

The Palace

Seasonal Information

Winter 2024-2025



PALACE HOTEL TOKYO

Winter

2024-2025

代わるもののない
ひとときを。

*Irreplaceable Moments
to Enjoy*

冬もまた多種多様な美味に恵まれた季節です。それぞれの味わいを大きな喜びや明るい驚きとともに楽しんでいただく。そのひとときが、何にも代えがたいものとなりますよう、心を込めておもてなしいたします。

Winter blesses us with an assortment of superb delicacies. We hope each flavor brings you joy and cheerful surprise. Our hospitality, heartfelt and sincere, makes these moments priceless.





A Superb Dish Born of a Unique Ensemble

豊饒にして絶妙な一皿。

北海道産の鹿肉のロースは、あっさりとした脂質でありながらその旨味は濃厚。シェフが愛用するフランス・ランド産のフォアグラとソテーしたキノコを合わせ、バターや鴨の脂を練り込んだ特製のパイ生地で包みます。オーブンの中で閉じ込められた食材のさまざまな持ち味が溶け合い、一体となって極上の一皿に。得も言われぬ香りとともに。

Hokkaido's venison loin is light on fat but rich in flavor. The chef combines his favorite foie gras from Landes, France, with sautéed mushrooms enclosed in a special pie pastry made from butter and duck fat. In the oven, the different flavors of the ingredients blend together to create a superb dish.

蝦夷鹿とフォアグラの
パテ アンクルート
ソース ポワブラード
Ezo shika, duck foie gras
and swiss chard green
in a delicate crust, beetroot,
poivrade sauce with truffle
(写真左頁/Left page)



北海道野付産 帆立貝
季節野菜のバリゲール
Searred sea scallop,
barigoule-style vegetables



イチゴとカルダモン
クレームパティシエールとイチゴのグラニテ
Strawberry and black cardamom delight,
diplomate, granité

Winter Champagne



クリュッグ Krug
グラス Glass ¥9,000/ボトル Bottle ¥75,000
*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12月1日(日)~
2025年2月28日(金)
Available December 1 (Sun.)
through February 28 (Fri.)

*12/20~1/3の期間は営業内容の変更がございます。
*月曜・火曜(祝日は営業)、12/26・27・30・
1/15・2/26はクローズ。12/23・24・1/13・
2/11・24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。
*Menus and hours are subject to change
12/20 through 1/3.
*Closed on Mon. & Tue. (except holidays),
12/26, 27, 30, 1/15 & 2/26.
Open on 12/23, 24, 1/13, 2/11, 24.
*Menus are subject to change without notice.



冬の味覚を代表する海の幸を、心ゆくまで。しっとりとした舌触りの松葉蟹は鳥取から。味噌が秀逸で香りも高い毛蟹と、濃い味わいのタラバ蟹は北海道から。それぞれに際立つ持ち味を余さず生かして、前菜、お椀に始まり、刺身に焼きと進み、締めは炊き込み御飯か雑炊を。まさに蟹づくしの会席で、口福の時をお過ごしください。

Crab-based Mouthwatering Delight 蟹づくし。まさに口福の時。



Savor to your utmost satisfaction a seafood feast that perfectly captures the flavors of winter. Balancing the distinct flavors of three kinds of crab, it starts with an appetizer and soup followed by sashimi and grilled dishes, to finish with steamed mixed rice or rice porridge. Enjoy opulent moments with this crab kaiseki.

河豚コース ¥30,000

前菜 鉄刺 唐揚げ 焼白子二種 または
白子の天麩羅 ちり鍋 雑炊 香物 水菓子

*焼白子二種 または 白子の天麩羅を含まない
コース(¥26,000)もご用意しております。
*ご利用日の前日までにご予約ください。(2名様より承ります)
*提供除外日:2024年12月28日(土)~2025年1月6日(月)

Fugu Menu ¥30,000

A full-course exploration of the delights of *fugu* (blowfish), a traditional winter specialty, including grilled or tempura *fugu* milt.

*Also available without grilled or tempura *fugu* milt (¥26,000)
*Please reserve at least one day in advance.
(*Fugu* menu prepared for a minimum of 2 persons)
*Not available December 28 (Sat.) through January 6 (Mon.).



蟹会席 ¥45,000

前菜 (12/1~27 香箱蟹、1/15~2/28 毛蟹) 椀 お造り
焼タラバ蟹と蟹クリームコロッケ 茹で松葉蟹
蟹御飯 または 蟹雑炊 水菓子

*ご利用日の3日前までにご予約ください。(2名様より承ります)
*提供除外日:2024年12月28日(土)~2025年1月14日(火)

Prix Fixe Crab Kaiseki ¥45,000

The winter-only menu features three carefully selected kinds of crab served in a variety of styles.

*Please reserve at least three days in advance.
(Prix Fixe Crab Kaiseki prepared for a minimum of 2 persons)
*Not available December 28 (Sat.) through January 14 (Tue.).



海鮮重ランチ ¥11,000

先附 茶碗蒸し 海鮮重 赤出汁 香物 水菓子
*ランチタイムのみのご提供となります。
*提供除外日:2024年12月28日(土)~2025年1月6日(月)

Sashimi over Rice in a Lacquer Box ¥11,000

Selected sashimi served over rice, appetizer, steamed egg custard with miso soup and condiments.
*Available for lunch only.
*Not available December 28 (Sat.) through January 6 (Mon.).

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12月1日(日)~
2025年2月28日(金)
Available December 1 (Sun.)
through February 28 (Fri.)

*12/28~1/14の期間は営業内容の変更がございます。
*Menus and hours are subject to change
12/28 through 1/14.





ディナーコース「なずな」
 ¥20,000 (天麩羅13品)
 12月 ズワイ蟹 / 1月 鮪 (中トロ)
 2月 河豚白子
 *提供除外日: 2024年12月28日(土)
 ~2025年1月3日(金)
 Nazuna Dinner ¥20,000
 13 tempura items including
 specialty of the month.
 December: Zuwai crab
 January: Tuna
 February: Fugu milt
 *Not available December 28 (Sat.)
 through January 3 (Fri.).

Flavor Enhanced by the Time of the Year
 この時季こそ、旨味を引き立てて。

寒さつのる季節こそぜひにとおすすめしたい一品が、中トロの天麩羅です。身質が引き締まり、脂の乗りも極上の津軽海峡で獲れた本鮪を低温の油でさっと揚げます。周りほんのり温かく中はレア。とろけながら旨味と甘味とがいっばいに広がります。愛媛産異醤油を使った天つゆと大根おろしでどうぞ。

Medium-fatty tuna tempura is highly recommended in winter. Firm and fatty bluefin tuna from the Tsugaru Strait is quickly fried in low-temperature oil. Slightly warm on the outside and rare on the inside, the tuna melts in the mouth for a sweet, umami taste.

Tempura
 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12月1日(日)~2025年2月28日(金)
 Available December 1 (Sun.) through February 28 (Fri.)
 *12/30~1/3の期間は営業内容の変更がございます。
 *Menus and hours are subject to change 12/30 through 1/3.



The Profound Taste of Black Abalone in Liver Sauce
 肝のソースで黒鮑を。深淵なるその味わい。

黒鮑は肝をとり、絶妙の火入れで柔らかく香ばしく焼き上げ、旨さを余さず引き出します。これこそが鉄板焼きの熟練技の醍醐味。肝とバターで作る深淵とも表現したい濃厚なソースを絡め、爽やかな自家製柚子胡椒とともに。その芳しい磯の風味には、ぜひブルゴーニュ産白ワインを。幸せな余韻は長く続きます。

Grilled at the right temperature until tender and aromatic, a feat made possible by teppanyaki expertise, black abalone is glazed with a rich butter and liver-based sauce and then seasoned with yuzu pepper. White Burgundy wine goes well with the aromatic flavor.



ディナーコース
 「光-KOH-」 ¥24,000~
 *提供除外日: 2024年12月28日(土)
 ~2025年1月3日(金)
 Koh Dinner ¥24,000~
 *Not available December 28 (Sat.)
 through January 3 (Fri.).



Teppanyaki
 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12月1日(日)~2025年2月28日(金)
 Available December 1 (Sun.) through February 28 (Fri.)
 *12/21・22、12/30~1/3の期間は営業内容の変更がございます。
 *Menus and hours are subject to change 12/21, 22 and 12/30 through 1/3.



山陰の秀峰 大山麓の豊かな自然のもと育てられた大山鶏。その良質で適度な脂とコクのある旨味を、フランスの冬の家庭料理 フリカッセに仕立てました。皮目をカリッと焼き上げてから香味野菜や白ワイン、チキンブイヨン、生クリームでじっくり煮込んでいます。芽キャベツやほうれん草、蕪など冬の野菜を添えて。身も心も温まる一皿です。

Grown in a lush natural environment, the high-quality fat and rich flavor of Daisen chicken are perfect for fricassée, a winter home-cooked French dish. The chicken is grilled until the skin is crispy, then simmered in aromatic vegetables and white wine. Served with winter vegetables, the dish warms both the body and soul.

A Taste that Warms the Soul

その美味しさに心までも温まります。



寒鰯とビーツのマリネ
蕪のピクルス
タスマニアマスタードの
ヴィネグレット ¥3,600
Marinated yellowtail and
beets, pickled turnips,
Tasmanian mustard vinaigrette



スパゲティ 香川産オリーブ豚の
サルシッチャと小松菜 ¥3,100
Spaghetti, olive-fed Kagawa pork salsiccia
and Japanese mustard spinach



フォレ ノワール
グリオットのソルベとコンポート ¥2,000
Forêt noire, Griotte cherry sorbet, compote

大山鶏もも肉のフリカッセ 冬野菜 ¥4,800
Daisen chicken fricassée, winter vegetables
(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 1F

**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12月1日(日)～
2025年2月28日(金)
Available December 1 (Sun.)
through February 28 (Fri.)

*12/20～25、12/28～1/3の期間は
営業内容の変更がございます。
*朝食のご利用はご宿泊者様のみといたします。
*Menus and hours are subject to change
12/20 through 12/25 and 12/28 through 1/3.
*Breakfast service is limited to
in-house guests.





Enjoy the Sophisticated Taste of Edomae Sushi
江戸前の粹に、舌鼓を打つ。

魚へんに冬と書いて、コノシロ。コハダが15センチ以上に育つとこう呼ばれます。文字通り冬にいちばん脂が乗り、江戸前寿司で最も歴史の長いネタのひとつ。繊細を極める酢と塩の見極め。きりりと角の立った包丁の入れ方。味わいも香りも、美しい姿も江戸前の粹。職人の技術と経験から引き出されるものです。

One of the oldest varieties of Edomae sushi is made with konoshiro fish, which is at its fattiest in winter. Prepared with selected vinegar and salt and filleted with the sharpest of knives, the taste, aroma, and appearance are the result of the skills and expertise of master artisans.

Sushi
SUSHI KANESAKA

鮓 鮓かねさか

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12月1日(日)～2025年2月28日(金)
Available December 1 (Sun.) through February 28 (Fri.)
*12/28～1/4の期間は営業内容の変更がございます。
*Menus and hours are subject to change 12/28 through 1/4.



金華ハムと丸鶏でとる、このコク深い一番出汁^{シャンタン}上湯を、蟹と卵白のチャーハンにかけてお召し上がりいただく、広州料理の独特な食文化を代表する逸品です。少ない油で手際よく炒めるチャーハンにはさっぱりとした味わいで、芹の葉の香りを立たせる鍋使いが決め手。季節感溢れる幾重もの美味しさが現れます。

A clear, rich broth made from Jinhua ham and chicken is poured over crab and egg-white fried rice to create this masterpiece of the Guangzhou cuisine. To give the dish a refreshing taste, the rice is skillfully fried with a small amount of oil. Enjoy the cascade of seasonal flavors.

A Flavorful Symphony in Every Bite

ひと口ごとに現れる幾重もの美味。



蟹と芹の卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて
Egg-white fried rice with crab and Japanese parsley served with yuzu-scented soup

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12月1日(日)～2025年2月28日(金)
Available December 1 (Sun.) through February 28 (Fri.)
*12/29～1/3の期間は営業内容の変更がございます。*2/4はクローズいたします。
*Menus and hours are subject to change 12/29 through 1/3. *Closed on 2/4.



山と海に囲まれた肥沃な土壌で育った新鮮な鎌倉野菜をたっぷりと使ったセイボリーのいろいろ。スイーツはこの季節にふさわしい濃厚な味と色合いのショコラフランやケーキヴァニージュ。タルトシトロンで柑橘の爽やかさを加え、軽やかなバランスに。大地の芽吹きや生命の母である海の波がモチーフの台座に、彩り溢れる芳醇な冬の景色がここに。

A tableau of savory dishes made with fresh Kamakura vegetables grown in fertile soil. Sweets include flavorful chocolate flan and vanilla cake, and tarte au citron adds a refreshing citrus flavor for balance. Motifs of budding leaves and sea waves on the stand. Colorful winter vista landscape on the dishes.

A Mellow and a Colorful Winter Vista
芳醇にして、彩り溢れる冬景色。



ズワイ蟹とアヴォカドの
 サンドウィッチ
 Zuwai crab and
 avocado sandwich
 ¥5,500



ローラン ペリエ グラン シエクル
 Laurent-Perrier Grand Siècle
 グラス Glass ¥8,000 / ボトル Bottle ¥40,000

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。
 *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” ¥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.
 *Available in accordance with Esterre’s business days.
 (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12月1日(日) ~
 2025年2月28日(金)
 Available December 1 (Sun.)
 through February 28 (Fri.)





Soul-Warming Moments

心までも満たされる、時の広がり。

初雪の候、白をテーマカラーとした多彩な美味をお楽しみいただくアフタヌーンティー“Stones”。旬を迎えた白子やズワイ蟹、寒中に滋味を増す聖護院蕪やほうれん草を使ったセイボリーは7種。林檎や苺、ルバーブと味や食感に変化を持たせたスイーツは9種という華やかさ。お菓子は浅草 徳太樓の「きんつば」、抹茶は静岡 ㊤丸七製茶の「新舟の風」をどうぞ。

At the first signs of winter, enjoy “Stones,” an Afternoon Tea featuring an array of delicious white-themed dishes. The seven savory dishes feature seasonal ingredients of whitefish milt, Zuwai crab, Shogoin turnip, and spinach. The nine enticing sweets offer a symphony of different flavors and textures, including apple, strawberry, and rhubarb.

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)



柑橘フルーツのパフェ ¥3,800

Citrus Parfait

コーヒー または 紅茶付き ¥5,200

With coffee or tea



芳醇な香りが際立つヴィンテージ。安らぎを感じる力強さと、唯一無二のテクスチャーが特長。広く真っ直ぐにのびるような骨格、そして澄み切った味わいの余韻が続きます。

ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2015

Dom Pérignon Vintage 2015

グラス Glass ¥11,000 / ボトル Bottle ¥55,000

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12月1日(日)~
2025年2月28日(金)
Available December 1 (Sun.)
through February 28 (Fri.)



人気の高いウイスキーソー。冬のおすすめは国産柚子のピールを使ったマーマレードとの出会い。強めにシェイクして立たせた清々しい酸味と甘さ、馥郁たる香りをお楽しみいただけます。ブレンデッドウイスキーをベースにエルダーフラワーのリキュールでフローラル感を漂わせ、まろやかな飲み口に仕上げます。

In winter, this very popular whisky sour is best paired with marmalade made from yuzu peels. Shaken vigorously to bring out the refreshing acidity and sweet taste, as well as the rich aroma, this mellow-tasting drink is made with a blended whisky base and elderflower liqueur for a floral accent.

Winter Comes for Cocktails, Too
カクテルにも冬の訪れ。



柚子ウイスキーソー
Yuzu Whisky Sour
(写真左/Left)
ジャックローズ
Jack Rose
(写真下/below)
各 ¥2,800 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12月1日(日)~2025年2月28日(金)
Available December 1 (Sun.) through
February 28 (Fri.)



Strawberry Selections

苺セレクション 2024-2025

Coloring the Winter Bright Red

冬を彩る、鮮やかな赤。



Two-tone Gorgeousness

華麗なるツートーン。

苺風味のバナナコッタにホテルオリジナルのハーブティー“エイジングケア”とハイビスカスのジュレ、ベリーを乗せた華やかなスイーツ。

パルファン ¥1,000

提供除外期間: 2024年12月21日(土)~25日(水)
(ペストリーショップ スイーツ&デリ B1F)

Parfum ¥1,000

*Not available December 21 (Sat.)
through 25 (Wed.)
(Pastry Shop SWEETS & DELI B1F)

Light as Bouncing Bubbles

弾む泡のように飲み口軽やか。

ジューシーな旬の苺と、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。

ロッシーニ ¥2,800

(ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ、
メインバー ロイヤル バー 1F)

Rossini ¥2,800

(Lobby Lounge THE PALACE LOUNGE,
Main Bar ROYAL BAR 1F)



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.)

Strawberry Selections

苺セレクション 2024-2025



An Appetizing, Crunching Sound

その音までも美味しく。

サクサクに焼き上げたバター風味豊かなパイ生地に、濃厚なカスタードクリームを絞り、甘味と酸味のバランスが取れた苺をデコレーション。

苺のミルフィユ ¥1,100

提供除外期間：2024年12月21日(土)～25日(水)
(ペストリーショップ スイーツ&デリ B1F)

Mille-feuille aux Fraises ¥1,100

*Not available December 21 (Sat.) through 25 (Wed.)
(Pastry Shop SWEETS & DELI B1F)



Vivid, Refreshing, and Inebriating

鮮やかな、爽やかな、酔い。

選りすぐりの新鮮な苺は、カクテルの主役にもなるのです。そのちょっとした驚きは味わいを一層深めます。

苺とハイビスカスのマティーニ
苺とシャンパーニュのベリーニ 各¥3,800
(ラウンジバー プリヴェ 6F)

Strawberry & Hibiscus Martini

Strawberry & Champagne Bellini ¥3,800 each
(LOUNGE BAR PRIVÉ 6F)

To be Cherished at Your Own Pace.

愛でながら、
どうぞごゆっくり。

苺のピューレとロイヤルミルクティー、フォームミルクが描く三層の美しさ。ゆっくりと愛でながらお楽しみください。

苺のアイスロイヤルミルクティー ¥2,800
(ラウンジバー プリヴェ 6F)

Iced Strawberry Royal Milk Tea ¥2,800
(LOUNGE BAR PRIVÉ 6F)



Many Hidden Tastes to Discover

隠れています、
いろいろな美味しさ。

マスカルポーネとカスタードのクリーム、苺のジャム、グラッサージュした苺、仕上げに砕いたピスタチオを飾って。酸味と甘味が調和したデニッシュ。

苺デニッシュ ¥700
(ペストリーショップ スイーツ&デリ B1F)

Strawberry Danish ¥700
(Pastry Shop SWEETS & DELI B1F)



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.)



A Confectionery Considered Idéal
 “理想的”と名付けられたスイーツ。

アーモンドクリームをたっぷり絞って焼き上げたタルト生地はサクッと心地よい口あたりで、バター風味も豊か。キャラメリゼしたピーカンナッツの香ばしさ、そしてじっくり煮詰めた林檎のコンポートの酸味と甘さとの奥行きのある美味しさを創り、満ち足りたティータイムを演出します。その名も“理想的”を意味するイデアル。時間をかけ丁寧に仕上げています。

The tart dough is baked with almond cream for a crispy texture and a rich buttery flavor. The fragrant caramelized pecans and the acidic, sweet taste of carefully simmered apple compote combine to create a deep flavor. Idéal in both name and taste, the tart is carefully crafted over time.



あおさの塩パン ¥450
 Shio Pan Aosa
 国産のあおさ海苔やゲランドの塩など、素材の持ち味を活かしたパン。

ショコラ エピ ¥750
 Épi au Chocolat
 チョコレート生地にチョコチップとセミドライフルーツをたっぷり包みました。



ショコラ ユズ Chocolat Yuzu ¥950
 イデアル Idéal ¥1,800
 シャルロット ルージュ ¥900
 Charlotte aux Fruits Rouges
 (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12月1日(日)～
 2025年2月28日(金)
 Available December 1 (Sun.)
 through February 28 (Fri.)

*12/21～25、12/31～1/3の期間は
 営業時間の変更がございます。
 *Items and hours are subject to change 12/21
 through 12/25 and 12/31 through 1/3.



Essence of Japan

-北陸シリーズ・富山県-

冬こそその美食の宝庫、
富山を味わい尽くす。



「最上質の日本」をコンセプトとしたイベント、Essence of Japan。
富山県より「Cuisine régionale L'évo」のオーナーシェフ 谷口 英司氏を
迎え、榊田酒造店の満寿泉、SAYS FARMのワインをご用意して
パレスホテル東京の総料理長 齋藤 正敏との
一夜限りのコラボレーションディナーを開催いたします。
寒さの中で滋味を深める美食の宝庫、富山をご堪能ください。

日 時：2025年2月12日(水)
6:00pm 受付/6:30pm 開宴

会 場：宴会場 葵 2F

料 金：¥50,000 (お食事・お飲み物・サービス料・消費税込)

ご予約・お問い合わせ：

03-3211-5326 (10:00am - 6:00pm、土・日・祝日を除く)

予約開始：2024年12月2日(月)

企画・協力：(株)はじまりの食卓 宮下 大輔氏

本イベントのメイン料理はジビエを予定しております。
ジビエ料理のご変更は致しかねます。予めご了承ください。



L'évo オーナーシェフ 谷口 英司氏

1976年大阪府生まれ。高校卒業後に就職したホテルでフレンチと出会い、日本国内やフランスで修行。2010年に富山に移り、2014年「レヴォ」を立ち上げる。2020年、自らの理想を形にしたオーベルジュ「レヴォ」を利賀村に移転オープン。『ミシュランガイド北陸 2021特別版』では二つ星にて掲載、『ゴ・エ・ミヨ2022』で2017年に続き2度目の「今年のシェフ賞」を受賞。

榊田酒造店

1893年創業の榊田酒造店は、いままでの満寿泉の伝統を守りながら、脈々と受け継がれている革新力を発揮し、さらに良い酒を模索し続けます。そして常に原点に立ち返り、「水と米でどこまでできるか?」という命題を徹底追究しながら、世界に通じる酒造りを目指しています。厳冬期に醸される酒と神秘の海、富山湾で育った魚が、互いの美味しさをどこまでも一層引き立てます。

SAYS FARM

SAYS FARMは、ドメーヌとして100%自社原料のみの葡萄を使用し、この土地が生み出す、この土地らしい、この土地でしか出来ない「北陸が生む美しいワイン造り」を目指すワイナリーです。一本の瓶に、海から丘に吹く心地よい風や、北陸のやさしい陽の光や、深々と畑に降り積もる雪も、すべて一緒に詰め込みました。限られた本数しか生産せず、希少価値の高いワインとしても知られています。





Retreat & Restart

リトリート&リスタート

日々の忙しさを忘れ、疲れを癒しながらご自身の健康を見つめ直す。
ゆるやかな時の流れに浸りながら、ファスティングやスパトリートメントによる心身の
デトックス体験を通して新たな活力を、という想いから生まれた宿泊プランです。

Rest and reappraise your health away from the hustle and bustle of everyday life. The fundamental idea behind this retreat stay is to rejuvenate the body and mind through a cleansing experience centered around fasting and spa treatments while immersed in a stream of gently flowing time.

プラン内容

- ・ホテルオリジナルの準備食・回復食
- ・「FARMERS' JUICE TOKYO」の
コールドプレスジュース <1日分5本>
- ・エビアン スパ 東京 warew ボディ トリートメント 60分
- ・パレスホテル東京 オリジナルエアミスト

Benefits

- ・Original prep and recovery meals
- ・FARMERS' JUICE TOKYO cold-pressed juices
(5 bottles per day)
- ・warew body treatment (60 minutes) at evian SPA TOKYO
- ・Palace Hotel Tokyo original air mist

プラン料金 (2泊3日)

デラックス	1名様利用	¥207,000～
with バルコニー (45㎡)	2名様利用	¥256,000～

*上記料金は消費税が含まれた2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。

予約期間：2024年11月28日(木)～2025年2月25日(火)
宿泊対象期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)
除外期間：2024年12月28日(土)～2025年1月6日(月)

ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

Per Room (two nights)

Deluxe	Single occupancy	¥207,000～
with Balcony (45㎡)	Double occupancy	¥256,000～

*Prices are per room, for two nights, 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.

Reservations accepted November 28 (Thu.)
through February 25 (Tue.)
Available December 1 (Sun.) through February 28 (Fri.)
Not available December 28 (Sat.) through January 6 (Mon.)

冷やした黒曜石を使い、リンパや血液の流れを促進していくフェイシャルトリートメントが、この冬、新登場です。リフトアップマッサージも含まれるので、エイジングケアも期待できます。艶やかで透明感のある肌へと導き、乾燥などが気になる冬の季節でもより健康的な印象に。

The lift-up massage relieves stiff facial muscles. Using chilled obsidian to stimulate lymphatic and blood flow, the treatment soothes dryness and dullness of the skin caused by harsh winter weather and leaves your skin looking radiant.

Restore the Skin's Radiance and Health

肌の輝きを取り戻して、健やかな表情に。



アルティメイト ファーミング フェイシャル 90分 ¥43,000
アンヌセモナン スーパーアクティブセラム 30ml ¥30,400
ミルラ、紅藻、マリンスプリングウォーターを使用したエイジングケア美容液。

Ultimate Firming Facial 90 minutes ¥43,000
ANNE SEMONIN Super Active Serum 30ml ¥30,400
Anti-aging serum with myrrh, red algae and marine spring water.

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12月1日(日)～2025年2月28日(金)
Available December 1 (Sun.) through
February 28 (Fri.)





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



真鯛と桜海老それぞれの
深みある旨さが生きています。
鰹と昆布の出汁が香る
和田倉特製の味をご自宅でも
お楽しみいただけます。

和田倉 炊き込みごはんの素
Mixed Rice Seasoning from
Japanese Restaurant WADAKURA
2種2個入り/2 kinds, 2 packs ¥6,000



サクッと軽い口どけの薄いクッキーと
3種の滑らかなチョコレートクリームの
優雅な出会いをお楽しみください。

ラング ド シャ アソート
Assorted Langues de Chat
3種27枚入り/3 kinds, 27 pieces ¥3,000



マドレーヌ、フィナンシェ、ケーキ オランジュ、
ケーキ フリュエイ。人気の焼菓子4種の
詰め合わせを、贈り物や手土産に。

Palace アソート C
Palace Assort C
4種16個入り/4 kinds, 16 pieces ¥5,000



小麦の代わりに国産米粉を使用。
厳選した地鶏、じっくり炒めた玉ねぎ、
数種類のスパイスの芳醇な味わいです。

グルテンフリー地鶏チキンカレー
Gluten-Free Chicken Curry
1個 (2人前)/1 pack (for two) ¥3,000



八海山によるホテルプライベートブランドの
日本酒「壺ノ壺ノ壺」を使用したケーキ。
純米大吟醸の酒粕の風味を効かせ、
上品な甘さに仕上げました。

日本酒ケーキ 壺ノ壺ノ壺
Sake Cake "Ichi-no-ichi-no-ichi"
¥4,000 <クール便 refrigerated delivery>



ホテルオリジナルのハーブティー。高貴な
ジャスミン香るリラクソブレンドで、ほっと
一息、安らぎのティータイムはいかがですか。

オリジナルハーブティー (リラクソ)
Original Herbal Tea (Relax)
¥2,400



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バスソルト。
身体を芯から温め、肌に潤いを与えます。

オリジナルバスソルト
Original Bath Salt
¥4,400

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.



*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。



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。

C O V E R A R T



橋場 信夫

Nobuo Hashiba

人間にとっての「根源的な」存在や時間、日本人にとっての「根源的な」精神、文化、宗教、美、風土を現代という視点を通して表現しています。作品は、赤錆、緑錆、黒錆などの深い色調と金箔、プラチナ箔や日本独自の顔料によって施されています。その表現はシンプルで明快な構成で、多くの物をそぎ落として、なおそこにあるもの、つまり「根源的な」物がそこには満ち溢れているのです。

作品名: 無題
サイズ: 各w600×h1500mm
技法・素材: ミクストメディア
エリア: 4F エスカレーター前

1950年東京都生まれ。画布や板の上に金泥や箔、プラチナ、鉄など様々な素材を用いて作り出される静謐でモダンな作品は、洗練された和の空間に調和。現代的な和風の空間演出の要として人々を楽しませてくれる。

I express time and existence, 'fundamental' to humankind, together with spirit, culture, religion, esthetics and the cultural and spiritual climate 'fundamental' to the Japanese, through a contemporary viewpoint. These pieces have been created using deep tones of red, green and black rust, as well as gold leaf, platinum leaf and uniquely Japanese pigments. The structure is simple and clear, and much has been scraped away, so that what is left is, in essence, wholly 'fundamental'.

Title: Untitled
Size: Each w600×h1500mm
Style: Mixed media
Location: In front of 4F escalator

Born in Tokyo, Japan, 1950. Hashiba's serene, modern pieces using a range of different materials such as gold paint, gold leaf, platinum and iron on canvas or board harmonize with elegant, Japanese-style surroundings. His pieces please the eye as the focal point in modern Japanese settings.

*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.

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

