

THE PALACE  
*seasonal information*

*Winter 2021-2022*





思いをこめて、美味を極めて。

心地よく豊かな日々を過ごすための欲びや楽しみ。  
その中で、“とても美味しいひととき”は  
大きなやすらぎをもたらし、心までも満たして  
くれる、何にも代えがたいものといえます。  
パレスホテル東京がある。  
一人ひとりのお客様に、そう感じていただける  
存在となることが、私たちの思いです。

### Mindfully Nurturing Exquisite Flavors

Certain pleasures enrich our lives.  
A truly delicious meal is one of the most  
fulfilling, creating irreplaceable memories.  
At Palace Hotel Tokyo, we aim to provide  
memorable meals for each and every guest.

シーズナルインフォメーションの記載内容は日々変更する  
場合があり、営業内容の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。ご不便をおかけ  
しますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

Due to the constantly evolving situation, seasonal  
information introduced in this brochure is subject  
to change, and details of operations, events, and  
promotions will be regularly updated on the  
Palace Hotel Tokyo website. We apologize for any  
inconvenience and thank you for your understanding.



備長炭で焼いた千葉産鮑 人参とサフラン  
Abalone from Chiba cooked on binchotan,  
carrot and saffron

### *Abalone and Vegetables, Perfectly Balanced*

鮑の、野菜の、完璧な美味のバランス。

選び抜いた千葉産の鮑を人参の果汁で調理し、ゆっくりと火を通します。その後、備長炭で人参、サフランとともにグリルしてバランスよく仕上げました。また、エステールの菜園から届く、冬に旬を迎えるカリフラワーのローストに、熟成したコンテチーズを添えた一皿もシェフが最高の組み合わせと自負する美味です。

*Carefully selected abalone is slowly braised in carrot juice then grilled over binchotan charcoal with carrots and saffron, creating a subtle balance of flavors. Cauliflower from our garden, roasted and served with matured Comté cheese, is another inspired combination.*



エステールの菜園から届いた  
カリフラワーのロースト 熟成したコンテチーズ  
Roasted cauliflower from our garden,  
matured Comté



ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレートを使用したデザート やげん堀の七味  
Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in  
Tokyo and Yagenbori house shichimi

### *Sommelier's Story*

パレスホテル東京の開業以来、ホテル統括シェフソムリエを務める。2008年、JETCUPにて優勝し、イタリア政府観光局よりイタリアワイン大使の称号を授与される。15回の渡仏では各地のワイン産地を訪問。日本の旬の食材を活かしたフランス料理との最高のマリナーージュの提案と、エンターテイナーとして、お客様のパーソナリティを大切にされた接客を目撃している。

*Takamasa Sato has served as Chief Sommelier since the opening of Palace Hotel Tokyo. Completing 15 trips to France, he has visited wine producing regions throughout the country. He strives to recommend optimum pairings for French cuisine prepared with seasonal Japanese ingredients and entertain with hospitality tailored to each guest's personality.*

シェフソムリエ 佐藤隆正

Chief Sommelier Takamasa Sato



### French Restaurant ESTERRE

フランス料理 エステール



提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月27日(日)

Available December 1 (Wed.) through February 27 (Sun.)

ランチ Lunch 11:30 am - 2:00 pm L.O.

¥9,680～

ディナー Dinner 6:00 pm - 8:30 pm L.O. (10:00 pm Close)

¥20,570～

Tel: 03-3211-5317

\*当間の間、月曜・火曜日はクローズとさせていただきます。

\*2021年12月18日(土)より2022年1月3日(月)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

\*Closed on Mondays and Tuesdays until further notice.

\*Special menus and business hours from December 18 (Sat.) through January 3 (Mon.)

*A Feast of Forest Fragrances*  
森の香り高い、熱々のご馳走。

寒い冬の日のとっておき、焼きたてのピザ。イタリア語で「木こり」を意味するボスカイオーラはいかがですか。マッシュルームや椎茸、舞茸やエリンギに、たっぷりのグリユイエールチーズとモッツアレラチーズを乗せてパルメザンチーズを振り、高温で焼き上げます。味に香りに野趣溢れる熱々のご馳走です。

*Pizza hot from the oven is a comfort on a winter day. Living up to its name "woodcutter," Pizza Boscaiola features a variety of mushrooms, scattered with Gruyère, Mozzarella and Parmigiano cheese and baked in a blazing oven. It's a rustic pleasure beyond compare.*

ピッツァ ボスカイオーラ 旬の茸  
グリユイエール モッツアレラ パルミジャーノ ¥2,910  
Pizza Boscaiola, mushrooms,  
Gruyère, Mozzarella, Parmigiano ¥2,910



牛タンの赤ワイン煮込み  
ジャガイモのピューレと  
季節野菜 ¥5,330  
Braised beef tongue,  
potato purée and  
seasonal vegetables  
¥5,330



平日と浅鯛のマリニエール  
サフラン風味 ¥4,480  
Sautéed flounder and clam marinere,  
saffron flavor ¥4,480



チョコレートのブリュレ  
カシスのメレンゲとクリーム ¥1,800  
Chocolate brûlée, blackcurrant  
meringue and cream ¥1,800

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**

提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)  
Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)

7:00 am - 10:30 pm (L.O.) Tel: 03-3211-5364

\*土曜・日曜・祝日は6:00 am～ \*Opens 6:00 am on Saturdays, Sundays and holidays.

ブレックファスト Breakfast 7:00 am - 10:30 am ¥5,090～  
(土曜・日曜・祝日 6:00 am～  
Saturdays, Sundays and holidays from 6:00 am)

ランチコース Prix Fixe Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥5,330～(平日 Weekdays ¥4,000～)

ディナーコース Prix Fixe Dinner 5:30 pm - 10:30 pm L.O. (11:00 pm Close) ¥7,750～

\*当面の間、土曜・日曜・祝日の朝食営業はご宿泊のお客様専用とさせていただきます。

\*2021年12月18日(土)より12月25日(土)、12月28日(火)より2022年1月3日(月)までの期間は  
特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

\*For the time being, breakfast service on Saturdays, Sundays and holidays is  
restricted to in-house guests.

\*Special menus and business hours from December 18 (Sat.) through December 25 (Sat.)  
and December 28 (Tue.) through January 3 (Mon.)



### Another Superb Aspect of Winter

これもひとつの、冬の絶景。

厳寒の味覚。その代表格といえるのが河豚です。淡白な身質でありながら、しっかりとした旨味が際立つ鉄刺で、至福のひとつときをご堪能ください。また、寒さによって糖度が増す葉物野菜や根菜とともに煮込んだちり鍋は、河豚の美味しさを余さずお楽しみいただけます。香ばしいヒレ酒も、ぜひ。

*Blowfish traditionally enriches the depths of winter. Replete with umami, translucent sashimi is a transcendent delicacy. Simmered with naturally sweet winter vegetables, hotpot adds another dimension to the experience. Enjoy with hot sake scented with grilled blowfish fin.*

### 河豚コース ¥25,410

前菜 鉄刺 唐揚げ ちり鍋 雑炊 香物 水菓子

\*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)

\*提供期間は2021年12月28日(火)～

2022年1月6日(木)を除く。

### Fugu Menu ¥25,410

A full-course exploration of the delights of fugu (blowfish), a traditional winter specialty.

\*Please reserve at least one day in advance.

(Fugu course prepared for a minimum of 2 persons.)

\*Not available December 28 (Tue.)

through January 6 (Thu.).



### 冬のおすすめ特別会席

「和-NAGOMI-」 ¥25,410

先附 八寸 椀 お造り 焼物

近江牛のすき煮 食事 水菓子

\*提供期間は2022年1月1日(土・祝)～3日(月)を除く。

### Nagomi for Winter ¥25,410

A full-course presentation of winter delicacies featuring sukiyaki-style hotpot prepared with Ohmi beef.

\*Not available January 1 (Sat.)

through January 3 (Mon.).

### Winter Lunch



### 海鮮手毬重ランチ ¥10,890

先附 茶碗蒸し 手毬重 赤出汁 水菓子

\*ランチタイムのみのご提供となります。

\*提供期間は2021年12月28日(火)～

2022年1月6日(木)を除く。

### Sashimi and Rice Temari ¥10,890

An assortment of fresh sashimi and other toppings over rice, presented in an ingenious stacked vessel resembling a temari hand ball.

\*Available for lunch only.

\*Not available December 28 (Tue.)

through January 6 (Thu.).

Japanese Restaurant WADAKURA

日本料理

和田倉

WADAKURA

提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥7,260～

ディナー Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥13,310～

Tel: 03-3211-5322

\*2021年12月28日(火)より2022年1月3日(月)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに一部提供メニュー内容や料金の変更がございます。

\*Special menus and business hours from December 28 (Tue.) through January 3 (Mon.)



ランチコース「つばき」  
(天麩羅7品) ¥10,890

*Tsubaki Lunch*  
¥10,890 (7 tempura items)



ディナーコース「なずな」  
¥21,780 (天麩羅9品)  
12月 甘鯛/1月 河豚白子/  
2月 のどぐろ

*Nazuna Dinner* ¥21,780  
9 tempura items including  
specialty of the month.  
December: *Amadai* (tilefish)  
January: *Fugu shirako* (blowfish milt)  
February: *Nodoguro*  
(blackthroat seaperch)

Tempura TATSUMI

天麩羅



提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥7,260～

ディナー Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥14,520～

Tel: 03-3211-5322

\*2021年12月28日(火)より2022年1月3日(月)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

\*Special menus and business hours from December 28 (Tue.) through January 3 (Mon.)

*Rich Savor, Nurtured by the Cold*  
寒さが育てる、豊かな旨味をそろえて。

海水温が下がり、ぐっと引き締まった身にたっぷり  
と脂の旨味を蓄えた寒鯛、甘鯛、のどぐろ、  
そして河豚の白子も。さらに、冬を迎えると甘  
みがいっそう強まる車海老。個性豊かな美味  
のいろいろを、揚げたての天麩羅で。

*As water temperatures plummet, seafood  
becomes more flavorful, rich in umami.  
Spanish mackerel, tilefish, blackthroat  
seaperch, blowfish milt and tiger prawns  
are all prized as winter delicacies.*



*Delicate with Depths of Flavor*  
繊細さの中に、深みある味わい。

若狭湾で捕れるものを「若狭ぐじ」と呼んで  
特別扱いするほど、古来重宝されている白身  
の高級魚、甘鯛。この冬は松笠焼きで、さくさ  
くに仕上げた鱗と、しっとり上質な身の美味し  
さとともにご賞味いただけます。

*Tilefish caught in the Sea of Japan's  
Wakasa Bay is a prized delicacy. Prepared  
matsukasa-yaki style, the contrast of  
crispy scales and succulent flesh is a  
delicious discovery.*

ランチコース  
「流水 -RYUSUI-」 ¥10,890～  
ディナーコース  
「洗 -KOH-」 ¥25,410～  
松阪牛コース ¥29,040～

*Ryusui Lunch* from ¥10,890  
*Koh Dinner* from ¥25,410  
*Matsusaka Beef Menu*  
from ¥29,040



Teppanyaki GO

鉄板焼



提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥7,260～

ディナー Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥18,150～

Tel: 03-3211-5322

\*2021年12月18日(土)より12月25日(土)、12月28日(火)より2022年1月3日(月)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。

\*Special menus and business hours from December 18 (Sat.) through December 25 (Sat.) and December 28 (Tue.) through January 3 (Mon.)



*Flavors Enhanced by Tradition*  
職人の、心を伝える美味。

冬を迎えていっそう味わいを深める、まさに旬そのものといえる食材を吟味しています。江戸前の伝統を守りながら創意と工夫を活かした握りや手巻きが、職人の心意気を伝えます。清々しい空間の中で、ぜひごゆっくり。

*Enhanced by the advent of winter, selected ingredients are at the pinnacle of seasonal flavor. Prepared with care and ingenuity according to Edo-mae traditions, each bite deserves to be savored.*

Sushi SUSHI KANESAKA

鮨 鮓 かねさか



提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)

ランチ Lunch 11:30 am - 1:30 pm L.O. ¥7,865～

ディナー Dinner 5:00 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥21,780～

Tel: 03-3211-5323

\*2021年12月28日(火)より2022年1月4日(火)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。  
\*Special menus and business hours from December 28 (Tue.) through January 4 (Tue.)

*An Elegant Indulgence*

それは、エレガントな味わい。

脂身の少ない繊細で柔らかな和牛のフィレ肉を、熟成してコクを増した黒ニンニクと華やかな蜂蜜のソースでご賞味いただきます。奥深くエレガントともいえるその味わい。中国料理との新しい出会いをお楽しみください。

*Low in fat yet tender Wagyu filet is sauced with aged black garlic and honey, a presentation with an elegant depth of flavor that showcases the creative potential of Chinese cuisine.*

和牛フィレ肉  
熟成黒ニンニクと  
蜂蜜のソース

Wagyu filet with  
aged black garlic  
and honey sauce



Chinese Restaurant AMBER PALACE

中国料理

中国飯店  
琥珀宮  
Amber Palace

提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)

ランチ Lunch 11:30 am - 2:30 pm ¥4,235～

ディナー Dinner 5:30 pm - 9:00 pm L.O. (10:00 pm Close) ¥15,730～

Tel: 03-5221-7788

\*2021年12月29日(水)より2022年1月3日(月)までの期間は特別営業のため、営業時間ならびに提供メニューの変更がございます。  
\*Special menus and business hours from December 29 (Wed.) through January 3 (Mon.)

### Relax and Enjoy a Gracious Interlude

心もなごむ、美味しさ、楽しさ。

フランス料理エステールのベストリーシェフによる、彩り豊かで味わい華やかなおもてなしを心がけたアフタヌーンティーをどうぞ。ハーブティーやフレーバーティーのオリジナルシロップを使った季節のフルーツなどのカクテルゼリーもおすすめてです。その美味しさと楽しさに、心なごむお茶の時間です。

*Enjoy a vivid array of afternoon tea delicacies prepared by the pastry chef from French restaurant Esterre. Also recommended are alcohol-free "cocktail jellies" made with original herb tea and flavored tea syrups, seasonal fruit and other selected ingredients.*

冬のアフタヌーンティー ¥6,200

プレミアムティープラン ¥8,700/グラスシャンパーニュ付き ¥8,800

提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月27日(日) 提供時間：2:30 pm - 4:30 pm, 5:30 pm

アフタヌーンティー予約専用ダイヤル Tel: 03-3211-5350

\*ご利用は2時間半とさせていただきます。\*当面の間、月曜・火曜日は提供休止とさせていただきます。

Winter Afternoon Tea ¥6,200

Premium Tea Menu ¥8,700/With a glass of Champagne ¥8,800

Available December 1 (Wed.) through February 27 (Sun.)

Hours: 2:30 pm - 4:30 pm, 5:30 pm \*Afternoon Tea seating is limited to 2.5 hours.

\*Afternoon Tea will not be served on Mondays and Tuesdays until further notice.



### Original Tea Cocktail Jelly



苺とハイビスカスティーのカクテルゼリー

洋梨とジンジャーピーチティーのカクテルゼリー  
コーヒーとキャラメルのカクテルゼリー

Strawberry & Hibiscus Tea Cocktail Jelly

Pear & Ginger Peach Tea Cocktail Jelly

Coffee & Caramel Cocktail Jelly

(All alcohol-free)

オリジナルティーカクテルゼリー 各 ¥2,420 each

サステナブルなブリヴェオリジナルシロップを使用したハーブティーやフレーバーティーを華やかなゼリーのノンアルコールカクテルに仕立てました。

\*サステナビリティへの取り組みの一環として、抽出後の紅茶やハーブティーの茶葉、コーヒー豆を再利用して自家製シロップを作成しています。

### Winter Champagne

繊細さ、調和、エレガンスが相まって五感を魅了し、花のような香りと複雑な味わいをもつ唯一無二のシャンパーニュ。

ペリエ ジュエベル エポック 2013

グラス ¥7,000/ボトル ¥36,300

Perrier-Jouët Belle Epoque 2013

Glass ¥7,000/Bottle ¥36,300



Lounge Bar LOUNGE BAR PRIVÉ

ラウンジバー プリヴェ

LOUNGE BAR *Privé*

提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)

11:30 am - 9:30 pm L.O. (10:00 pm Close) Tel: 03-3211-5319



### Seasonal Fresh Fruit Cocktails

ジャックローズ  
Jack Rose

甘酸っぱいザクロと林檍の  
ブランデーが奏でるハーモニー。

ストロベリーマルガリータ  
Strawberry Margarita  
プレミアム テキーラにフレッシュな  
苺を合わせた王道カクテル。

ロッシーニ  
Rossini  
苺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。

各 ¥2,670 each

### Reds Illuminate a Winter Evening 美しい赤を愛でる、冬の宵。

フルーツカクテルのジャックローズは、甘酸っぱいザクロと林檍のブランデーの絶妙なハーモニー。苺の苺とスパークリングワインを合わせたロッシーニはイタリア生まれ。ロイヤル バーが自信を持っておすすめする酔い心地をどうぞ。

*Jack Rose pairs pomegranate and calvados. With strawberries and sparkling wine, Rossini has its origins in Italy. Linger through the evening with Royal Bar recommendations.*

### Winter Champagne

シャンパーニュの王道、  
ドン ペリニオン。  
贅沢なキャヴィアとの  
セットもご用意しました。

ドン ペリニオン 2008  
ボトル ¥42,350  
キャヴィアセット ¥59,290  
Dom Pérignon 2008  
Bottle ¥42,350  
With caviar ¥59,290

Main Bar ROYAL BAR

メインバー ロイヤル バー

Royal  
Bar

提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)  
Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)  
5:00 pm - 10:30 pm L.O. (11:00 pm Close) Tel: 03-3211-5318

### An Afternoon of Rare Pleasures 待っているのは、幸せな午後。

冬の散歩のお目当てにしていきたいアフタヌーンティーです。多彩なメニューの他にも、シャンパーニュの王道、ドン・ペリニオンをご用意。贅沢なキャヴィアセットもお楽しみいただけます。ゆるやかに時が流れる、幸せな午後を。

*Afternoon tea is a worthy destination for a winter's walk. A colorful selection of specialties can be taken to another level with classic Dom Pérignon and a luxurious presentation of caviar.*

冬のアフタヌーンティー  
¥6,200

グラスシャンパーニュ付き ¥8,800

提供時間：平日 1:00 pm - 3:00 pm、  
5:00 pm - 6:30 pm、  
土・日・祝日 2:00 pm / 3:00 pm、  
5:00 pm - 6:30 pm

アフタヌーンティー予約専用ダイヤル  
Tel: 03-3211-5370

\*ご利用は2時間半とさせていただきます。  
\*提供期間は2022年1月1日(土・祝)～3日(月)を除く。

Winter Afternoon Tea  
¥6,200 / With a glass of  
Champagne ¥8,800

Hours: Weekdays 1:00 pm - 3:00 pm  
and 5:00 pm - 6:30 pm,  
Saturdays, Sundays and holidays  
2:00 pm, 3:00 pm, 5:00 pm - 6:30 pm

\*Afternoon tea seating is  
limited to 2.5 hours.  
\*Not available January 1 (Sat.)  
through January 3 (Mon.).



Lobby Lounge THE PALACE LOUNGE

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

THE PALACE  
Lounge

提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)  
Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)  
10:00 am - 10:30 pm L.O. (11:00 pm Close) Tel: 03-3211-5309  
\*2021年12月31日(金)より2022年1月3日(月)は10:00 pmまでの営業となります。  
\*Closing time will be 10:00 pm from December 31 (Fri.)  
through January 3 (Mon.).



*Shapes and Colors That Say "Delectable"*  
 美味しさを奏でる、その姿、その色。

ペーストとコンポートにフレッシュ感のあるフィリングも加え、3種類の食感と味わいが楽しい林檎のクラムケーキは、この時季のおすすめ。スモークサーモンと野菜やマッシュルームを包んで焼いたクロワッサンの包み焼きは、軽いベアルネーズソースと合わせました。ひと目見ればすぐにわかる、その美味しさ。

*Apple crumb cake combining apple sauce, compote and fresh apple filling is a seasonal recommendation. Or try a croissant filled with smoked salmon, vegetables and mushrooms lightly sauced with Béarnaise. Obviously delicious, at a glance.*

クーシュドショコラ Couches de Chocolat ¥440  
 サーモンのクロワッサン包み焼き Saumon en Croute ¥710  
 林檎のクラムケーキ Apple Crumb Cake ¥980



*New Recommendation*

ケーキ サレ ¥850 <数量限定>  
 Cake Salé <Limited availability>  
 フードロスバンクの協力のもと農家で廃棄予定だった規格外の新鮮な野菜を活用し、リッチな味わいのコンテチーズやベーコン、サンドライトマトやブラックオリーブを合わせて具沢山に仕上げました。  
 \*通年でのご提供となります。  
 \*Available year-round.



ガレット デロワ ¥3,890  
 Galette des Rois  
 新年に欠かせないフランスの古典菓子。シンプルな焼き菓子だからこそ、丁寧にしっかり火を入れて、香りを立たせて。  
 提供期間：2022年1月1日(土・祝)～1月15日(土)  
 Available January 1 (Sat.) through January 15 (Sat.)



バンドミブルミエ  
 ～ジャンドウジャー ¥1,400  
 Pain de Mie Premier with Gianduja  
 北海道産の希少な小麦と厳選素材を使った食パン生地に、ジャンドウジャーを練りこみ、風味豊かに焼き上げました。  
 提供期間：2022年2月1日(火)～3月14日(月)  
 Available February 1 (Tue.) through March 14 (Mon.)

Pastry Shop SWEETS & DELI  
 ペストリーショップ スイーツ&デリ



提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)  
 Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)  
 10:30 am - 7:00 pm Tel: 03-3211-5315  
 \*2021年12月21日(火)より25日(土)は8:00 pmまで、12月31日(金)および2022年1月2日(日)は9:00 am - 8:00 pmの営業となります。  
 \*Closing time will be 8:00 pm from December 21 (Tue.) through December 25 (Sat.); open 9:00 am - 8:00 pm on December 31 (Fri.) and January 2 (Sun.)



*Strawberry Infatuation Attains New Heights*  
思わず笑みがこぼれます、その華やかさ、美しさ。

それぞれに美味しさの個性を誇る、さまざまな種類のブランド苺を、時季に合わせてパストリーシェフが厳選。美しいオリジナルグラスでお楽しみいただくパフェを始めに、3種の苺100個以上を贅沢に盛り合わせた、その名もワンハンドレッド ストロベリーズや季節の苺のカクテルなど。とてもとても華やかな冬です。

*A strawberry parfait arranged in an original glass; the aptly named "100 Strawberries" consisting of more than 100 strawberries of three kinds; a selection of fresh strawberry cocktails: the Pastry Chef is busy, selecting the very best berries from a multitude of brand-name varieties.*

*Strawberry Parfait*

3種の苺パフェ  
¥3,270/スイーツセット ¥4,600  
とちおとめ・きらび香・あまおう・紅ほっぺなど、その時季に合わせてパストリーシェフが厳選。オリジナルグラスでお楽しみください。  
(グランド キッチン・ザパレス ラウンジ 1F)

Strawberry Trio Parfait  
¥3,270/Sweets Set ¥4,600  
(GRAND KITCHEN,  
THE PALACE LOUNGE 1F)

*Seasonal Fresh Strawberry Cocktails*

季節の苺カクテル ¥3,510～  
旬の苺のカクテルをお好みのスタイルで。サステナブルなブリヴェオリジナルシロップを使用し環境にも配慮したカクテルをお楽しみください。  
\*サステナビリティへの取り組みの一環として、抽出後の紅茶やハーブティーの茶葉、コーヒー豆を再利用して自家製シロップを作成しています。

(ラウンジバー プリヴェ 6F)

Seasonal Fresh Strawberry Cocktails from ¥3,510  
(LOUNGE BAR PRIVÉ 6F)



*100 Strawberries*

ワンハンドレッド ストロベリーズ ¥8,000  
時季に合わせて厳選した3種の苺100個以上を贅沢に盛り合わせました。  
\*3種の苺50個以上を盛り合わせたフィフティ ストロベリーズもごございます。(¥5,000)  
(ラウンジバー プリヴェ 6F)

100 Strawberries ¥8,000/50 Strawberries ¥5,000  
(LOUNGE BAR PRIVÉ 6F)

### Strawberry Danish Pastry

スペシャルデニッシュ  
ストロベリー ¥1,080

苺シロップをしみ込ませた生地に、  
軽いカスタードクリームとたっぷりの  
苺をトッピングしたデニッシュ。

(スイーツ&デリ B1F)

Special Strawberry Danish  
¥1,080

(SWEETS & DELI B1F)



### Strawberry Sweets

苺のピューイタムール ¥1,410

Puits d'Amour aux Fraises

苺風味に仕上げたフランスの伝統菓子。

ブランシュ Blanche ¥920

柚子とマスカルポーネチーズのケーキ。苺のジュレをアクセントに。

オペラ ルージュ Opéra Rouge ¥920

アーモンド風味のスポンジに苺のバタークリームと苺ミルクのガナッシュ。

ミニヨン Mignon ¥920

キャラメリゼした苺が入ったピスタチオと苺のケーキ。

(スイーツ&デリ B1F)

(SWEETS & DELI B1F)



提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)  
Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)



BAKERY BOX Custard Cream Bread クリームパン  
8個入り ¥3,800 <クール便・冷凍>  
8 pieces <frozen delivery>

厳選した生クリームとカスタードクリームを合わせ、ヴァニラを  
加えた軽い口あたりが特徴的なクリームパン。しっとりとして  
ほんのり甘みのあるパン生地との相性も抜群です。

### Palace Hotel Tokyo Online Shop オンラインショップのご案内

パレスホテル東京ならではの美味しさを、ご家庭でごゆっくりと。24時間いつでもご購入いただけるオンラインショップをご活用ください。おすすめはクリームパン。ベーカリーシェフが腕によりをかけた、きっと初めて出合う美味しさです。各種のスイーツや、A5ランクのすき焼き用松阪牛などもご用意しています。

The Online Shop is open 24 hours, making it easy to enjoy Palace Hotel Tokyo specialties at home. A new creation developed by the Bakery Chef, custard cream bread is recommended. In addition to sweets, A5 grade Matsusaka beef is also available.



アップルパイ  
φ21cm ¥4,500 <クール便・冷凍>  
Apple Pie <frozen delivery>  
ベストリーシェフが厳選した国産林檎を  
たっぷりを使用し、バター風味豊かな  
パイに仕上げた一品を冷凍でお届けします。

オリジナル ボディクリーム  
¥4,180

Original Body Cream

ホテルの目の前に広がる  
美しい緑や水を彷彿とさせる、  
透き通るように清らかな  
静けさを感じる清涼な香り。  
手や身体に潤いを与えて  
なめらかに整え、肌の  
乾燥を防ぎます。



パレスホテルオリジナル  
地鶏チキンカレー／和牛ビーフカレーセット  
¥5,280

Original Jidori Chicken Curry and  
Wagyu Beef Curry Set

伝統の味を継承したパレスホテル  
オリジナルカレー。柔らかい地鶏や  
旨みのある和牛と8種類のスパイスが  
織りなす芳醇な味わいをお楽しみください。



A5ランク松阪牛サーロインすき焼き用  
600g ¥28,080／400g ¥19,440  
<クール便・冷凍>

A5 Grade Matsusaka Beef Sirloin  
for Sukiyaki <frozen delivery>

きめ細やかな霜降りでなめらかな脂質が  
自慢の松阪牛。とろける脂の旨味と肉の  
食感を味わえます。大切な方への贈り物や  
特別な日のご自宅用にもおすすめの逸品です。



ブーケ by クリスチャン トルチュ ¥11,000 <クール便>  
Bouquet by Christian Tortu <refrigerated delivery>

パレスホテル東京の館内装飾も手がけるクリスチャン トルチュから、  
季節のお花のブーケをお届けいたします。大切な日の贈り物にぜひ。

Palace Hotel Tokyo Take-out Service

パレスホテル東京のテイクアウト

ご家庭でのお祝いなどに彩りを添える、事前予約でのテイクアウトをご用意いたしました。冷製アペタイザーや日本料理、デザートなどお好みに合わせてお楽しみいただける3種のパーティーボックスや、芝海老と季節の野菜の塩天バラ。それぞれに趣向を凝らした豪華さと美味しさは、笑顔溢れるひとときを演出します。

Available for take-out by advance reservation, chilled appetizers, Japanese delicacies, or desserts are presented as party boxes, perfect for entertaining at home. A boxed meal of Shiba shrimp and seasonal vegetable tempura over rice can also be ordered.



Party Boxes for Autumn & Winter

パーティーボックス <秋・冬>

スターターボックス Starter Box ¥10,800

日本料理ボックス Japanese Box ¥12,960

デザートボックス Dessert Box ¥9,720

提供期間：2022年2月28日(月)まで

Available through February 28 (Mon.)



TATSUMI <天麩羅 異>

芝海老と季節野菜の塩天バラ ¥5,400

芝海老 御飯150g/冬野菜 御飯150g/香物

季節の野菜に合わせた香り塩でお召し上がりいただけます。

TENJU Rice topped with Shiba shrimp and seasonal vegetable tempura  
Shiba shrimp & rice: 150g, winter vegetables & rice: 150g, Japanese pickles

提供期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

\*2021年12月31日(金)～2022年1月3日(月)を除く。

Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)

\*Not available December 31 (Fri.) through January 3 (Mon.)

お電話または オンライン(事前決済)にてご予約を承ります。  
Reserve by telephone or online (advance payment required).

Tel: 03-3211-5307 (レストラン予約課 10:00 am -7:00 pm)  
palacehoteltokyo.com/restaurants-bars/takeout



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(¥5,000/1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)

For celebrations or special gifts, Palace Hotel Gift Certificates can be used towards accommodations, dining, and other services. Available in denomination of ¥5,000.

Available at: Reception (1F), SWEETS & DELI (B1F)



*An Elegant Escape Is the Best Reward***大人のWinter Vacation - 癒しのご褒美ステイ-**

Bamfordのアメニティを特別にお楽しみいただけるプランです。  
バルコニー付きのお部屋で、のんびり過ごせるご褒美ステイをどうぞ。

*Have a pampered stay with special Bamford amenities  
in a spacious guestroom with a private balcony.*

**プラン内容 Package**

- ・Bamford バスアメニティセット
- ・Bamford ナチュラルビューティーセット(人数分)
- ・直営レストラン、スイーツ&デリ、スパトリートメントでご利用いただける¥10,000分のクレジット(1室につき)
- ・朝食
- ・Bamford bath amenity set
- ・Bamford natural beauty set (per guest)
- ・¥10,000 credit for use at hotel-managed restaurants, SWEETS & DELI or evian SPA TOKYO (per room)
- ・Breakfast

**1室料金 per room**

部屋タイプ	ご朝食付き With breakfast
デラックスキングまたはツイン with バルコニー (45㎡) Deluxe King / Twin with Balcony (45㎡)	2名様利用 for two ¥90,750-
グランドデラックスキングwithバルコニー (55㎡) Grand Deluxe King with Balcony (55㎡)	2名様利用 for two ¥102,850-

\*上記料金は1泊分の1室料金です。(サービス料10%・消費税込) \*東京都宿泊税 1名様につき¥200/泊を別途頂戴いたします。 \*3名様1室のご利用は追加料金¥24,200となります。(サービス料10%・消費税込)

\*Prices are per room, per night, inclusive of 10% service charge and consumption tax. Tokyo Metropolitan Accommodation Tax (¥200 per person, per night) will be levied separately. \*Triple occupancy package is available for an additional ¥24,200 per night (inclusive of 10% service charge and consumption tax).

宿泊対象期間: 2021年12月26日(日)~12月28日(火)、2022年1月4日(火)~2月28日(月)

予約受付期間: 2021年12月1日(水)~2022年2月28日(月)

Available dates: December 26 (Sun.) through 28 (Tue.), January 4 (Tue.) through February 28 (Mon.)

Reservations accepted December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)

ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5218

**Spa Treatment for Winter  
冬のスペシャルトリートメント**

冬の乾燥ケアのおすすめは、オムニサンスの  
キャヴィアマスクを使用するラグジュアリー  
フェイシャル体験。肌に栄養とハリを与え、輝  
く素肌へと導くスペシャルマスクです。背中  
のオイルトリートメントも含まれます。

*A luxurious facial featuring an Omnisens  
caviar mask for winter dry skin care.  
This special mask nourishes and restores  
elasticity for radiant skin. Oil treatment  
for the back is included.*

**Spa Products**

ブードゥール ドゥ ドゥスール  
50ml ¥8,250

オムニサンスのフェイス用スクラブ。  
アーモンドの殻のなめらかなパウダー  
が古い角質をやさしく取り去り、海洋  
深層水やコットンエキス、マグノリアの  
花のエキスで肌に弾力と張力、潤い  
を与えます。

Poudre de Douceur  
50 ml ¥8,250

Face scrub from Omnisens. Fine-  
textured almond powder gently  
exfoliates dead cells, while deep  
sea water and cotton seed and  
magnolia flower extracts provide  
resilience, vitality and moisture.

ウインター キャヴィアマスク フェイシャル&  
バックオイルトリートメント 90分 ¥37,000

Winter Caviar Mask Facial &  
Back Oil Treatment 90 minutes ¥37,000



提供期間: 2021年12月1日(水)~2022年2月28日(月)

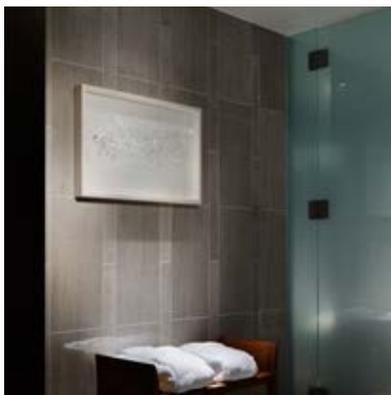
Available December 1 (Wed.) through February 28 (Mon.)

ご予約・お問い合わせ Tel: 03-3211-5298 (10:30am - 8:00pm)

**Profile:** 1976年岐阜県生まれ。多摩美術大学大学院美術研究科絵画専攻修了。アクリル板に半型の樹脂を用いた作品では、樹脂が光を反射したり透過したりすることで、アクリルの背後にある白いベースに光や影が落ち独特な空気感を醸し出す。作品のもつ柔らかさや繊細さ、その作品世界は「日常のなかの些細な空気感」、「不安な中に心地よさが同居する危うさ」を表現している。  
**Born in Gifu Prefecture, Japan, 1976. Takenaka completed postgraduate studies in oil painting at Tama Art University. Resin drips are caught between acrylic plates, and the resin reflects light and casts a shadow on the white base panel to create a unique sense of space. The world of this piece, its softness and its delicacy, express a sense of airiness amid the minutiae of everyday life, and a sense of comfort in the face of the anxiety that accompanies danger.**

**Size:** w800×h500×d40mm  
**Location:** 16-23F エグゼクティブスイート 16-23F Executive Suite

## C O V E R A R T



「無題」 竹中美幸  
"Untitled" Miyuki Takenaka

透明な素材は、それ自体では捉えどころがありません。支持体に隙間をつくりながら重ねた樹脂は、刻々と変化する光によりわずかな膨らみを艶めかせ、その反射する光により影を創り出します。物質そのものよりも実体のない陰影から実在していることに気づき、またうつろいゆく影によりそこにある光の質や浮遊感を感じます。様々な物事が揺れ動く日常のなかで静かな刺激を眺める行為は、影により光を感じるように、ここに在る時間を捉えるひとつの手立てだと思っています。

Transparent materials are elusive. Layered resin that creates gaps in the supporting medium makes tiny protrusions that gleam in the ever-changing light, the beams of their reflections creating shadows. Rather than the substantial, we notice the shadows, which are insubstantial, and the shifting shadows give a sense of the floating quality of light. I believe that the act of viewing some quiet stimulation amid the moving and shifting of everyday life, like sensing light by virtue of the shadows, is a means of comprehending the time that is here, now.



## 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](http://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



\*記載の内容は変更となる場合がございます。\*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。  
\*記載料金はサービス料10%、消費税が含まれております。(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. \*Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions. \*Prices are inclusive of 10% service charge and consumption tax. (Service charge is not levied for items from Pastry Shop SWEETS & DELI, take-out, 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。

2021年11月発行



A MEMBER OF  
  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®