The Palace

Seasonal Information

Summer 2024

PALACE HOTEL TOKYO

Summer 2024

美味を楽しみながら、寛ぎと潤いのひとときを。

Relaxing and tasteful moments over delicacies

選び抜いているのは、夏の自然の旺盛な力が育んだ新鮮この上ない食材です。その個性を生かし、際立たせてご用意した一品一品。美味を楽しみながら、同時に、穏やかな時の流れに寛ぎ、豊かな充足感に心を潤していただければ幸いです。

Each dish is designed to bring out the individuality of ingredients, which are the freshest and most diverse. Enjoy the exquisite taste while relaxing in a tranquil environment and experiencing a sense of contentment.

オールデイダイニング グランド キッチン／All-Day Dining GRAND KITCHEN

Perfecting the Taste of Carefully Selected Lamb

こだわりの仔羊の旨さを極めた一皿。

フランス・プロヴァンスの小さな村、シストロンで母乳と牧草を食べて育った仔羊は、特筆すべき食材。ほかの羊にはない旨味があり、脂の豊潤さはフォアグラのようで、ハーブにも似た香りをお楽しみいただけます。土佐備長炭特有の安定した火力でじっくりローストしました。ソテーした野菜のペーストを絡め、夏らしい清涼感とともにご賞味ください。

Lamb raised on mother's milk and the grass of Sisteron in the Provence region of France is this dish's stand-out ingredient. With a flavor unlike other sheep meat, fat as rich as foie gras, and an aroma reminiscent of herbs, lamb is delicately roasted over the steady heat unique to Tosa binchotan charcoal.

フランス シストロン産 仔羊
サラダのファルシー

Lamb from Sisteron,
heart of salad, reduced jus

(写真左頁／Left page)

茄子と伊勢海老の炭火焼き
夏野菜のコンフィ
伊勢海老の冷製スープ

Aubergine and spiny lobster
on the embers,
summer vegetable confit,
chilled reduction

キウイ　ピスタチオのサバイヨン
ハーブのグラニテ

Kiwi, pistachio zabaglione,
herb granité

＊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。
＊Menus are subject to change without notice.

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

ESTERRE

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6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through
August 31 (Sat.)

＊月曜・火曜はクローズいたします。
（祝日は営業）
＊Closed on Mon. & Tue. (except holidays)

選りすぐった生きの良い宮城県石巻産の殻付き紫雲丹は、ぷっくりと大粒です。海岸近くまで山が迫り、森からの豊富な栄養を授かる三陸の海が育んだ豊かな恵み。これこそまさに旬の贈り物といえます。滋味深く、香り高い清流育ちの天竜鮎など、夏ならではの妙味のいろいろを盛り込んだ季節の和田倉会席をぜひご堪能ください。

Carefully selected fresh shelled purple sea urchin from Ishinomaki, Miyagi Prefecture, is a veritable seasonal gift. Enjoy the seasonal Wadakura kaiseki dishes incorporating a variety of summer delicacies, including deeply nourishing Tenryu sweetfish raised in clear streams.

A Collection of Summer Delicacies and Seasonal Colors

夏の美味を集めて、まさに旬の彩り。

愛知産鰻の
鰻づくしコース ¥30,000
前菜 お造り 白焼き う巻き
うな重 肝吸 水菓子

＊ご利用日の2日前までにご予約ください。
なお、8月14日(水)～16日(金)のみ
3日前までのご予約となります。

Prix Fixe Eel Menu ¥30,000
A seven-course presentation
of eel from Aichi

＊Please reserve at least 2 days in
advance. From August 14 (Wed.)
through 16 (Fri.), reservations are
required 3 days in advance.

＊ランチタイム限定で愛知産鰻のうな重膳
(¥11,000) もご用意しております。

＊Eel from Aichi in a Lacquer Box (¥11,000)
is also available for lunch.

季節の和田倉会席 ¥30,000
先附 八寸 椀 お造り 進肴 焼物
焚合 御飯 赤出汁 香物 水菓子

＊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 summer delicacies.

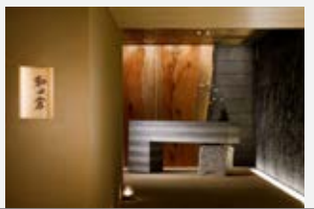
＊Menus are subject to change without notice.

Japanese Restaurant
WADAKURA
日本料理

和田倉
WADAKURA

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm L.O.
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6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through
August 31 (Sat.)



ディナーコース「すいれん」
¥19,800 (天麩羅13品)
6月 太刀魚
7月 岐阜産天然鮎／8月 鱧

Suiren Dinner ¥19,800
13 tempura items including specialty of the month.
June: Cutlassfish
July: Wild *ayu* (sweetfish)
August: Pike conger

Plumpness and Concentrated Taste

ふっくらとした仕上がり、凝縮された味わい。

産卵に向けて栄養を蓄え、大きく成長した太刀魚をお召し上がりいただきます。お届けする食材は、鮮度抜群で旨味も豊富な近海物。淡白でクセのないその身を薄い衣で包み込み、丁寧に揚げ具合を見極めることでふっくらと仕上がり、味も凝縮されます。酢橘を搾り、長崎の藻塩でどうぞ。

Cutlassfish with higher nutritional content in preparation for spawning. Enveloped in thin batter, it is carefully fried to ensure plumpness and concentrated flavor. Enjoy with a sprinkle of sudachi and a pinch of Nagasaki sea salt.

Tempura
TATSUMI
天麩羅 翼 TATSUMI

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6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)

夏の季語でもある車海老。九州産の中から鉄板焼きに最適な大振りのものを厳選しました。身が引き締まり、プリッとした食感と甘味は旬だからこそ。熟達の火入れで美味しさを余さず引き出します。香ばしく焼いた頭と尾も絶品です。味噌は美しい色合いのソースに。丸々一匹を活かします。

Prawns are a synonym for summer. The large specimens from Kyushu are perfect to be prepared teppanyaki-style, and expert grilling brings out their flavor. Delicious heads and tails included, they are served with beautifully colored miso sauce.

A Fusion of Seasonal Flavors to Delight Your Palate

舌鼓を誘う、季節の味覚を集めて。

ディナーコース「洵 -JUN-」 *Jun* Dinner ¥20,000～

Teppanyaki
GO
鉄板焼 濠 GO

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6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)

仔羊だけの旨味を、2つの味わいでどうぞ。ロティは低温で火を入れ、仕上げに表面を香ばしく焼き上げます。シンプルだからこそ、その持ち味はぐんと高まります。そして香味野菜の風味も豊かな煮込みは、口中で溶けていく柔らかさ。煮汁はさらに加熱して濃厚なソースに。夏野菜のラタトゥイユを添え、香り華やかなジェノベーゼソースとともにお楽しみください。

Enjoy the unique flavor of lamb in two different flavors. The lamb is cooked at low temperature to ensure a fragrant surface. The stewed ingredients, their flavor enriched by herbs and spices, are so soft they will melt in your mouth. Served with summer vegetable ratatouille and fragrant Genovese sauce.

A Delicious Duet that Resonates in Midsummer

盛夏に響く、美味なる二重奏。

雲丹の冷製カペッリーニ キャヴィア ルッコラ ¥3,800

Chilled capellini with sea urchin cream sauce, caviar, arugula

ベイクドチーズケーキ キャラメル風味のパイナップル トロピカルフルーツのアイスクリーム ¥1,900

Baked cheesecake, caramelized pineapple, tropical fruit ice cream

仔羊背肉のロティとエポールのコンフィ ラタトゥイユ ハーブサラダ ¥5,800

Roasted rack of lamb, lamb shoulder confit, ratatouille, herb salad

(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6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)

＊朝食のご利用はご宿泊者様のみといたします。
＊8/19～8/20 11:30 amまでクローズいたします。
＊Breakfast service is limited to in-house guests.
＊Closed from 8/19 through 11:30 am 8/20.

The Time to Taste
the Finest Sea Urchins

今この時だけの極上の雲丹。

その日競りに出る何千箱ものうち、極めて数が少なく、鮮度の高い最高級の雲丹を仕入れています。上質な昆布を食べ、旨味を充分に蓄えたひと粒ひと粒はとても艶やか。その美しさを、これも最上質の海苔の漆黒と組み合わせた軍艦巻きは、江戸前の粋を表現した夏ならではの一貫です。

Of the thousands of boxes going up for auction, only a small number are fresh premium sea urchins. Being fed high-quality kelp, they are rich in flavor with a glossy texture. Sea-urchin topped gunkan-maki is a unique summer delicacy, the essence of Edomae-style sushi.

Sushi
SUSHI KANESAKA
鮨　鏑 かねさか

鮨 鏑 かねさか
SUSHI KANESAKA

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6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)
＊8/7はクローズいたします。 ＊Closed on 8/7.

ねっとりとした肉質、柔らかな食感と上品な甘味で、アオリイカは烏賊の王様と呼ばれています。ボイルした後、青紫蘇を纏わせながらさっと塩炒めし、琥珀宮秘伝のソースで仕上げます。シェフが得意とする火入れで、絶妙のミディアムレア。食欲を刺激する爽やかな香り、白と緑の美しいコントラストをお楽しみいただきながら。

Bigfin reef squid is known as the king of squid for its thick, soft texture and refined sweetness. Roasting is the chef's specialty, and the result is exquisite medium-rare perfection. Enjoy the refreshing, appetite-whetting aroma and the beautiful chromatic contrast of white and green.

The Distinctive Taste of Squid Accentuated

烏賊の味わいが際立つ、青紫蘇の香り。

アオリイカの青紫蘇炒め　翡翠ソース
Stir-fried calamari and green perilla sauce

Chinese Restaurant
AMBER PALACE
中国料理

中国飯店
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6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)
＊8/1はクローズいたします。 ＊Closed on 8/1.

Summer is the Season to Enjoy Chilled Champagne

夏とは、よく冷えたシャンパーニュを味わうための季節。

レストランやバー、ラウンジにて夏にふさわしい銘柄を揃えました。

A selection of the most suitable brands for summer is offered in our restaurants, bar and lounges.

ソムリエが厳選した異なる魅力を持つ
珠玉のシャンパーニュ3種をグラスでご提供。
夏のマリアージュをお楽しみください。

サマー シャンパーニュ セレクション
Summer Champagne Selection
3グラス／3 glasses ¥18,000
(フランス料理 エステール French Restaurant ESTERRE 6F)

緑がかった淡いゴールド、明るく輝きのある
シャンパーニュ。花や柑橘のアロマ、
フレッシュな余韻と、なめらかでまろやかな後味。

ペリエ ジュエ ブラン ド ブラン
Perrier-Jouët Blanc de Blancs
グラス Glass ¥4,400／ボトル Bottle ¥22,000
(ラウンジバー プリヴェ Lounge Bar PRIVÉ 6F)

世界最古のシャンパーニュメゾンが誇る
「シャルドネの芸術」と称される一本。
繊細さと力強さが調和し、余韻が続きます。

ルイナール ブラン ド ブラン
Ruinart Blanc de Blancs
グラス Glass ¥5,000／ボトル Bottle ¥25,000
(メインバー ロイヤル バー、ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
Main Bar ROYAL BAR, Lobby Lounge THE PALACE LOUNGE 1F)

提供期間：2024年6月1日(土)～8月31日(土) Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)

Summer Terrace Plan

サマーテラスプラン

Balmy Moments Spent on Our Terrace

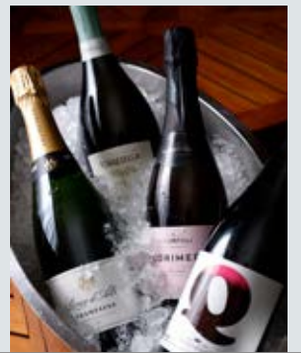
テラスで過ごす、晴れやかな時。

4種のスパークリングワインの踊るような泡が、
フリーフローの晴れやかな開放感によく似合います。

The dancing bubbles of four sparkling wines go well with the sunny exuberance of free-flow service.

サマーテラスプラン -Sparkling Delights- ¥11,000 (1名様)
(前菜3品、スープ、ピッツア、魚料理、肉料理／フリーフロー1時間半含む)
提供期間：2024年6月3日(月)～9月30日(月)
提供時間：6:00 pm／8:30 pm
＊プラス¥2,000でシャンパーニュのフリーフローを追加いただけます。
＊ご利用日の2日前までにご予約ください。(4名様より承ります)
＊ご利用時間は2時間とさせていただきます。
(オールデイダイニング グランド キッチン 1F)

Summer Terrace Plan -Sparkling Delights- ¥11,000 per person
(Includes 7 dishes and a 1.5 hour free-flow of beverages)
Available June 3 (Mon.) through September 30 (Mon.)
Available from 6:00 pm／8:30 pm
＊Free-flow of champagne available for an additional ¥2,000.
＊Please reserve at least 2 days in advance (for a minimum of 4 persons).
＊Seating is limited to 2 hours.
(All-Day Dining GRAND KITCHEN 1F)



季節ごとの味わいと彩りを取り入れたアフタヌーンティー。この夏のスイーツは、色鮮やかなトロピカルフルーツが主役です。とうもろこしが香る生地に、マンゴの果肉やジュレを重ねたタルト。そして、生姜のアクセントを効かせたキレのある味わいのパイナップルとフロマージュブランのムース。流れるのは南国を思わせるゆるやかな時間です。

Our afternoon tea incorporates seasonal flavors and colors. This summer's sweets feature brightly colored tropical fruits. Tarts made of corn-flavored dough layered with mango pulp and jelly, and crisp pineapple and fromage blanc mousse accented with a hint of ginger. Enjoy a leisurely, tropical time.

Sweets Exuding a Tropical Atmosphere

スイーツが醸す南国の趣き。

桃のベリーニ
Peach Bellini
フローズン桃ベリーニ
Frozen Peach Bellini
各 ¥3,800 each

桃のアイスロイヤルミルクティー
Peach Iced Royal Milk Tea
¥2,800

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～
＊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。
＊月曜・火曜以外のご提供となります。(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6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through
August 31 (Sat.)

Chasing Away the Heat on an Elegant Afternoon

優雅な午後に、暑さは遠のく。

日本の美意識を、一つのアフタヌーンティーで表現しました。スイーツはアセロラと白ワインのジュレが爽やかさを浮き立たせる、瑞々しい白桃のコンポート。セイボリーは完熟パパイヤがアクセントの、見た目も愛らしいサーモンのクーサン。和菓子は金沢の御菓子司「吉はし菓子所」から。抹茶は京都宇治の上林春松本店から「瑞鳳（ずいほう）」を取り寄せています。

Japan's aesthetics combined in one afternoon tea. A refreshing white peach compote with acerola and white wine jelly. A salmon coussin accented with papaya. The highlights are Japanese tea cake from Yoshihashi Confectionery in Kanazawa and the matcha from Kanbayashi Shunsho Honten in Kyoto.

Shaved Ice

抹茶のシェーブアイス あずきと白玉
Matcha Green Tea with Azuki Beans & Rice Flour Dumplings

マンゴのシェーブアイス
ココナッツとヨーグルトクリーム
Mango with Coconut & Yogurt Cream

各 ¥2,600 each
コーヒー または 紅茶付き 各 ¥4,000 each
With coffee or tea

提供期間：2024年6月1日(土)～9月16日(月・祝)
Available June 1 (Sat.) through September 16 (Mon.)

桃パフェ Peach Parfait ¥3,500
コーヒー または 紅茶付き ¥4,900
With coffee or tea
＊桃の種類は時季により変わります。
＊Peach varieties are subject to seasonal availability.

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>
＊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 ¥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. Please inquire for details of reservation times.
(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：2024年6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through August 31 (Sat.)
＊8/19はクローズいたします。
＊Closed on 8/19.

西瓜のソルティドッグで暑気を払ってはいかがでしょうか。糖度の高い西瓜をご注文ごとに搾り、洗練されたスムースな味わいのグレイグース ウォッカとともにグラスへ。英国産の塩が甘味と、その爽快な味わいを一層引き立てます。ひと口飲む度に涼風が吹き抜けるような感覚が訪れ、外界の熱気などすぐに忘れさせてくれる無双の一杯です。

Beat back the heat with a watermelon salty dog. High-sugar content watermelon is squeezed to order and served in a glass of Grey Goose, a sophisticated vodka. A touch of British salt brings out the sweetness and the refreshing taste. The perfect drink to forget the heat outside.

A Cool Breeze Blowing Through with Every Sip

ひと口ごとに、吹き抜ける涼風。

黒毛和牛フィレ肉のステーキ(150g) 3種のコンディメント
Grilled Wagyu tenderloin (150g) with three kinds of condiments
¥13,000 ＊9:30 pm L.O.

西瓜のソルティドッグ
Watermelon Salty Dog
定番カクテルを西瓜でアレンジ。
塩が甘さを引き立てます。

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。

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6月1日(土)～8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through
August 31 (Sat.)

＊8/19はクローズいたします。
＊Closed on 8/19.

Introducing Stylish New Characters

容姿端麗な主役の登場。

ご注文はこちら

陽光をいっぱいに浴びた国産フルーツをふんだんに。
その甘さと瑞々しさを、こだわりの生クリームとスポンジが
最大限に引き立てます。

Premium Cakes

プレミアムショートケーキ (一例)
15cm×15cm (5〜6名様／for 5-6 persons)

5~7月	国産マンゴ	May - July	Japanese-grown Mango	¥18,000
8~10月	ナガノパープル	August - October	Nagano Purple Grape	¥12,000
通年	クラウンメロン	Year-round	Crown Melon	¥12,000
通年	国産バナナ	Year-round	Japanese-grown Banana	¥12,000

palacehoteltokyo.com/shop

＊お受け取り日の7日前までに
オンラインショップにてご注文ください。
＊スイーツ&デリ店舗にてお受け取りください。
＊フルーツによって販売期間が異なります。
(ペストリーショップ スイーツ&デリ B1F)

＊Please place your order through our online
shop at least 7 days before the pick-up date.
＊Pick up will be at Sweets & Deli.
＊Availability varies depending on the fruit variety.
(Pastry Shop SWEETS & DELI B1F)

SWEETS & DELI

Chocolate with an Artistic Touch

情趣豊かな装いのショコラ。

大正浪漫を代表する多才な画家・デザイナーである、竹久夢二氏のデザインを施したショコラ「千代ちょこ - 竹久夢二」。「千代ちょこ」には、江戸千代紙や着物の模様など日本の伝統美が取り入れられています。竹久夢二氏は、現在のグラフィックデザイナーの先駆けとも言え、千代紙や着物の模様をデザインしていたという共通点から、「千代ちょこ」と同氏の生誕140年を記念した展覧会とのコラボレーションが実現しました。当時の女性たちの心をつかんだ竹久夢二氏のモダンなデザインと多彩な味わいをご堪能ください。

千代ちょこ - 竹久夢二　Chiyo Choco - Yumeji Takehisa
6枚／6 pieces ¥4,200　12枚／12 pieces ¥8,000
<クール便　refrigerated delivery>
販売期間：2024年6月1日(土)〜2025年3月16日(日)
Available June 1 (Sat.), 2024 through March 16 (Sun.), 2025

バナナのピューレと搾ったライムで爽やかに仕上げたフロマージュブランのムース。中には完熟パイナップルのソテーやマンゴ、パッションフルーツなどをミックスした清々しい風味のジュレを忍ばせています。さらに、上にはフレッシュなトロピカルフルーツを飾り、スパイシーなピンクペッパーをアクセントに。真夏の果実の共演は、美味しい驚きの連続です。

A refreshing fromage blanc mousse with banana purée and squeezed lime. The filling contains sautéed ripe pineapple, mango and passion fruit. The top is decorated with fresh tropical fruits and accented with spicy pink pepper. A midsummer fruit collaboration producing many delicious surprises.

One Delicious Surprise After Another

美味しい驚き、次々と。

トロペジェンヌ Tropézienne
チリコンカン デニッシュ
Chili Con Carne Danish
枝豆とベーコンのバゲット
Edamame & Bacon Baguette
各 ¥650 each

レッドカレーパン
Red Curry Bread
チキンカレーパン
Chicken Curry Bread
各 ¥650 each

提供期間：2024年8月1日(木)
〜31日(土)
Available August 1 (Thu.)
through 31 (Sat.)

タルト ア ラ リュバーブ
Tarte à la Rhubarbe ¥1,300
エキゾチック Exotique ¥1,000
カフェ ノワール Café Noir ¥900
(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6月1日(土)〜8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through
August 31 (Sat.)

Beer Breeze

富士山グラスで楽しむ
ビールサーバーとオードブル付き宿泊プラン

開放感溢れるプライベート空間で盛夏に傾ける涼やかな一杯を。
1932年創業の菅原工芸硝子が手掛けたグラスにビールを注げば、まるで黄金色の
富士山のよう。暑気を払う寛ぎのひとときをごゆっくりとお愉しみください。

Enjoy refreshing drinks in the middle of summer in a spacious, private space.
Fill the Fujiyama glass by Sugahara Glassworks with the beer server
in the room, it comes to resemble a golden-hued Mt. Fuji.
Take your time to relax and cool off in the summer heat.

プラン内容

・生ビールサーバー(1.8L)＆オードブル6種盛り合わせ
・富士山グラス(1名様につき1個)
・ご朝食(グランド キッチン または インルームダイニングを
お選びいただけます)
・レイトチェックアウト 6:00 pm(最大27時間のご滞在)

Benefits

・Draft beer server (1.8L) & six assorted hors d'oeuvres
・Mt. Fuji-shaped Fujiyama Glass per person
・Breakfast (Grand Kitchen or In-Room Dining)
・Late check-out until 6:00 pm (Maximum 27 hours)

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㎡) ¥128,000〜

＊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。

宿泊対象期間：2024年6月1日(土)〜9月30日(月)
予約期間：2024年9月29日(日)まで

Per Room (for two)

Deluxe King／Twin with Balcony (45㎡) from ¥128,000

＊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.

Available June 1 (Sat.) through September 30 (Mon.)
Reservations through September 29 (Sun.)

ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

日に日に強まる紫外線の影響による、肌の乾燥や酸化。この夏のおすすめはボディスクラブとクランベリーシードオイルを使用したボディトリートメントです。ボディの角質ケアに加え、輝きと潤いを与えるオイルトリートメントで夏の陽射しのダメージから肌をケアするボディコンビネーションメニューをどうぞ。

A rejuvenating body scrub with cranberry seed oil to counter the skin's dryness and oxidative damage caused by ever-stronger UV rays. The massage combination menu recommended for summer includes oil treatments for radiant, moisturized, protected skin.

Restore Your Skin's Radiance and Moisture

肌の輝きと潤いを取り戻すために。

ラディアンス ボディ スクラブ アンド トリートメント 90分 ¥32,000
アンヌセモナン ハイドレーティング ボディローション 500ml ¥13,000
肌を乾燥から守る、夏にぴったりの爽やかな香りのボディローション。

Radiance Body Scrub and Treatment 90 minutes ¥32,000
Anne Semonin Hydrating Body Lotion 500ml ¥13,000
A scented body lotion that protects your skin is perfect for summer.

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6月1日(土)〜8月31日(土)
Available June 1 (Sat.) through
August 31 (Sat.)

Palace Hotel Tokyo

Online Shop

オンラインショップ

シェフ渾身のパスタソース
とスープをご自宅で。
オリジナルレシピならではの
上質な美味しさを、
ぜひお試しください。

パスタソース&スープセット
Pasta Sauce & Soup Set
6種入り／6 kinds ¥6,000

とろける脂の旨味、まろやかな食感。
鉄板焼 濠で提供される松阪牛を
ご家庭でも。

A5ランク松阪牛サーロインステーキ用
A5 Grade Matsusaka Beef Sirloin for Steak
600g ¥32,400 <クール便・冷凍 frozen delivery>

和田倉特撰の紀州南高梅。
皮が薄く、ふっくらとした
果肉たっぷりの梅干しです。

和田倉特撰 梅干し詰め合わせ
Assorted Pickled Plums
12個入り／12 pieces ¥4,500
20個入り／20 pieces ¥7,000

palacehoteltokyo.com/shop

オンラインショップ
はこちら

豆の品質にこだわり、ネルドリップ抽出した
無香料・無着色のコーヒーと寒天を使用し、
丁寧に作りました。

珈琲ゼリー
Coffee Jelly
6個入り／6 servings ¥3,500

フィリングにはホテルが位置する丸の内で
採れた生蜂蜜をたっぷり使用。100%無添加で
グルテンフリーの芳醇なカカオクッキーです。

ハニーショコラサンドウィッチ
Honey Chocolat Sandwich
5個入り／5 pieces ¥2,800

フランス・ゲランドの海塩の旨味と天然
トリュフの力強い香り。グランド キッチン
でも使用しているトリュフソルトです。

BIANCOeNERO 夏トリュフの塩
BIANCOeNERO Summer Truffle Salt
100g ¥5,000

パレスホテル東京の香りをご自宅でも。
衣類や布製品をケアするとともに、
爽やかな香りがやさしく広がります。

オリジナルファブリックミスト
Original Fabric Mist
200ml ¥2,600

The Palace Club Membership Program
会員制度のご案内

ご登録はこちら

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バ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

中岡 真珠美
Masumi Nakaoka

パレスホテル東京周辺の風景がモチーフ。画材による異なった質感、それを伴う色彩、画材の物質性が反映したフォルムを用い、余白である「白」を描いています。パレスホテル東京が木々の間から見える場所で、ちょうど日が差して現れた光のカタチに足を止めゆっくり観察しました。この作品はその形の質量をテーマに制作しました。

The decorative motif is inspired by the scenery around Palace Hotel Tokyo. I used different textures, colors and forms to depict the white space that constitutes the margin. I stopped where I could glimpse Palace Hotel Tokyo through the trees and took my time to observe the shape of the sunlight.

作品名：While out for a walk
サイズ：w1000×h400mm
技法・素材：キャンバスにアクリル、油彩、樹脂塗料
エリア：18F エグゼクティブスイート

Title: While out for a walk
Size: w1000×h400mm
Style: Acrylic, oil, resin paint on canvas
Location: 18F Executive Suite

1978年京都府生まれ。2004年京都市立芸術大学大学院美術研究科絵画専攻(油画)修了。ビビッドな色彩の輪郭を覆うように、光沢のある樹脂塗料が画面上にゆるやかに広がり、それらは身近な樹木や山、木漏れ日、建物など、見る人の想像に委ねられている。

Born in Kyoto, Japan, 1978. Graduated from Kyoto City University of Arts in 2004 with a Master of Fine Arts, majoring in painting (oils). Nakaoka uses glossy resin paint to cover silhouettes with vivid colors that spread gently across a view that is left largely to the imagination of the viewer - nearby trees and mountains, sunlight filtering through trees, buildings and more.

＊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、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.

VEGETABLE OIL INK

FSC ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C132394
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。

2024年5月発行

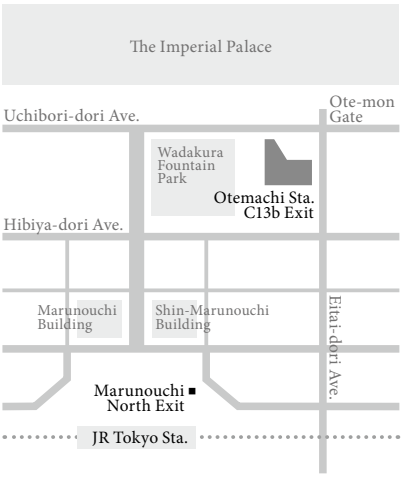
PALACE HOTEL TOKYO

〒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



2024 Forbes TRAVEL GUIDE

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®