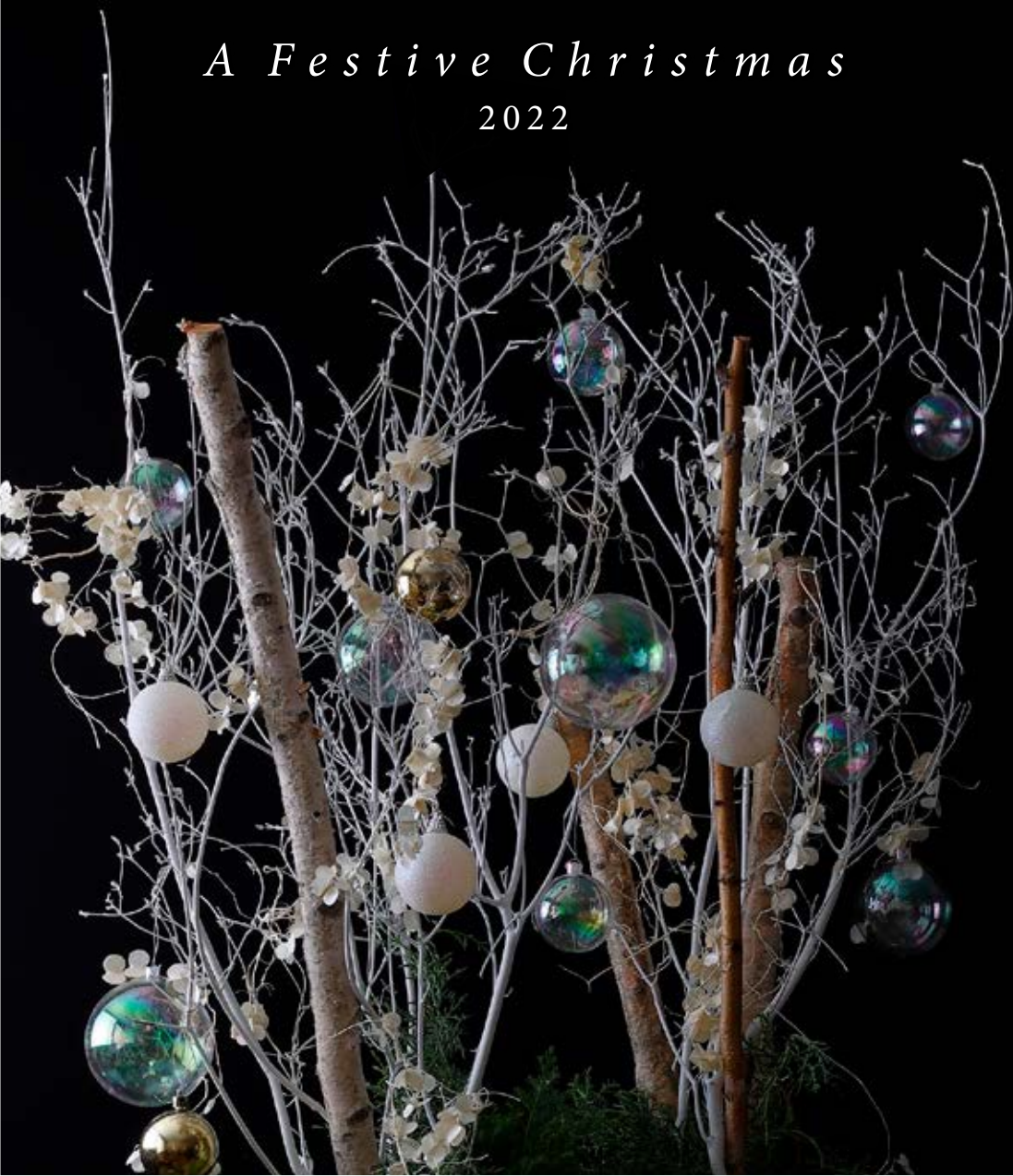


A Festive Christmas
2022



Festive Celebrations at Palace Hotel Tokyo

パレスホテル東京のクリスマス

心をこめた特別なおもてなしをご用意して、
厳かなひとときを、華やいだ集いを、
そしてやすらぎに満ちたご滞在をお約束します。
深く温かく記憶に刻まれるクリスマスへ、ようこそ。

*Elevated hospitality promises insightful
contemplation, festive gatherings, and relaxed,
indulgent stays. Welcome to a Christmas
conceived for heartwarming, lasting memories.*

Christmas Cuisine

クリスマス コース

提供期間：2022年12月17日(土)～25日(日)

*10月1日(土)よりご予約を承ります。

Available December 17 (Sat.) through 25 (Sun.)

*Reservations accepted from October 1 (Sat.)

Christmas Accommodation Package

クリスマス宿泊プラン

宿泊対象期間：2022年12月9日(金)～25日(日)

Available December 9 (Fri.) through 25 (Sun.)



Christmas Dinner

クリスマス ディナーコース

¥40,700

バターナッツスクワッシュの
ヴルーテ 黒トリュフ

Gourd velouté,
black truffle

ランド産フォアグラのコンフィ
金柑 トーストしたブリオッシュ

Confit duck foie gras from Les Landes,
kumquat, toasted brioche

帆立貝のグリエ
サルシフィ ハーゼルナッツ

Grilled sea scallop,
salsify and hazelnut

オマールブルー
ジャガイモ フレッシュトリュフ

Blue lobster, potatoes and
tuber melanosporum

プレス産ブーラルドのアルピュフェラ
季節野菜 アルバ産白トリュフ

Albufera-style fattened chicken from Bresse,
seasonal vegetables and tartufi di Alba

和歌山産の柑橘類
柚子胡椒のコンディメント

Citrus from Wakayama,
yuzu kosho condiment

ビュッシュ ド ノエル
栗と青森産カシス

Chestnut and blackcurrant from Aomori
Yule Log

食後のお飲み物

Coffee or tea

*12月17日(土)~23日(金)は¥30,800コースもございます。

*¥30,800 menu also available December 17 (Sat.) through 23 (Fri.).

Christmas Lunch

クリスマス ランチコース

¥13,200／¥19,800



French Restaurant ESTERRE 6F

フランス料理 エステール



厳選した素材の持ち味を活かして、
格別な美味に仕上げた一皿を、ぜひご賞味ください。

Lunch 11:30 am - 1:30 pm L.O. Dinner 6:00 pm - 8:00 pm L.O. (10:00 pm Close)

*12月24日(土)、25日(日) December 24 (Sat.) and 25 (Sun.). Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close)

Tel: 03-3211-5317

*12月19日(月)、20日(火)はクローズとさせていただきます。

*Closed on December 19 (Mon.) and 20 (Tue.).



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)

¥16,500

クリスマスのアミューズ プーシュ

ズワイ蟹のエミエテ アヴォカド
キャヴィア ライムのヴィネグレット

的鯛のプランチャ
菊芋のクリーム

雲丹と鮑のリゾット

香川産黒毛和牛 オリーブ牛のボワレ
トリュフと茸のフォレステイユール
または
国産牛のローストビーフ 季節野菜
グレイビー ヨークシャープディング

ベルガモットのムース
マンダリンオレンジのソルベ
フランボワーズマリネ

コーヒー または 紅茶

Small appetizers

Zuwai crab émietté, avocado,
caviar, lime vinaigrette

Pan-seared John Dory filet
Jerusalem artichoke cream

Risotto, sea urchin and abalone

Olive-fed Wagyu beef from Kagawa,
truffle and mushroom à la forestière
or

Roasted Japanese beef, seasonal vegetables,
gravy, Yorkshire pudding

Bergamot mousse,
mandarin orange sorbet,
marinated raspberries

Coffee or tea

Christmas Lunch

クリスマス ランチコース

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

¥12,100

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**

さまざまな厳選食材を贅沢に盛りこんで、
祝祭の日にご馳走をご堪能いただけます。

6:00 am - 9:30 pm L.O. (10:00 pm Close) *7:00 am - (平日 weekdays)
Tel: 03-3211-5364





Christmas Lunch／Dinner

クリスマス ランチ／ディナーコース

¥35,200

前菜盛り合わせ

Selected appetizers

こだわりの一番出汁と河豚白子焼き

Grilled *fugu* (blow fish) milt
with *ichiban Dashi*

鴨ねぎとフォアグラ 赤味噌ソース

Duck with leek and foie gras, red miso sauce

オマールブルー
白神山地麓の舞茸

Blue lobster, *maitake* from
Shirakami-Sanchi

冬の蒸し野菜

Steamed winter vegetables

神戸牛
フィレ (100g) または サーロイン (120g)

Kobe beef filet (100g) or sirloin (120g)

トリュフ御飯

Truffled rice

赤出汁 香の物

Miso soup, Japanese pickles

村田農園の苺を使ったタルト
フランス産ショコラのムース

Tart with strawberries from
Murata Farm, French chocolat mousse

コーヒー、紅茶 または 煎茶

Coffee, tea or green tea



Teppanyaki GO 6F

鉄板焼

濠

G O

高品質の神戸牛ならではの甘みと香りを、
鉄板焼でお楽しみください。

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

*通常提供コースメニューに一部変更がございます。

Christmas Special Menu

クリスマス 特別メニュー



上海蟹コース

Prix fixe
lunch or dinner
with Shanghai crab

Chinese Restaurant AMBER PALACE 5F

中国料理

中国飯店

琥珀宮

Amber Palace

豊潤な味わいとは、まさにこの上海蟹の旨さ。
いまの時季ならではのおすすめです。

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



Pastry Shop SWEETS & DELI B1F

ベストリーショップ スイーツ&デリ



SWEETS & DELI

10:30 am - 7:00 pm Tel: 03-3211-5320 (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(水)～25日(日)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。

Poinsettia ポワンセティア

高さ52cm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
「スベリュール」。白銀の世界に
咲いたポインセチアをイメージ。

φ32×H52cm ¥75,600

<限定10個／要予約>

Christmas Cakes

クリスマス ケーキ

この良き日のためにご用意した、
美しさ、華やかさ、可愛らしさ。その姿のように、
美味しさにもパリエーションを揃えて。

予約受付：2022年10月1日(土)よりご購入日の3日前まで

販売期間：12月21日(水)～25日(日)

Available December 21 (Wed.) through 25 (Sun.)

Reservations accepted from October 1 (Sat.)

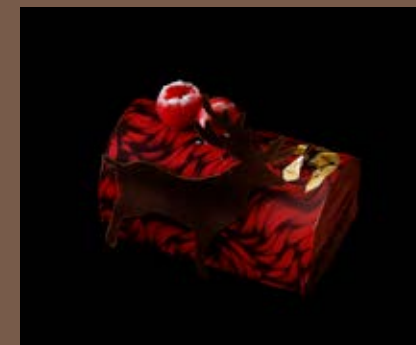
until 3 days prior to purchase.



Pur ビュール

バラ風味のクレームブリュレとミックスベリージュレを
石垣島産ヴァニラを使用したムースの中に閉じ込めて、
華やかにデコレーション。

φ18×H5.5cm ¥13,000 <限定100個>



Petit Renne プティ レンス

ショコラとフランボワーズのビュッシュ ド ノエルを
ミニサイズでご用意。

10×6×H4.5cm ¥1,700 <限定300個>

*店舗での販売のみとなります。

*事前予約は受け付けておりません。

Boîte de Noël

ボワット ド ノエル

苺のジュレやクリーム、マスカル
ポーネのムースとアーモンドの
生地を重ね、フランボワーズの
ゼリーでグラサージュしたケーキ。
フランボワーズのチョコレート
ボックスを被せて。

35×12.5×H12cm

¥20,000 <限定30個>





Supérieur スベリユール

2種類のクリームをブレンドし、やや固めに仕上げた生クリームと好相性の粒で甘味と果肉感がある栃木産とちあいかを使用。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。

φ15×H8cm ¥11,800
φ18×H8cm ¥14,000

*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。

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200個>



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、選び抜いた苺を使用。

φ12×H8.5cm ¥5,400
φ15×H8.5cm ¥6,400

*香りづけとしてリキュールを使用しています。



パレスホテル東京のベストリーシェフが、このケーキに合う苺を探して巡り合ったのは、茨城県鉦田市の苺専門農家である「村田農園」の苺。「村田農園」では、流通規格に合わない苺を日光で焼いて土に還し、肥料にする取り組みを行っています。寒暖差が激しく、苺の栽培に適しているこの地域で生産される苺は味が濃く、酸味がしっかりとあり、バランスの取れた味わいです。



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。

21×7×H10cm
¥7,600 <限定50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

「良質な素材を厳選し、その素材本来の味わいと香りを十分に引き出し表現する」というエステールの料理哲学に基づき、栗、タヒチアンヴァニラ、カシスを使用した、減塩、低糖質、低脂肪のクリスマス ケーキです。

φ約15cm ¥9,800

*エステール店舗でもご予約を承ります。



Stollen, Berawecka & Panettone

シュトーレン、ベラヴェッカ、パネトーネ

予約受付：2022年10月1日(土)より
販売期間：12月1日(木)～25日(日)
Reservations accepted from October 1 (Sat.)
Available December 1 (Thu.) through 25 (Sun.)
*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。



Stollen シュトーレン

ドライフルーツがたっぷり入った定番シュトーレン。
10×16×H6cm ¥3,500

Kaga Hojicha (roasted green tea) Stollen

加賀ほうじ茶のシュトーレン
大納言とホワイトチョコレートに、
フランボワーズのアクセント。
うぐいすきな粉で若草色に仕上げました。
10×16×H6cm ¥3,500



Bohnen Stollen ボーネン シュトーレン

洪皮栗、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 ¥3,500

2022年限定販売

Yuzu & Gianduja Stollen

柚子とジャンドゥージャのシュトーレン
なめらかな口どけのジャンドゥージャと
相性の良い柚子を組み合わせたシュトーレン。
シナモン風味のマジパンのアクセントと
柚子パウダーの爽やかな香り。
10×16×H6cm ¥3,600 <限定400個>

Mini Stollen Set

ミニシュトーレン 4種セット
毎年人気のオリジナルシュトーレンと
2022年限定フレーバー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。
¥9,200 <限定300個>

Berawecka en Saucisson

ベラヴェッカ アン ソシソン
フランス アルザス地方で洋梨のパンと
言われる発酵菓子。ドライフルーツと
ナッツがぎっしりと詰まっています。
φ2.5×20cm ¥1,600

Berawecka Rouge en Saucisson

ベラヴェッカ ルージュ アン ソシソン
赤いフルーツのベラヴェッカ。
洋梨、オーガニックドライストロベリーや
レッドレーズンを使用し、赤ワインと
ベリー風味が特徴的です。
φ2.5×20cm ¥1,800 <限定100個>



Il Panettone イル パネトーネ

昔ながらの製法で時間をかけた、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、厳選した
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。
φ18×H10cm ¥3,300 <限定300個>



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

ご家族やご友人とのお祝いのテーブルを、
晴れやかに彩る本格的なメニューの数々。
贈り物におすすめのギフトもご用意しました。



Frozen Christmas French Course

冷凍クリスマス フレンチコース

厳選素材と鮮度にこだわって仕上げたお料理を
真空包装し、冷凍でお届けします。

Aコース ¥26,000

(オードブル、スープ、魚または肉料理、デザート、パン)

*メイン料理を魚または肉料理からお選びいただけます。

Bコース ¥33,000

(オードブル、スープ、魚料理、肉料理、デザート、パン)

<各2名様用/クール便・冷凍>



予約受付: 2022年10月1日(土)より

商品お届け期間: 2022年12月18日(日)~25日(日)

*配送の場合は商品お届け日の8日前までの要予約

*スイーツ&デリでお受け取りの場合は4日前までの要予約

Reservations accepted from October 1 (Sat.)

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

*Domestic shipping only.

*8-day advance reservation required for delivery orders.

*4-day advance reservation required for pickup at Sweets & Deli.



オンラインショップ
はこちら



Christmas Wine Selection

クリスマス ワイン セレクション

冷凍クリスマス フレンチコースとも相性の
ワインをソムリエが厳選いたしました。

お料理に寄り添うペアリングで

クリスマスのひとときをお楽しみください。

3本セット (シャンパーニュ、白ワイン、赤ワイン)

¥18,000



Premium Party Box

プレミアム パーティーボックス

キャビアやチーズ、スモークサーモン、
ケーキ サレ、ビーフシチューなど、
パーティーシーンをより華やかに演出します。

¥30,000

Christmas Gift

Roast Chicken

クリスマス ギフト

ローストチキン

毎年好評をいただいている
大山鶏のロースト(約1.8kg)、
温野菜、ベジタブルスティック、
ソースのセット。大山鶏は
湯煎することで簡単に
お召し上がりいただけます。

4~6名様用 ¥9,500





Summer Truffle Salt BIANCOeNERO

夏トリュフの塩

グランド キッチンの人気メニュー
「トリュフとトリュフソルトを添えた
フライドポテト」でも使用している
天然素材のトリュフソルトです。

¥3,780

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) & 缶クッキー

人気のオリジナル缶クッキーを、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 <クール便>



Special Christmas Spa Treatment

クリスマス限定スパトリートメント

クリスマス限定メニューで、
思い出に残る癒しのひとときをどうぞ。
大切な方へのギフトとしても最適です。

エレメンタル エクスペリエンス 150分 ¥46,000

与論島沖の海洋深層水のミネラルたっぷりの海塩を使用した
ソルトボディスクラブ30分とwarew ボディ&フェイシャル120分。
日本古来の植物に着目した“warew”に、
海の恵みをプラスしたクリスマス限定メニューです。
販売期間：2022年11月1日(火)～12月25日(日)

Elemental Experience 150 minutes ¥46,000

A 30-minute body scrub using mineral-rich salt extracted from deep sea water off Yoronjima Island, followed by a 120-minute “warew” body and facial treatment. Indulge in a very special Christmas spa experience. Available November 1 (Tue.) through December 25 (Sun.)

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。ぜひご利用ください。

*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.



warew Holiday Coffret

warew ホリデーコフレ

¥14,850

しっとり、ふっくらとした印象の肌へ。乾燥が
気になる季節にぴったりの限定コフレです。

- ・エマルジョンリッチ 120ml
- ・クリームリッチ 40g
- ・オーガニックコットンのナイト手袋
- ・トライアルセット(クレンジング&洗顔料)

販売期間：2022年11月1日(火)～
2023年1月15日(日) <限定20セット>

Banish dry winter damage with
selected warew products to
encourage moist, resilient skin.

- ・Emulsion Rich 120ml
- ・Cream Rich 40g
- ・Organic cotton night gloves
- ・Trial set (Cleansing oil & Washing foam)

Available November 1 (Tue.)
through January 15 (Sun.)
<Limited to 20 sets>



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

Christmas Accommodation Package

クリスマス宿泊プラン

10周年記念の年に誕生したプレミアスイートで、
フラワーアレンジメントと煌めくクリスマス ツリーの装飾とともに、
贅沢なコースディナーを。

予約受付: 2022年10月1日(土)より 宿泊対象期間: 2022年12月9日(金)～25日(日)

Reservations accepted from October 1 (Sat.)

Available December 9 (Fri.) through 25 (Sun.)

*デラックスルーム with バルコニーのプランもご用意しております。



1室料金(2名様利用) *Per Room (for two)*

Premier Suite Christmas

プレミアスイート クリスマス (1日1組限定)

プレミアスイート (90㎡) ¥434,000 ～
Premier Suite (90㎡)

*クラブラウンジおよびクラブルーム特典もご利用いただけます。

*Guests are welcome to take advantage of
the Club Lounge and Club Room benefits.



Deluxe with Balcony Christmas

デラックスルーム with バルコニー
クリスマス

デラックスルーム with バルコニー (45㎡) ¥180,000 ～
Deluxe with Balcony (45㎡)

*上記料金は、1泊分の1室料金です。(消費税込)

*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 consumption tax.

*15% service charge and Tokyo Metropolitan Accommodation Tax
(¥200 per person per night) will be levied separately.



プラン内容 *Package*

- ・お部屋にクリスマス デコレーションをご用意
 - プレミアスイート: フラワーアレンジメントとクリスマス ツリー
 - デラックスルーム: クリスマス フラワーアレンジメント
- ・ご夕食はお部屋にて、プラン限定クリスマス ディナーとソムリエセレクトの
ロゼシャンパーニュをご用意
- ・ご朝食 (グランド キッチンまたはインルームダイニング) 付き
- ・Christmas-themed flower decoration in your room
 - Premier Suite: flower arrangements and Christmas tree
 - Deluxe: Christmas-themed flower arrangement
- ・Special Christmas dinner with a sommelier-selected rosé Champagne,
served in your room
- ・Breakfast at Grand Kitchen or In-Room Dining

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

絢香 Premium Dinner Live 2022 Winter



オンラインご予約
はこちら



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。

日 程：2022年12月25日(日)	会 場：2F宴会場「葵」(全席指定・禁煙)
第1部：お食事 1:00 pm - ライブ 2:30 pm - 3:30 pm	料 金：1名様 ¥39,000 (お食事・お飲み物・サービス料・消費税込)
第2部：お食事 5:30 pm - ライブ 7:00 pm - 8:00 pm	制 作：(株)総合企画

チケットのご予約 イベント専用ダイヤル Tel: 03-3211-5326 (受付時間／10:00 am - 6:00 pm)

*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。

宿泊のご案内

ディナーライブにご予約・ご参加のお客様へ、
イベント開催日前日および当日のご宿泊をご案内しております。
お気軽にお問い合わせください。

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



Restaurants & Bars レストラン&バーのご案内

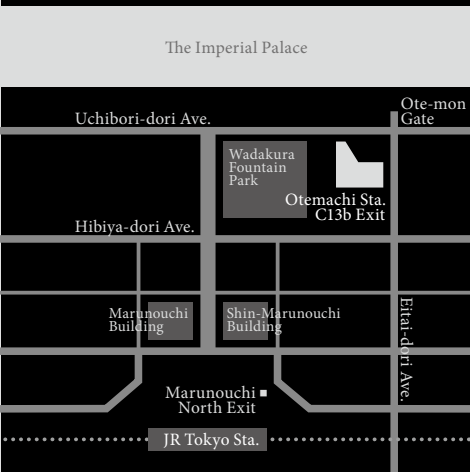
1F	All-Day Dining GRAND KITCHEN オールデイダイニング グランド キッチン 6:00 am - 9:30 pm L.O. (10:00 pm Close) *平日 weekdays 7:00 am - 03-3211-5364	Lobby Lounge THE PALACE LOUNGE ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ 11:00 am - 10:30 pm L.O. (11:00 pm Close) *日～木曜 Sun.-Thu. 11:00 am - 9:30 pm L.O. (10:00 pm Close) 03-3211-5309	Main Bar ROYAL BAR メインバー ロイヤル バー 3:00 pm - 11:30 pm L.O. (midnight Close) 03-3211-5318
6F	French Restaurant ESTERRE フランス料理 エステール 11:30 am - 1:30 pm L.O. 6:00 pm - 8:00 pm L.O. (10:00 pm Close) *12月24日(土)、25日(日) December 24 (Sat.) & 25 (Sun.) 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) *月曜・火曜定休 Closed on Mon. & Tue. 03-3211-5317 Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ ラウンジバー ブリヴェ 11:30 am - 9:30 pm L.O. (10:00 pm Close) 03-3211-5319	Japanese Restaurant WADAKURA 日本料理 和田倉 11:30 am - 2:30 pm 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) 03-3211-5322 Teppanyaki GO 鉄板焼 濠 11:30 am - 2:30 pm 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) 03-3211-5322	Tempura TATSUMI 天麩羅 糀 11:30 am - 2:30 pm 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) 03-3211-5322 Sushi SUSHI KANESAKA 鮨 鮨 かねさか 11:30 am - 1:30 pm L.O. 5:00 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) 03-3211-5323
5F	Chinese Restaurant AMBER PALACE 中国料理 中国飯店 琥珀宮 11:30 am - 2:30 pm 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) 03-5221-7788	B1F Pastry Shop SWEETS & DELI パストリーショップ スイーツ&デリ 10:30 am - 7:00 pm 03-3211-5315	*スイーツ&デリは 12月21日(水)～25(日)の期間 8:00 pmまで営業いたします。 *SWEETS & DELI will be open until 8:00 pm from December 21 (Wed.) through 25 (Sun.).

*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。*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、テイクアウト、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いません。)

*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. *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, takeout, nor the Online Shop)



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



A MEMBER OF



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®