden-brown leaves and branches against a black background. The leaves are small, oval-shaped, and have a warm, aged appearance. The branches are thin and woody, creating a complex, textured pattern. The overall composition is vertical and fills most of the frame. Overlaid on the center of the image is the text "A Festive Christmas" in a white, elegant serif font, with "2024" centered below it in a smaller, simpler font.

A Festive Christmas
2024



Festive Celebrations at Palace Hotel Tokyo
パレスホテル東京のクリスマス

それぞれの想いに寄り添いながら、
温かみと華やぎに溢れたおもてなしで
クリスマスホリデーのときめきを演出いたします。

*A festive and joyful Christmas holiday
atmosphere with warm hospitality,
cherishing the thoughts and feelings of
each and every guest.*

*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.

Christmas Dinner

クリスマス ディナーコース

6:00 pm - 8:00 pm L.O. (10:00 pm Close)

¥48,000

蝦夷鮑
季節野菜のバリグール風
唐墨

Steamed Ezo awabi,
barigoule-style vegetables
and bottarga

オマール海老のビスク

Delicate lobster bisque

クエとゴールドキャビア
根セロリと黒トリュフ
ピエモンテ産ヘーゼルナッツ
クエのコンソメスープ

Kue with caviar,
truffled celeriac,
hazelnut and
delicate consommé

和牛フィレの炭火焼き
グリーントマト
冬野菜と黒トリュフ

Beef tenderloin on the embers,
green tomatoes,
truffled winter vegetables

和歌山産柑橘

Citrus from Wakayama

クリスマスのデセール
栗とカシスのコンポジション

Chestnut and blackcurrant
Christmas composition

食後のお飲み物

Coffee or tea

Christmas Lunch

クリスマス ランチコース

11:30 am - 1:30 pm L.O.

¥25,000 / ¥48,000

*¥25,000コースは和牛サーロインの炭火焼きと、クリスマスのデセールを含む4品となっております。

*¥48,000コースはクリスマス ディナーコースと同じ内容となっております。

*The ¥25,000 menu includes four courses featuring beef tenderloin and the Christmas dessert from above.

*The ¥48,000 menu is the same as the above Christmas Dinner.



French Restaurant ESTERRE 6F

フランス料理 エステール



選りすぐりの食材を活かした美味の数々。
この良き日を華やかに彩ります。

提供期間: 2024年12月20日(金)~25日(水)
Available December 20 (Fri.) through 25 (Wed.)
Tel: 03-3211-5317



Prix Fixe Crab Kaiseki

蟹会席

5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close)

¥45,000

毛蟹の一品と季節の前菜盛り	Appetizer with hairy crab
蟹真丈の御椀	Soup with crabmeat dumpling
本日のお造り - 松葉蟹刺し ほか	Sashimi with <i>Matsuba</i> crab
焼タラバ蟹と蟹クリームコロッケ	Grilled <i>Taraba</i> crab and crab cream croquette
茹で松葉蟹	Lightly boiled <i>Matsuba</i> crab
蟹御飯 または 蟹雑炊	Steamed rice or rice porridge with crabmeat
季節のデザート	Seasonal dessert

Japanese Restaurant WADAKURA 6F



毛蟹を筆頭に松葉蟹やタラバ蟹と、冬だからこそその醍醐味をご堪能ください。

提供期間: 2024年12月1日(日)~2025年2月28日(金) Available December 1 (Sun.) through February 28 (Fri.)
提供除外日: 2024年12月28日(土)~2025年1月14日(火) Not available December 28 (Sat.) through January 14 (Tue.)
Tel: 03-3211-5322

*ご利用日の3日前までにご予約ください。

Christmas Lunch/Dinner

クリスマス ランチ/ディナーコース

11:30 am - 2:30 pm L.O.
5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close)

¥40,000

金目鯛の炙り 自家製唐墨	Seared red bream with dried mullet roe
北海道産そば粉のブリニとキャビア	Buckwheat blini with caviar
フォアグラのソテー 和風コンソメ	Sautéed foie gras with consommé Japanese style
ズワイ蟹	<i>Zuwai</i> crab
冬の蒸し野菜	Steamed winter vegetables
松阪牛 フィレ (100g) または サーロイン (120g)	Matsusaka beef filet (100g) or sirloin (120g)
土鍋御飯 のどぐろとトリュフ	Steamed rice with <i>Nodoguro</i> and truffles
赤出汁 香の物	Miso soup, Japanese pickles
苺のデクリネーション	Strawberry declination
コーヒー、紅茶 または 煎茶	Coffee, tea, or green tea

Teppanyaki GO 6F



松阪牛や上質な食材たちの美味しさを、鉄板焼きで余さず引き出します。

提供期間: 2024年12月20日(金)~25日(水) Available December 20 (Fri.) through 25 (Wed.)
Tel: 03-3211-5322

*12月21日(土)・22日(日)はランチ・ディナーともに2部制となります。
ランチ 11:00 am~/1:30 pm~ ディナー 5:00 pm~/8:00 pm~
*通常提供コースメニューに一部変更がございます。



Christmas Dinner

クリスマス ディナーコース

5:30 pm - 9:30 pm L.O. (10:00 pm Close)

¥18,500

クリスマスのアミューズ プーシュ

Small appetizers

ノルウェーサーモンのマリネ キャビア
フェネルのサラダ アボカド

Marinated Norwegian salmon,
caviar, fennel salad, avocado

金目鯛のポワレ
小松菜 百合根 浅鯛のジュ

Pan-seared red bream,
komatsuna, lily bulb, clam jus

雲丹と唐墨のリゾット

Risotto with sea urchin and dried mullet roe

国産牛フィレ肉のグリル
セロリラブのビュレ 蓮根餅
ペリグーソース

Grilled Japanese beef tenderloin,
celeriac purée, lotus root mochi,
sauce Périgieux

または
国産牛のローストビーフ 季節野菜
グレイビー ヨークシャーピング

or
Roasted Japanese beef, seasonal vegetables,
gravy, Yorkshire pudding

柑橘果実のムース ミルクアイスクリーム
クリスマスのデコレーション

Citrus mousse, milk ice cream,
Christmas decoration

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

Christmas Lunch

クリスマス ランチコース

11:30 am - 2:30 pm L.O.

¥14,000

*¥14,000コースは上記より金目鯛のポワレを除く5品となっております。

*The ¥14,000 menu is a five-course lunch excluding the red bream from above.

Prix fixe lunch or dinner with Shanghai crab

上海蟹コース



All-Day Dining GRAND KITCHEN 1F

オールデイダイニング グランド キッチン

GRAND KITCHEN

一皿一皿に特別な日の喜びを表現しました。
満ち足りた時をお過ごしいただけます。

提供期間: 2024年12月20日(金)~25日(水) Available December 20 (Fri.) through 25 (Wed.)
Tel: 03-3211-5364

Chinese Restaurant AMBER PALACE 5F

中国料理
琥珀宮
Amber Palace

まさに今が旬の上海蟹。その旨さに
秘められた奥深さを、どうぞ心ゆくまで。

Lunch 11:30 am - 2:30 pm Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close)
提供期間: 2024年9月下旬~12月中旬 Available from late September through mid-December
Tel: 03-5221-7788

*メニューの詳細はウェブサイトをご確認ください。



Renne レンヌ

白銀の世界に佇むトナカイをイメージした、詩情も豊かな存在感のクリスマスケーキ。土台となるケーキは贅沢に仕上げたプレミアムショートケーキ「スベリユール」。

φ32×H54cm ¥80,000
 <限定10個/要予約>

Pastry Shop SWEETS & DELI B1F

ペストリーショップ スイーツ&デリ



10:30 am - 7:00 pm Tel: 03-3211-5320 (予約専用ダイヤル)

www.palacehoteltokyo.com/shop

*お電話・オンラインショップでもご予約・ご購入いただけます。(店舗でのお受け取りになります)

*限定数の記載のない商品でも数に限りがございます。

*12月21日(土)～25日(水)のクリスマスケーキ販売期間は8:00 pmまで営業いたします。

Christmas Cakes

クリスマス ケーキ

明るい歓声が聞こえてきそうです。
 パティシエの技が細部に宿るスイーツを
 数多くご用意いたしました。

予約受付: 2024年10月1日(火)よりご購入日の3日前まで
 販売期間: 12月21日(土)～25日(水)

Available December 21 (Sat.) through 25 (Wed.)
 Reservations accepted from October 1 (Tue.)
 until 3 days prior to purchase.



Noël Rouge ノエル ルージュ

色鮮やかなボックスの中には、
 甘酸っぱいベリーのジュレと
 マスカルポーネのムース。
 アルコール不使用のため、お子様も
 お召し上がりいただけます。

12.5×25×H13.5cm
 ¥18,000 <限定30個>



Hexenhaus ヘクセンハウス

童話の世界から飛び出してきたかのような可愛いお菓子の家。
 中には酸味とコクのあるチーズケーキが隠れています。

ヘクセンハウス 25×29×H26cm
 チーズケーキ 10×18×H13cm ¥30,000 <限定20個>



Chapeau シャポ

濃厚なキャラメルムース、林檎のコンポートや
 ビーカンナツのキャラメリゼをチョコレートの
 クリームで包み、ニット帽風に仕上げました。

φ17×H12cm ¥10,000 <限定100個>



Supérieur
スベリユール

2種類のクリームをブレンドし、
上質なヴァニラビーンズを
効かせた生クリーム。
大粒で甘味と果肉感がある
栃木県上都賀地区のとちあいか。
ほか、味に深みを与える沖縄産
黒糖、フランス産A.O.P.バターなど、
厳選素材にこだわった
プレミアムなショートケーキです。

φ21×H10cm ¥24,000

φ18×H8cm ¥16,000

φ15×H8cm ¥13,000

*苺の仕入れ状況により品種が
変更となる場合がございます。
*写真はφ21cmのホールケーキです。



Gâteau aux Fraises

ガトー オウ フレーズ

花に見立てたストロベリー
ショートケーキ。生産農家に
こだわり選び抜いた、
茨城県鉾田地区の
とちおとめを使用しました。

φ15×H8.5cm ¥7,000

φ12×H8.5cm ¥6,000

*香りづけとしてリキュールを
使用しています。
*写真はφ15cmのホールケーキです。

Mont-Blanc
モンブラン

パレスホテル伝統の
マロンシャンティイを
クリスマス限定仕様に
仕上げました。

21×10×H13cm

¥9,500 <限定150個>



Bûche de Noël

ビュッシュ ド ノエル

米粉100%で作ったクリスマス
定番のロールケーキ。小麦粉や
卵は使用せず、カカオの風味
豊かに仕上げました。

16.5×7×H8.5cm

¥6,500 <限定100個>

*同じキッチン内で小麦・卵を
使用した商品を製造しております。

Christmas Cake
by ESTERRE

クリスマス ケーキ by エステール

Bûche de Noël

de vanille, citron noir et sarrasin

ビュッシュ ド ノエル

ヴァニラとシトロンノワール そばの実の香り

エステールのエントランスのアートをモチーフに。
ヴァニラのムース、レモンクリーム、そばの実、鞆韮そばの
ブラリネが入った生地をチョコレートでコーティングしました。

27.5×7×H6cm ¥15,000

*フランス料理 エステールでもご予約を承ります。



Stollen, Kugelhopf, Berawecka & Panettone

シュトーレン、クグロフ、
ベラヴェッカ、パネトーネ

予約受付：2024年10月1日(火)より
販売期間：12月1日(日)～25日(水)
Reservations accepted from October 1 (Tue.)
Available December 1 (Sun.) through 25 (Wed.)
*店舗でシュトーレンをご購入の場合はご予約をおすすめいたします。
*オンラインショップでもご購入いただけます。



2024年限定販売

Praliné Stollen

ブラリネ シュトーレン

ライチリキュールで漬けたナッツやフルーツを
黒糖、ブラリネと合わせた限定シュトーレン。

10×16×H6cm ¥4,000 <限定400個>

Ruby Stollen

ルビー シュトーレン

ルビーチョコレートと南国フルーツの限定シュトーレン。
ドライランプータン、克蘭ベリー、アーモンドも
入ったトロピカルな味わい。

10×16×H6cm ¥4,000 <限定400個>

Mini Stollen Set

ミニシュトーレン 4種セット

各シュトーレンをミニサイズにして
ギフトボックスに詰め合わせました。

¥10,800 <限定250個>

Stollen シュトーレン

洋酒にじっくり漬けたドライフルーツや
ローストナッツをふんだんに練り込んだ
味わい深いシュトーレン。

10×16×H6cm ¥3,600

Bohnen Stollen ボーネン シュトーレン

渋皮栗、柚子風味のマジパン、数種類の豆を
使用し、たっぷりのきな粉を纏わせました。

10×16×H6cm ¥3,600



Il Panettone イル パネトーネ

昔ながらの製法で時間をかけて作る、
イタリアの伝統的な菓子パン。厳選小麦
と自家製パネトーネ種、たっぷりのバター
や卵、オレンジピールとサルタナレーズン
を配合したリッチな味わいです。

φ20×H10cm ¥3,500 <限定300個>



Berawecka en Saucisson

ベラヴェッカ アン ソシソン

φ3×20cm ¥2,200

Berawecka Rouge en Saucisson

ベラヴェッカ ルージュ アン ソシソン

φ3×20cm ¥2,400 <限定100個>

フランス アルザス地方の洋梨の発酵菓子。
ドライフルーツとナッツをぎっしりと詰めました。
数量限定のルージュは赤ワインとベリー風味です。

Kugelhopf de Noël

クグロフ ド ノエル

しっとりとした抹茶生地。そこに練り込
まれた栗の甘味。そして、酸味の効いた
フランボワーズチョコレートのコーティング。
3つの味わいが見事に調和して生まれる
美味しさをお楽しみください。

φ15×H8cm ¥2,800 <限定100個>



Christmas Accommodation Package

クリスマス宿泊プラン

Christmas for You

クリスマス フォー ユー <1日1室限定>

空間に静かな華やきを添えるクリスマスツリーがお部屋でお待ちしています。より思い出深いご宿泊となりますよう、さまざまなオプションを揃えました。



プラン内容 Package

- ・お部屋にオリジナルクリスマスツリーをご用意
- ・ご朝食(グランド キッチン または インルームダイニング)
- ・A Christmas tree in your room
- ・Breakfast at Grand Kitchen or In-Room Dining

1室料金(2名様利用限定) Per Room (for two)

グランドデラックスツイン (55㎡) ¥186,000～
Grand Deluxe Twin

- *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。
- *キングタイプのベッドをご希望の場合はお申し付けください。
- *Prices are for double occupancy 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.
- *Kindly request upon reservation for a king bed.

オプション Options

クリスマスケーキ ガトー オフ フレーズ Christmas cake - Gâteau aux Fraises	¥6,000
フルーツの盛り合わせ Assorted fruits	¥4,800
フラワーブーケ Flower bouquet	¥6,050
フランス料理 エステールでのディナー Dinner for two at French Restaurant Esterre	2名様 ¥96,000
オールデイダイニング グランド キッチンでのディナー Dinner for two at All-Day Dining Grand Kitchen	2名様 ¥37,000
シャンパーニュ ローラン ペリエ ラ キュベ Champagne Laurent-Perrier La Cuvée	¥20,000
ドン ペリニオン ロゼ Dom Pérignon Rosé	¥120,000

- *上記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。
- *Prices are inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

宿泊対象期間: 2024年12月20日(金)～25日(水) 予約受付期間 2024年10月1日(火)より

*ご予約はチェックインの3日前まで承っております。

Available December 20 (Fri.) through 25 (Wed.) Reservations accepted from October 1 (Tue.)

*Please reserve at least 3 days in advance.





Palace Hotel Tokyo Advent Calendar

パレスホテル東京のアドベントカレンダー

palacehoteltokyo.com/shop

予約方法: オンラインショップにて承っております。

予約受付: 2024年10月1日(火)~11月15日(金)

*配達日指定は承りかねます。11月中旬以降、準備が整い次第の発送となります。

*専用化粧箱でお届けいたします。(包装・リボン掛け無し)

*販売数に限りがございます。

Reservations accepted October 1 (Tue.) through November 15 (Fri.)

*Domestic shipping only.

*Delivery date specifications cannot be accepted.

Items will be shipped from mid-November as preparations are completed.

*Delivered in a special presentation box (no wrapping or ribbon).

*Limited in availability.



オンラインショップ
はこちら

メインアイテムは「ご宿泊券」または「ディナー券」よりお選びください。

ほかにも2種のアフタヌーンティーのご招待券や

エビアン スパ 東京の上質なスパプロダクト、

ご好評の焼き菓子などを一杯に詰めました。

Advent Calendar "Noël"

- includes an accommodation certificate

アドベントカレンダー ノエル <ご宿泊券入り>

20×39.5×H35.5cm ¥250,000

*宿泊券は2024年12月24日(火)または25日(水)のご宿泊を確約いたします。

(購入時にご利用日をお尋ねしております)

デラックスキング with バルコニー

(45㎡/1~2名様ご利用・朝食付き)

*宿泊券の有効期間: 2024年12月15日(日)~

2025年6月14日(土)

除外日: 2024年12月28日(土)~2025年1月3日(金)

Advent Calendar "Neige"

- includes a French Restaurant Esterre dinner certificate

アドベントカレンダー ネージュ

<フランス料理 エステールのディナー券入り>

20×39.5×H35.5cm ¥150,000

*ディナー券の有効期間:

2025年1月15日(水)~7月14日(月)



Online Shop -Christmas Gifts- オンラインショップ -クリスマス ギフト-

ご家庭でのクリスマスホリデーを
一層華やかにするメニューがラインナップ。
贈り物としてもご利用いただけます。



Christmas Gift Roast Chicken
クリスマス ギフト ローストチキン

宮崎県のブランド地鶏「みやざき地頭鶏」の
ロースト(約2.2kg)と、鶏ガラと香味野菜を
煮込んで旨味を引き出したソースをセットに。
ローストチキンは湯煎することで
簡単にお召し上がりいただけます。

5~6名様用 ¥12,000

Premium Party Box

プレミアム パーティーボックス
キャヴィアやチーズ、スモークサーモン、
パテ ドカンパーニュ、和牛ほほ肉の
赤ワイン煮など、パーティーシーンに
ぴったりの美味を詰め合わせました。

¥30,000



予約受付: 2024年10月1日(火)より

商品お届け期間: 2024年12月18日(水)~25日(水)

*配送の場合、ご予約は商品お届け日の6日前まで承っております。

*スイーツ&デリ(B1F)でお受け取りの場合、ご予約は4日前まで承っております。

Reservations accepted from October 1 (Tue.)

Delivery: December 18 (Wed.) through 25 (Wed.)

*Domestic shipping only.

*Please reserve at least 6 days in advance for delivery orders.

*Please reserve at least 4 days in advance for pickup at Sweets & Deli (B1F).



オンラインショップ
はこちら



Christmas Flower Arrangement by 72
with Tin Canned Cookies

クリスマス フラワーアレンジメント

by 72 (セブン・ツー) & クッキー缶

人気のオリジナルクッキー缶を、華やかなクリスマス
フラワーアレンジメントとともにお届けします。

ココナッツサブレ缶 /

シナモン&ジンジャーサブレ缶

Coconut Shortbread /

Cinnamon & Ginger Shortbread

各 ¥14,500 each <数量限定 / クール便>



Christmas Flower Arrangement
& Champagne

クリスマス フラワーアレンジメント

& シャンパーニュ

華やかなクリスマスフラワーアレンジメントと
厳選シャンパーニュをお届けします。

¥22,000 <限定10個 / クール便>



Assorted Cookies

-Christmas Edition-

クッキー缶

クリスマスエディション

スパイスを効かせたスペキュロスや
フランボワーズ、フロマージュなど
全6種類のクッキーと、2種の
チョコレートを詰め合わせた
クリスマス限定のクッキー缶。

¥6,000 <数量限定>



Special Christmas Spa Treatment

クリスマス限定スパトリートメント

1年の疲れを癒し、心身をすっきりと整える
クリスマス限定のメニューをご用意しています。
自分へのご褒美に、また大切な方々への
贈り物としても最適です。

ヘブンリー ダイヤモンド エクスベリエンス 90分 ¥48,000

エビアン スパ 東京で人気のダイヤモンドセラムの
フェイシャルメニューに、背中のおイルトリートメントをプラスした
クリスマス限定メニュー。

販売期間：2024年11月1日(金)～12月25日(水)

Heavenly Diamond Experience 90 minutes ¥48,000

A limited menu just for the holiday season,
adding a back oil treatment to
evian SPA TOKYO's diamond serum facial.

Available November 1 (Fri.) through December 25 (Wed.)

提供期間中はギフト券としても店舗または
オンラインショップでご購入いただけます。

*ギフト券はご購入日より6か月間ご利用いただけます。

Also available as a Gift Certificate
at evian SPA TOKYO or through the Online Shop.

*Gift Certificates are valid for six months from purchase date.

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



Spa Product

オムニサンス
プードル・ドゥ・ドゥースール
コフレパッケージ ¥9,350

人気プロダクトが成分リニューアル。
プラムとラベンダーのパウダーが
表皮の角質をやさしくケアする
フェイス用のスクラブです。

販売期間：2024年11月1日(金)～
<限定20セット>

omnisens
Poudre de Douceur
Coffret Package ¥9,350

An ever-popular product with
a renewed formula. The face scrub
with plum and lavender powder
gently exfoliates the skin.

Available from November 1 (Fri.)
<Limited to 20 sets>



絢香

Premium Dinner Live 2024 Winter



詳細・ご予約
はこちら



日程：2024年12月24日(火)

第1部：お食事 1:00 pm -
ライブ 2:30 pm - 3:30 pm

第2部：お食事 5:30 pm -
ライブ 7:00 pm - 8:00 pm

会場：2F宴会場「葵」(全席指定・禁煙)

料金：1名様 ¥40,000 (お食事・お飲み物・
サービス料・消費税込)

制作：(株)総合企画

2006年のデビュー以来、多くのミリオンセールを送り出し、
揺るぎない存在感を放つ絢香。クリスマスの特別なひとときに
ふさわしい、その名曲の数々をお楽しみください。

お申し込み期間：2024年9月24日(火) 10:00 am～ 完売になり次第終了

お申し込み方法：ローソンチケット ウェブサイト (Lコード：73254) よりお申込みください。

ディナーショーに関するお問い合わせ

イベント専用ダイヤル Tel: 03-3211-5326 (10:00 am - 6:00 pm / 土・日・祝日休)

*お電話でのご予約は受け付けておりません。

*ライブ中の写真撮影および録画・録音はお断り申し上げます。 *乳幼児・未就学児童のご入場はご遠慮いただいております。

ディナーライブ特別宿泊プラン

デラックス with バルコニー (45㎡) ¥230,000
Deluxe with Balcony

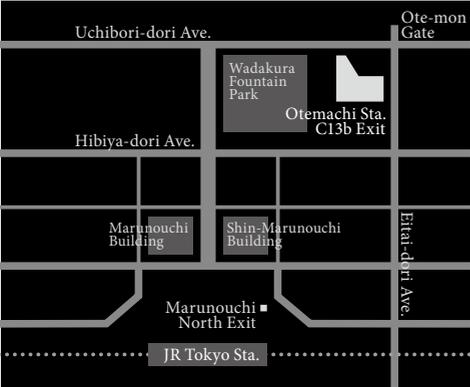
*上記料金はご朝食と消費税が含まれた1泊分の1室料金です。
*別途サービス料15%、東京都宿泊税1名様につき¥200/泊を加算させていただきます。

*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.



お問い合わせ 宿泊予約
Tel: 03-3211-5218 (10:00 am - 6:00 pm)

The Imperial Palace



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

