

Seasonal Taste

インスピレーション溢れるダイニングシーンをお楽しみください
Enjoy a fully immersive dining experience at Conrad Tokyo



Sakura Strawberry Afternoon Tea

桜ストロベリー・アフタヌーンティー

スイーツからセイボリーまで、みずみずしい日本産いちごを贅沢に使用したアフタヌーンティーは、いちご好きのお客さまにぴったりです。桜をあしらった華やかなプレゼンテーションもご友人や大切な方との会話を弾ませてくれることでしょう。東京湾と浜離宮恩賜庭園を眼下に望むホテルのラグジュアリーな空間で、早春の訪れを心ゆくまでお楽しみください。

The Sakura Strawberry Afternoon Tea's dishes, both sweet and savory, are made with generous amounts of juicy strawberries grown in Japan. It's the perfect selection of foods for the strawberry lover. The spectacular presentation of the afternoon tea, featuring a cherry blossom motif, is sure to liven up your conversations, whether they be with friends or a special someone. Indulge in the arrival of spring in this luxurious hotel space overlooking Tokyo Bay and the Hamarikyu Gardens.

TWENTYEIGHT トゥエンティエイト
3/1-4/30 1名様 / ¥4,900~

CONRAD®
TOKYO



Strawberry Carnival Sweets Buffet

ストロベリー・カーニバル・スイーツビュッフェ

1/11-5/10

CERISE シリーズ
平日 Weekdays 13:00- / 15:00-
土日祝 Sat, Sun, Hol 12:00- / 14:00- / 16:00-
1名様 / ¥4,500~

旬の国産いちごをふんだんに使い、アメリカやヨーロッパ各地で開催されるカーニバル（移動遊園地）からインスパイアされたスイーツやセイボリーが並ぶスイーツビュッフェ。あざやかな彩りのポップな見た目を楽しめるのはもちろん、厳選した高級食材を使って丁寧に作られた一つ一つのアイテムはシェフのアイデアとこだわりが詰まった魅力的な内容です。

Fresh Japanese strawberries abound in this sweets buffet of sweet and savory dishes, inspired by the carnivals of America and Europe. Not only are the dishes bright and youthfully exuberant, but they are each made with care from select, high-quality ingredients. This alluring buffet brims with the ideas and painstaking dedication of Cerise's chefs.



Chef's Favorites

話題のランチビュッフェ「シェフズ・フェイバリッツ」
「コンラッド・ビストロ」

1/6-4/3 (Mon-Fri)

CERISE シリーズ
11:30-15:00 (L.O. 13:30) ※平日限定
1名様 / ¥4,500

平日限定でご案内している人気のランチ「シェフズ・フェイバリッツ」の期間限定メニュー「コンラッド・ビストロ」では、前菜からデザートにいたるまで、シェフが厳選した食材をふんだんに使ったお料理をビュッフェ形式で、お好きなだけお召し上がりいただけます。春風に乗って届く旬の味の数々を心ゆくまでお楽しみください。

The Conrad Bistro menu is available for a limited time only menu at Chef's Favorites, the popular weekday-exclusive lunch buffet. From appetizers to desserts, this buffet is made with generous portions of ingredients carefully selected by chefs, so you can feast to your heart's content. Indulge in the countless delectable, fresh dishes of this seasonal menu, brought to you by the breezes of spring.



COLLAGE コラージュ
Hokkaido Sweet Shrimp

絶妙な火加減で半生に仕上げた北海道産ポタンエビとソテーしたフォアグラの重なり合う濃厚な味わい、旬のタケノコを薄くスライスして香ばしく焼き上げたシャキシャキとした食感を包み込むのは、刻んだ木の芽と柑橘のピネナーが入った春らしい爽やかなソース。あざやかな緑の木の芽オイル、エディブルフラワーと木の芽をあしらった春を感じられる一品です。

期間：2月28日(金)～4月15日(水) Period: Friday, 28 February -
料金：アラカルト 1名様 ¥3,800 Wednesday, 15 April
Price: a la carte 3,800 yen

DINNER 17:30-21:00



CHINA BLUE チャイナブルー
Cherry Blossom Course Menu

お二人で、春のうららかな雰囲気になぶさわしいお料理が味わえるコースをご堪能ください。

期間：3月23日(月)～4月3日(金) Period: Monday, 23 March - Friday, 3 April
料金：2名様 ¥40,000 (税込) Price: 40,000 yen for two persons
including consumption tax
and 15% service charge

LUNCH 11:30-14:00 DINNER 17:30-21:00



KAZAHANA 風花
Sakura Kaiseki "Ouka"

季節の高級食材を贅沢に使い、春と桜を堪能できる桜会席です。

期間：3月9日(月)～4月30日(木) Period: Monday, 9 March - Thursday, 30 April
料金：1名様 ランチ ¥7,000 Price: Lunch 7,000 yen
ディナー ¥15,000 Dinner 15,000 yen per person

LUNCH 11:30-14:00 DINNER 17:30-21:00

ご宿泊者限定特典
STAYING GUESTS OFFER

レストランにてドリンクセレクションより
お好きなワンドリンクをお楽しみください

Enjoy a complimentary selected
drink at any of the restaurants.



ご予約はレストラン予約まで For reservation 03-6388-8745 客室からご予約の場合は「コンラッド・サービス」まで
Please contact "Conrad Service" to make a reservation from your room.

*ご来店時、こちらのニュースレターをご提示ください。*ご宿泊者限定特典は宿泊ゲスト限定となり、お食事をご注文でのご利用が対象となります。*他特典との併用はできません。*メニュー内容、料金は予告なく変更になることがあります。*画像はイメージです。*特に記載のある場合を除き、表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。*Please bring this newsletter with you to be eligible. *Staying guests offer is available for staying guests and applicable only with food orders. *No other coupons may be used with this offer. *Menu items and prices are subject to change without notice. *Images are samples only. *All prices are subject to consumption tax and 15% service charge unless separately stated.

Champagne Fair

シャンパーニュフェア 4月30日(木)まで

1837年設立の歴史と伝統を誇るシャンパーニュメゾンの名門「ドゥ・ヴノージュ」シャンパーニュで初めてカララベルを導入したことを皮切りに、今日に至るまで一貫して進取の精神に富む、ユニークなメゾンです。エッフェル塔が建設されたパリ万博(1889年)にスポンサーの一つとして参画するなどフランスの歴史文化に深い関わりをもちます。プレスティージュ・キュヴェ「フランス」はシャンパーニュで初めてカラフェ型のボトルを用いており、ドゥ・ヴノージュが意匠権を持つ特別なシャンパーニュです。

	ボトル Bottle	グラス Glass
de Venoge Cordon Bleu	¥16,000	¥2,900
de Venoge Princes Blanc de Blancs	¥22,000	¥3,800
de Venoge Princes Blanc de Noirs	¥22,000	¥3,800



ドゥ・ヴノージュのトップ・キュヴェ「ルイ15世」は120カ月の瓶内熟成を経てからリリースされる希少なシャンパーニュです。その名はシャンパーニュの歴史に深い関わりのあるフランスルイ15世を記念し、冠されました。輝きのある黄金色。パニヤスパイスのアロマにレモングラス、プリオッシュと上品な風味が広がる、エレガントで洗練されたシャンパーニュです。

	ボトル Bottle
Louis XV 2008	¥70,000



1 / 3 / 5

1時間、3時間、5時間の限られた時間内で東京を散策できる
おすすめのプランをご紹介します

Explore this amazing and dynamic city
with 1 / 3 / 5 hours



CÉ LA VI arrives in Japan

世界で展開する CÉ LA VI が日本初上陸

シンガポール「マリーナベイ・サンズ」の57階や、フランスのサントロベ、台北、クアラルンプール、さらに上海やドバイなど世界有数のロケーションで展開を続ける総合エンターテインメントレストラン。日本初上陸の「CÉ LA VI TOKYO」が2019年12月5日、東急プラザ渋谷のルーフトップを有する17階・18階にオープン。

ミクソロジー×音楽×料理を軸とした大人の社交場。情熱とアイデアを詰め込んだモダンアジア料理の数々を提供するファインダイニング、アジアンバーガー「バオ」を提供するテイクアウトも可能なカジュアルダイニング、インターナショナルな雰囲気が漂うクラブラウンジ。3つの空間が連動し“喜びの探求”を可能とした渋谷の新スポット。

CÉ LA VI TOKYO

東京都渋谷区道玄坂 1-2-3 東急プラザ渋谷 17階・18階
1-2-3 Dougenzaka, Shibuya-ku, Tokyo
TEL:0800-111-3065

<https://www.celavitokyo.com>

CÉ LE VI is one of the world's top dining and entertainment complexes, with locations on the 57th floor of Singapore's Marina Bay Sands, as well as in France's St. Tropez, Taipei, Kuala Lumpur, Shanghai, and Dubai. On December 5, 2019, CÉ LA VI arrived in Japan with the opening of CÉ LA VI TOKYO on the 17th and 18th floors of the Tokyu Plaza Shibuya, as well as their rooftop terraces.

It is a sophisticated social hub whose pillars are mixology, music, and food. It has a fine dining area, serving countless modern Asian dishes filled with passion and new ideas, a casual dining area that also offers takeout dishes such as Asian Bao burgers, and a cosmopolitan club lounge. These three spaces combine in this new Shibuya hotspot dedicated to the Pursuit of Pleasure.

ACCESS

渋谷駅西口より徒歩1分
1 minute on foot from the West Exit of Shibuya Station



Enjoy Hasegawa Eiga, one of the finest sakes,
together with side dishes prepared by a top chef
in this sumptuous pairing experience



最高級日本酒「長谷川栄雅」とトップシェフによる肴を楽しむ、贅沢なペアリング体験

創業350年を超えるヤエガキ酒造が提供する、最高級日本酒「長谷川栄雅」。日本の美を感じる和室にて、5種類の「長谷川栄雅」のペアリングをご体験いただけます。酒に合わせる5種類の肴は、気鋭のトップシェフが担当。シェフは3カ月ごとに替わります。酒器は、酒それぞれの味わいを引き立たせる、陶芸家オリジナルの作品です。蔵元が用意した最高の状態で酒を楽しむ、贅沢なひとときをお過ごしください。

長谷川栄雅

HASEGAWA EIGA

〒106-0032 東京都港区六本木 7-6-20 1階

TEL:03-6804-1528

完全予約制(1日5組限定)、火曜定休

1st Floor, 7-6-20 Roppongi, Minato-ku, Tokyo 106-0032

By reservation only (only five groups per day). Closed on Tuesdays.

<https://hasegawaeiga.com>

ACCESS

都営地下鉄 大江戸線 六本木駅から徒歩約4分

東京メトロ 日比谷線 六本木駅から徒歩約5分

東京メトロ 千代田線 乃木坂駅から徒歩約5分

Approximately 4 minutes on foot

from Roppongi Station on the Toei Oedo Line

Approximately 5 minutes on foot

from Roppongi Station on the Tokyo Metro Hibiya Line

Approximately 5 minutes on foot

from Nogizaka Station on the Tokyo Metro Chiyoda Line

Maker's Dinner

「ドメヌ・ドゥ・ラ・ヴージュレー」メーカーズディナー

フランス、ブルゴーニュ ヴージュ村を本拠地に構える「ドメヌ・ドゥ・ラ・ヴージュレー」。ブルゴーニュの歴史やその土地を表現したワイン造りは多くの国際的なコンテストで高評価を獲得しています。エステート・マネージャーのシルヴィー・ポワロ女史をお招きし、ヴージュレーを代表するモノポール「ル・クロ・ブラン・ドゥ・ヴージュ」や「クロ・ドゥ・ヴージュ」などの豪華なラインナップをご用意いたします。日本料理「風花」統括料理長 田村勝宏の創り出す日本料理と一緒に楽しみいただける特別なディナーです。

開催日：3月26日(木)

時間：19:00スタート(18:30受付開始)

場所：日本料理「風花」

料金：1名様 ¥32,000(税サ別)



CONRAD 1/3/5

コンラッドでは、“旅”というものは、単なるデスティネーションのことを指すのではなく、その過程の中での体験のことであると考えています。旅の中でどのように時間を過ごすのがよいのか？そこで、コンラッドでは『Conrad 1/3/5』という新しいコンシェルジュプログラムのもと、各街ごとに1時間、3時間、5時間で楽しめる、他にはない洗練された旅のプランをキュレートいたしました。

At Conrad, we understand that traveling isn't just about the destination, it's about the journey. And how you use every moment. That's why we've curated a list of quintessential experiences called Conrad 1/3/5. Each experience reflects a local take on culture, art, food, and adventure, so you can now make the most of your trip, even when time is at a premium.



野武 宏仁
Koji Nataka
ヘッドコンシェルジュ
レ・クレドール会員
Head Concierge
a member of Les Clefs d'Or



ビューティ・ミーツ・フューチャー

「水月スパ&フィットネス」では、ホテル開業15周年を記念したアニバーサリープログラム『BEAUTY MEETS FUTURE』をご用意しました。本プログラムでは当スパのオリジナルオイルを使用した人気の高いボディトリートメントを軸に、最先端のスキンケアを含む計『15』の魅力的なサービスをお楽しみいただけます。詳細は公式サイトをご覧ください。

フューチャー・スキン・バイ・ ファイン・ファイバー・テクノロジー(15分)

60分以上のボディトリートメントをお受けいただいた方全員に、エスト バイオミメシス ヴェールを使用したフェイシャルトリートメント「未来の肌体験」を無料で提供いたします。

会員制プログラム「ザ・スパ・クラブ」入会キャンペーン

2020年12月31日(木)までに、『ザ・スパ・クラブ』にご入会いただいた方に、エスト バイオミメシス ヴェールを使用したフェイシャルトリートメント60分を無料で提供いたします。

期間：2020年2月20日(木) - 12月31日(木)

Period: Thursday, 20 February - Thursday, 31 December



ヒルトン・オナーズ・アプリ(会員登録無料)
コンラッド東京をはじめ、世界のヒルトングループのホテル最新情報を見ることができる「ヒルトン・オナーズ・アプリ」(会員登録無料)。予約内容はもちろん、特別なリクエストやスマートフォンでチェックインが可能です。会員の方は無料でWi-Fiをお部屋でご利用いただけます。

HILTON HONORS APP

Download the Hilton Honors app, a unique gateway to the hotel to arrange everything for your stay from pre-arrival to local information.



PRESS READER
新聞デジタル版 無料アプリ
Digital Newspaper, free APP

コンラッド東京 公式SNSアカウント
Conrad Tokyo Official SNS Account



CONRAD TOKYO