

The Palace

Seasonal Information

Spring 2025



PALACE HOTEL TOKYO

Spring 2025

技と心を尽くして、新しい
春の歓びを美味なる一皿に。

*Soulful, Artisanal Dishes
to Welcome Spring*

健やかな生命力に溢れた豊かな自然の恵み。それらを選び抜き、技を尽くし、心を尽くして、彩りも鮮やかに味わい深い一皿一皿をご用意しました。新しい春を迎えた歓びそのものともいえる美味の広がりをも、どうぞごゆっくりお楽しみください。

A natural bounty of wholesome vitality. Each dish is selected for its vivid colors and deep taste and prepared with soul and skill. Bringing all the joyful tastes of a new spring.





Outstanding Seasonal Taste

それぞれに際立つ、旬の味わい。

瀬戸内海・淡路産の真名鰯は、春に旨味を増す高級魚です。備長炭でじっくり焼くうちに滲み出す脂がその旨さの証しといえます。魚をベースにブラッドオレンジや様々な野菜を使った、爽やかな酸味とコクのあるソースを合わせました。付け合わせはローストし、味を凝縮させた鎌倉野菜。それぞれの食材の豊かな味わいが際立つ一皿です。

Managatsuo bonito is prized since its umami increases in spring. The fat that seeps out from slow grilling over binchotan charcoal is testimony to its delicious flavor. Served with a rich and refreshing fish-based sour sauce made with blood oranges and assorted vegetables. Garnished with grilled greens.

マナガツオの炭火焼
春野菜のロースト

Managatsuo on the embers,
roasted spring vegetables
(写真左頁/Left page)

グリーンアスパラガスと
モリユ茸のエチューベ
ソースムースリース

Green asparagus and
baked morels,
mousseline sauce



レモンのコンポジションと
オリーブオイル
フロマージュブランのグラニテ

Lemon and olive oil composition,
fromage blanc granite

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：2025年3月1日(土)～5月31日(土)
Available March 1 (Sat.)
through May 31 (Sat.)

*月曜・火曜(祝日は営業)、5/7・8はクローズ。
4/29・5/5・6は営業いたします。
*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。
*Closed on Mon. & Tue. (except holidays),
5/7, 8. Open on 4/29, 5/5, 6.
*Menus are subject to change without notice.



Spring Wine Selection -By the Glass-



ロワール サンセール ソヴァージュ パスカル ジョリヴェ ¥3,500
Loire Sancerre Sauvage Pascal Jolivet 2021

アルザス リースリング ヒューゲル ¥3,000
Alsace Riesling Hugel 2021

ヴェネト ソヴァヴェ クラシコ ラ ロッカ ピエロパン ¥2,500
Veneto Soave Classico La Rocca Pieropan 2021

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

低温調理でじっくり仕上げ、甘味を引き出したも肉をお寿司で。上質なサーロインは香味野菜を巻いてしゃぶしゃぶに。そしてフィレは葛粉を打ち、特製のタレを何度も塗りながら炭火でじっくりと掛け焼きにします。食事はテールスープで炊き上げ、手切りのそぼろを乗せて。最後は鮪節で取った一番出汁をかけてさっぱりとお召し上がりいただきます。

Thigh meat cooked at low temperature seals in moisture and brings out sweetness, which is then served as sushi. Aromatic vegetables wrapped in high-quality sirloin are cooked shabu-shabu style. Charcoal-grilled filet with a special sauce. Claypot rice cooked in oxtail soup is topped with minced meat.

Relish the Premium Matsusaka Beef

最高級の松阪牛を堪能する。



すき焼き重ランチ 松阪牛 ¥16,500/黒毛和牛 ¥11,000
先附 お造り すき焼き重 サラダ 赤出汁 香物 水菓子
*ランチタイムのみのご提供です。

Sukiyaki over Rice in a Lacquer Box
Matsusaka Beef ¥16,500/Wagyu ¥11,000
Appetizer, sashimi, beef sukiyaki served over rice,
salad, miso soup, Japanese pickles, dessert
*Available for lunch only.

松阪牛コース ¥40,000

前菜 替皿 焚合
松阪牛の葛打ち焼き または 陶板焼き
土鍋御飯 香物 水菓子
*ご利用日の3日前までにご予約ください。

Matsusaka Beef Menu ¥40,000

The perfect menu for guests to appreciate
the different cuts of Matsusaka beef served as
sushi, shabu-shabu, and charcoal-grilled.
*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: 2025年3月1日(土)~5月31日(土)
Available March 1 (Sat.)
through May 31 (Sat.)





ディナーコース「さくら」
 ¥20,000 (天麩羅13品)
 3月 大蛤/4月 桜鯛
 5月 めばる

Sakura Dinner ¥20,000
 13 tempura items including
 specialty of the month.
 March: Ohamaguri
 (large hard-shelled clams)
 April: Spring sea bream
 May: Black rockfish

Sublimating the Different Tastes of Spring すべてに春限定の美味を生かして。

山菜、ホタルイカ、稚鮎など。香りも味わいも
 繊細な季節の贈り物を、からりと揚げた天麩
 羅でご賞味ください。締めにはおすすめ为天
 茶です。たっぷりの旬の蛤と上質な利尻昆布
 から取った濃厚な合わせ出汁を、桜海老の
 かき揚げを乗せた御飯にかけて。すべてが
 まさに春限定の美味しさといえます。

*Seasonal gifts with delicate aromas and
 flavors, including those of wild vegeta-
 bles, firefly squid, and young sweetfish
 served tempura-style. Finally, a rich
 broth made from in-season clams and
 premium Rishiri kelp is poured over rice
 topped with deep-fried sakura shrimp.*

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: 2025年3月1日(土)~5月31日(土)
 Available March 1 (Sat.) through May 31 (Sat.)



目の前で朱色に変わっていく伊勢海老。立
 つ香り、軽やかな音、ぷりぷりの食感とともに
 湧き出る味わいに陶然とする歓びは鉄板焼
 きの独壇場です。ピーナッツオイルで生姜を
 じっくりと煮込み、醤油で仕上げたソースで
 お召し上がりください。菜の花、筍、新じゃが
 いもなど新鮮な野菜が春の趣きを添えます。

*Behold, a lobster turning crimson be-
 fore your eyes. The aroma, the light
 crunchy sound, and the bouncy texture
 create a delight that is the hallmark of
 teppanyaki. Enjoy it with a sauce made
 from ginger simmered in peanut oil.
 Fresh vegetables add the taste of spring.*

Lobster-Induced Ecstasy

伊勢海老が誘う、陶然の境地。



ディナーコース「湧 -YU-」 Yu Dinner ¥29,000~

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: 2025年3月1日(土)~5月31日(土)
 Available March 1 (Sat.) through May 31 (Sat.)



ドイツでは白い黄金と呼ばれているホワイトアスパラガス。優しい甘味と柔らかな食感が待ちわびた春の訪れを感じさせるからでしょうか。合わせたのは濃厚なコクと旨味が特長の12か月熟成ハモンセラーノです。自家製のフロマージュブランを散らし、さっぱりとした味わいにアレンジしたオリジナルのラヴィゴットソースで仕上げました。

White asparagus, known as white gold in Germany thanks to its gentle sweetness and soft texture, let you know that spring has arrived. Paired with 12-month-aged Spanish serrano ham and sprinkled with homemade fromage blanc and an original sauce ravigote, the dish is characterized by rich flavor and umami.

A Dish to Welcome the Arrival of Spring
春の訪れを味わう、艶やかな一皿。



大山鶏もも肉のロティ 春野菜
柚子胡椒風味のグレイビー
¥4,800

Pan-fried Daisen chicken leg,
spring vegetables and
yuzu pepper-flavored gravy



リングイネ 海老と春野菜
アメリカネスソース ¥3,300

Linguine, shrimp and spring vegetables
with sauce américaine



柑橘風味のパバ ヴァニリアイスクリーム ¥2,000
Citrus baba and vanilla ice cream

ホワイトアスパラガスとハモンセラーノ
自家製フロマージュブラン ラヴィゴットソース ¥3,800
White asparagus and Spanish serrano ham,
homemade fromage blanc, sauce ravigote
(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：2025年3月1日(土)～5月31日(土)
Available March 1 (Sat.)
through May 31 (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.





Taste Made Possible by Exceptional Skill
丁寧な仕事が旨さを引き出す。

食材を選び抜く目利きはもちろんのこと、握る前のネタそれぞれに一仕事を加えるのが江戸前寿司ならではのこだわりです。例えばこの時季おすすめの煮蛤。実は煮るのではなく生に近い絶妙のバランスで茹で、下地漬けにします。丁寧な仕事が引き出す素材の旨さと優しい食感をお楽しみください。

Edomae sushi is unique in that each piece is specially prepared in advance. Boiled clams, rather than being properly boiled, are lightly scalded to an almost raw state and then marinated. Enjoy the delicious flavors and gentle textures made possible by meticulous preparation.

Sushi
SUSHI KANESAKA

鮓 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：2025年3月1日(土)～5月31日(土)
 Available March 1 (Sat.) through May 31 (Sat.)



コシの強い極細の香港麵を使った、広東風和えそば 撈麵はいかがでしょうか。春の使者、桜海老を香ばしく揚げてたっぷりと散らし、九条葱を乗せます。鶏と金華ハムの上湯に葱生姜を加えた醤油スープと和えながらどうぞ。やがて桜海老の旨味が滲み出し、味わいはさらに深まります。

Cantonese noodles (lo mein) made with extra thin, chewy Hong Kong noodles. Sakura shrimp, which herald the arrival of spring, are fried until fragrant, then sprinkled generously with Kujo green onions. Enjoy chicken and Jinhua ham in shangtang soup with soy sauce, scallions, and ginger.

The Distinct Aroma of Sakura Shrimp Noodles
香ばしき際立つ桜海老の和えそばを。



桜海老と九条葱の香港式和え麵
 Mixed noodles with sakura shrimp and Kujo green onions

Chinese Restaurant
AMBER PALACE
 中国料理



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：2025年3月1日(土)～5月31日(土)
 Available March 1 (Sat.) through May 31 (Sat.)





Spring Colors Glow in the Afternoon 午後に広がる、春の彩り。

窓外の若緑を眺めながら、フランス料理エステールの世界観をアフタヌーンティーでお楽しみいただける“テール エ メール”。採れたての鎌倉野菜が主役のセイボリーは早春の息吹きを感じさせる初々しい彩りに。スイーツは柑橘や苺、パッションフルーツなどの新鮮な風味を生かし、種類も豊富に揃えました。満ち足りた午後のひととき。ごゆっくりお過ごしください。

Terre et Mer afternoon tea offers a glimpse into the world of French Restaurant Esterre as you admire the view from the window. The savory offering features fresh greens, whose colors evoke early spring. The wide variety of sweets pack all the fresh flavor of spring fruits. For a satisfying and leisurely afternoon.

アフタヌーンティー

“テール エ メール” ¥9,000

グラスシャンパーニュ付き ¥12,000

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。

*エステールの営業日に準じてご提供いたします。

Afternoon Tea

“Terre et Mer” ¥9,000

With a glass of Champagne ¥12,000

<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.

*Available in accordance with Esterre's business days.

(写真左頁/Left page)



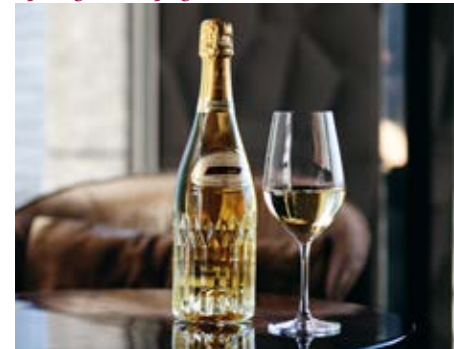
新緑1-1-1(トリプルワゴン) ¥2,800

Fresh Green 1-1-1

提供期間: 2025年4月15日(火)~5月31日(土)

Available April 15 (Tue.) through May 31 (Sat.)

Spring Champagne



仏語でダイヤモンドを意味するディアマン。シャルドネとピノノワールが醸し出す青草の爽やかさ、複雑で奥深い香りと豊かな果実味、長く続く余韻が魅力的な1本です。

ディアマン プリュエット

Diamant Brut

グラス Glass ¥5,000/ボトル Bottle ¥25,000

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: 2025年3月1日(土)~5月31日(土)
Available March 1 (Sat.)
through May 31 (Sat.)



春の訪れを感じる新緑と桜をテーマに、愛らしく色彩豊かな味のいろいろが映えるアフタヌーンティー“Stones”。セイボリーはほうれん草のパンズが鮮やかなプラントミートバーガー、スイーツは桜のムースやフランボワーズのタルト、フロマージュブランと苺のヴェリーヌなど多様な味わいを揃えて。和菓子は京都 京菓匠 七條甘春堂、抹茶は京都 丸久小山園から。

Afternoon Tea “Stones”, true to its theme of fresh greens and cherry blossoms, features a variety of lovely, colorful delicacies. The savory selection is a plant-based burger with buns made from spinach. The sweets boast flavors as diverse as cherry blossom mousse, raspberry tart, fromage blanc, and strawberry verrine.

An Elegant, Exquisite Taste

優雅さも、華やかさもあふれる美味しさ。



Spring Champagne



3種の苺パフェ ¥4,400
Strawberry Trio Parfait
コーヒー または 紅茶付き ¥5,900
With coffee or tea

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、余韻の長さや味わい深さが印象的な逸品です。

ローラン ペリエ 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

アフタヌーンティー
“Stones” ¥9,000

グラスシャンパーニュ付き ¥12,000

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” ¥9,000

With a glass of Champagne ¥12,000

<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)

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: 2025年3月1日(土)~5月31日(土)
Available March 1 (Sat.)
through May 31 (Sat.)





甘夏のマティーニ
Summer Orange Martini
(写真左/Left)

林檎のペニシリン
Apple Penicillin
(写真下/Below)
各 ¥2,800 each



Time Passes Slowly with a Cocktail in Hand カクテルグラスに過ぎる時はゆるやか。

季節の変わり目には、ほっとゆるむひとときを大切に。おすすめは甘夏のマティーニです。初夏を彷彿とさせるフレッシュな風味と清々しい柑橘の香り。オレンジマーマレードを加えなめらかで奥行きのある味わいが生まれ、ひと口ごとに爽やかな余韻を漂わせます。ゆるやかに過ぎていく春の宵を、この一杯とともに。

Treasure relaxing moments as the seasons change. A sweet summer orange martini is recommended. The fresh flavor and exhilarating citrus aroma are reminiscent of early summer. The smooth, deep flavor provides a refreshing aftertaste. Enjoy as the spring evening passes slowly by.

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: 2025年3月1日(土)~5月31日(土)
Available March 1 (Sat.)
through May 31 (Sat.)



SWEETS & DELI

Spring Comes in Different Guises

さまざまな装いの、春の歡び。

*Fashionable in
Appearance As Well*
装いもおしゃれに。

イースターエッグをホワイト、
ミルク、ダークのチョコレートで。
中にはそれぞれクランチを詰めて
食感の変化も楽しめます。

イースターエッグ 各 ¥4,000
提供期間: 2025年4月8日(火)~20日(日)
Chocolat de Pâques ¥4,000 each
Available April 8 (Tue.) through 20 (Sun.)



Adorable and Tasty, Too
愛らしくて、美味しくて。

フランスでは4月1日に楽しむ
ポワソンダヴリル。可愛らしい姿と
芳醇なバター風味、サクサクの
口あたりが特長です。

ポワソン ダヴリル パイ (中央) 各 ¥3,800
ポワソン ダヴリル デニッシュ 各 ¥650
提供期間: 2025年3月18日(火)~4月1日(火)

Poisson d'Avril Pie ¥3,800 each
Poisson d'Avril Danish ¥650 each
Available March 18 (Tue.) through April 1 (Tue.)

タルトの中に詰めたクリームやコンフィ、ビス
キュイ。そして上に乗せたグラッサージュし
たシャンティムース、周りのクランブルも、す
べてレモンとアールグレイの風味で仕上げま
した。食感や甘さ、爽やかなレモンの香りと
キレのよさなどそれぞれのバランスを緻密に
計算して仕上げた、手の込んだ一品。優雅な
ティータイムを演出します。

*A tart filled with cream, confit, and
biscuit. The glazed Chantilly mousse on
top and the surrounding crumble. All
are flavored with lemon and Earl Grey.
This elaborate sweets offers a carefully
calculated balance of texture, sweet-
ness, and refreshing lemon aroma.
Perfect for a sophisticated tea time.*

Refreshing Scent with a Sweet Aftertaste

その香りも甘みも余韻も、ひたすら爽やかです。



抹茶大納言 ¥550
Matcha and Dainagon
グレープフルーツのデニッシュ ¥650
Grapefruit Danish

季節野菜のパンスイス ¥700
Seasonal Vegetable Swiss Brioche
伊予柑とピスタチオのブリオッシュ ¥650
Iyokan and Pistachio Brioche



テ シトロン Thé Citron ¥1,000
ヴェール Vert ¥1,050
フォレ ノワール Forêt Noire ¥1,050
(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: 2025年3月1日(土)~5月31日(土)
Available March 1 (Sat.)
through May 31 (Sat.)



The Love for Spring Takes Different Forms

春を愛でる心模様を、
それぞれのかたちにして。



Wishing Health and Beauty

健やかに、美しくの願いとともに。

雛祭りのお祝いにふさわしく贅沢に、そして美しく可愛らしく。ご家族でのお祝いや大切な方へのギフトとしても。

雛祭りケーキ φ15×H11cm ¥9,500

予約期間: 2025年2月21日(金) 10:00 am~28日(金) 5:00 pm

受取期間: 2025年2月24日(月)~3月3日(月)

*3日前までにご予約ください。店舗でのお受取になります。

(パストリーショップ スイーツ&デリ B1F)

Hinamatsuri Cake φ15×H11cm ¥9,500

Reservations accepted 10:00 am February 21 (Fri.)

through 5:00 pm February 28 (Fri.)

Available February 24 (Mon.) through March 3 (Mon.)

*Please reserve at least 3 days in advance of pickup.

(Pastry Shop SWEETS & DELI B1F)



Spring in a Glass

グラスの中の、春の共演。

紅白の二層は桜とベリーのパンナコッタ。
上に桜のジュレ、苺やフランボワーズ、
ブルーベリーなどのフルーツをあしらいました。

Sakura ¥1,000

提供期間: 2025年3月15日(土)~4月15日(火)

(パストリーショップ スイーツ&デリ B1F)

Sakura ¥1,000

Available March 15 (Sat.) through April 15 (Tue.)

(Pastry Shop SWEETS & DELI B1F)

Sakura Selections 2025

さくらセレクション 2025

Admiring Cherry Blossoms Whenever You Like

お好きな時に、お花見を。

押し花のような桜の蕾が可憐できれい。
抹茶風味の餡も加えて、味わいにも
楽しい驚きが生まれています。

さくら抹茶あんぱん ¥450

提供期間: 2025年3月15日(土)~4月15日(火)

(パストリーショップ スイーツ&デリ B1F)

Sakura & Matcha Anpan ¥450

Available March 15 (Sat.) through April 15 (Tue.)

(Pastry Shop SWEETS & DELI B1F)



Attired in Vernal Elegance

春爛漫の雅な装い。

桜の花を象った最中生地に、苺の
甘酸っぱさがアクセントのチョコレート
クランチをたっぷり入れました。

さくららんち 3個入り ¥1,000

提供期間: 2025年3月15日(土)~4月15日(火)

(パストリーショップ スイーツ&デリ B1F)

Sakura Crunch 3 pieces ¥1,000

Available March 15 (Sat.) through April 15 (Tue.)

(Pastry Shop SWEETS & DELI B1F)



Tastes, Aromas, and Colors of Spring

味で、香りで、色合いで。
何と豊かな春の風景。



Whimsical Treats Bring Smiles

思わず、笑みがこぼれます。

目にも艶やかなちらし寿司。
桜葉焼きや桜豆腐など季節感に溢れて。
心までも麗かなひとときを。

花見弁当「麗 -HARUKA-」 ¥7,800

提供期間: 2025年3月1日(土)~4月14日(月)

*ランチタイムのみのご提供です。

(日本料理 和田倉 6F)

Hanami Bento "Haruka" ¥7,800

Available March 1 (Sat.) through April 14 (Mon.)

*Available for lunch only.

(Japanese Restaurant WADAKURA 6F)



Cherry Blossoming on the Table

テーブルの上にも桜咲く。

パレスホテル東京のシグニチャー
カクテル「1-1-1 (トリプルワン)」。
淡いピンクの春バージョンです。

さくら1-1-1(トリプルワン) ¥2,800

提供期間: 2025年3月1日(土)~4月14日(月)

(ラウンジバー プリヴェ 6F)

Sakura 1-1-1 ¥2,800

Available March 1 (Sat.) through April 14 (Mon.)

(Lounge Bar PRIVÉ 6F)

Sakura Selections 2025

さくらセレクション 2025

*Flavor, Fragrance,
and Style for Spring*

味も香りも装いも春。

ミルクティーとフォームミルクが
織り成す二層の上に花びらを散らし
さらに、上質な桜のシロップを。

桜のアイスロイヤルミルクティー ¥2,800

提供期間: 2025年3月1日(土)~4月14日(月)

(ラウンジバー プリヴェ 6F)

Sakura Iced Royal Milk Tea ¥2,800

Available March 1 (Sat.) through April 14 (Mon.)

(Lounge Bar PRIVÉ 6F)



Refined Opulence in Full Bloom

満開の、この華やかさ。

旬の食材を揃え、味わいも彩りも
華やかで賑やかな品々。
四段の箱に美しく納めました。

春の彩り小箱「楚々 極」 ¥6,600

提供期間: 2025年3月1日(土)~4月14日(月)

*季節ごとにお料理の内容を変えながら

通年でご提供しております。

(ラウンジバー プリヴェ 6F)

Spring Bento "Soso Kiwami" ¥6,600

Available March 1 (Sat.) through April 14 (Mon.)

*Available throughout the year with seasonal menus.

(Lounge Bar PRIVÉ 6F)





Anniversary Accommodation Package

特別な日を、心に残る思い出に。

記念日ステイプラン Something For You

誕生日を始め、それぞれの特別な一日を大切な方と過ごしたい。そのご希望をかたちにする、記念日ギフト付き宿泊プランをご用意しました。このご滞在が、いつまでも忘れられない思い出となりますように。

The accommodation package, which includes an anniversary gift, is designed to fulfill your dream of spending time on special occasions with loved ones. Hoping your stay becomes an unforgettable memory to be forever cherished.

記念日ギフト

以下より2つお選びいただけます。

- ・アニバーサリーケーキ (φ9cm)
- ・フルーツ&スイーツ盛り合わせ
- ・シャンパーニュ ローラン ペリエ ラ キュヴェ 1本(750ml)

Anniversary Gift

Choose two of the following:

- ・Anniversary Cake (φ9cm)
- ・Assorted fruits and sweets
- ・1 bottle of Laurent-Perrier La Cuvée (750ml)

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㎡)	¥154,000～
エグゼクティブスイート (75㎡)	¥297,000～

*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3日前まで承っております。

宿泊対象期間：通年

ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

Per Room (for two)

Deluxe King/Twin with Balcony (45㎡)	¥154,000～
Executive Suite (75㎡)	¥297,000～

*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 3 days in advance.

Available throughout the year

季節の変わり目や新生活の節目に備えて、心身の解放とリラクゼーションを実感できるwarewのボディトリートメントがおすすめ。フットバスで寛いだ後、ゼラニウム、柚子、フランキンセンスなどのエッセンシャルオイルを含むボディオイルの効能によって自律神経のバランスを整えるテクニックを背面に施していきます。

The recommended warew body treatment liberates and relaxes the body and mind in preparation for the change in seasons. After a relaxing foot bath, the back treatment balances the autonomic nervous system using body oil containing essential oils such as geranium and yuzu.

Soothe the Nerves to Refresh Body and Mind

自律神経を整えて、心身ともにすっきりと。



ハーモニック セレニティ トリートメント 90分 ¥35,000

warew トライアルキット ¥2,600

クレンジングオイル 20ml、ウォッシングフォーム 20g、エマルジョン 20ml、クリーム 7g。
初めてwarewを使用される方やトラベル用に。ミニギフトとしてもおすすめです。

Harmonic Serenity Treatment 90 minutes ¥35,000

warew Trial Kit ¥2,600

Cleansing oil 20ml, washing foam 20g, emulsion 20ml, cream 7g

evian SPA TOKYO

エビアン スパ 東京

evian SPA
SANITAS PER AQUAM
TOKYO

ご予約・お問い合わせ

Tel: 03-3211-5298 (8:00 am - 10:00 pm)

提供期間：2025年3月1日(土)～5月31日(土)

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





オンラインショップ
はこちら

Palace Hotel Tokyo Online Shop

オンラインショップ



客室にもご用意しているシンプルで
モダンな南部鉄器の急須。
蓄熱性に優れ、温かいお茶を
長時間愉しめるのが魅力です。
内部はホーロー加工でお手入れし
やすく、ギフトにもおすすめです。

OIGEN 急須 つぼみ形茶畑
OIGEN Teapot Tsubomigata-Chabatake
¥15,400



リキュールで香りをつけた自家製の
オレンジピールをたっぷりと使用して
焼き上げたパウンドケーキです。

ケーキ オランジュ Cake Orange
1本/whole ¥2,500
スライス8枚入り/8 pieces ¥2,600



ショコラティエがひとつひとつ丁寧に
仕上げたオリジナルショコラより、
15種の味わいをお楽しみください。

ショコラアソート Bonbons de Chocolat
15個入り/15 pieces ¥6,000
<クール便 refrigerated delivery>



コンパクトなデザインと水楕素材の美しさは
客室にもよく馴染み、ご家庭でもご愛用いた
だけます。蓋も浮かずスムーズな使用感です。

東屋 半ティシューの匣
Azmaya Half Tissue Box
¥12,100



パレスホテル東京での多彩な美味や
満ち足りたご宿泊、そしてスパ。
さまざまなギフト券をご用意しています。

パレスホテル東京 ギフト券
Palace Hotel Tokyo Gift Certificates
¥12,000～



オレンジピールやレーズン、クランベリーを
合わせたホテル特製クリームを、柔らかく
しっとりとしたクッキーでサンドしました。

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
10個(各5個)入り/10 pieces (5 pieces each) ¥2,500
20個(各10個)入り/20 pieces (10 pieces each) ¥4,800



厳選した人気のブレッド4種を焼きたての
状態で冷凍し、美味しさをそのまま
ぎゅっと閉じ込めてお届けいたします。

BAKERY BOX ~classic~
4種入り/4 kinds ¥4,600 <クール便・冷凍 frozen delivery>
パンドミオレ×1、コーンブレッド×3、パンオレ×5、ベーグル×4
Pain de Mie au Lait×1, Cornbread×3,
Pain au Lait×5, Bagel×4

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)、パストリーショップ 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), Pastry Shop SWEETS & DELI (B1F); cash transaction only.



C O V E R A R T



橋本 京子
 Kyoko Hashimoto

糸を構造体にして有機的なフォルムを作り、アクリル板に挟むことで無機質な表面に新たな表情を作り上げます。植物のもつ繊細な表情や生命力、美しさなど光の効果と相まって3次元の空間に軽やかな浮遊感を醸し出すプロダクティブな作品として制作しました。

作品名: Veins Glass - 封印された葉脈
 サイズ: 各 w500×h500×d50mm
 技法: フリーテクニック
 素材: 金糸、銀糸、アクリル板
 エリア: 5F チャペル テラス前

東京都生まれ。金糸、銀糸などを素材として日本の伝統的な染織文化を基に培われてきた染織技法を駆使し手仕事に拘り制作。建築空間とアートワークの関わりをテーマに、長年、公共施設やホテル、オフィス、学校など多くのコミッションワークの制作を行っている。現在、多摩美術大学名誉教授。

By using thread as a structural element to create and insert organic forms between acrylic panels, the inorganic surface assumes a new look. The delicate expressions, vitality, and beauty of plants combine with light effects to create a light, floating feeling in a three-dimensional space.

Title: Veins Glass - Sealed Leaf Veins
 Size: w500×h500×d50mm each
 Technique: Free technique
 Materials: Gold thread, silver thread, acrylic board
 Location: In front of Chapel Terrace, 5F

Born in Tokyo. She creates her works using materials such as gold, silver and polyester threads, and resorting to traditional Japanese dyeing and weaving techniques. Over the course of many years she has produced numerous commissioned works that explore the relationship between architectural space and art-works. She is currently professor emerita at Tama Art University.

*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.



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

