

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 Vanity Pink Afternoon Tea

「桜パニティピンク・アフタヌーンティー」

みずみずしい春のアフタヌーンティーは、香り立つ桜といちごがコラボレート。エレガントでポップな春のパワーカラー、ピンク色の世界観をお楽しみください。

Conrad Tokyo's vibrant spring afternoon tea features a mix of fragrant cherry blossoms and strawberries. Enjoy the ambiance created by the elegance, youthfulness, and freshness of pink, the power color of spring.

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

CONRAD
TOKYO



Six-hands Dinner

「シックスハンズ・ディナー」

2/8 - (Mon-Fri)

TWENTYEIGHT トゥエンティエイト
18:30 ~ (L.O. 20:30) ※平日6席限定
1名様 / ¥15,000 (税サ別)

東京湾に煌めく美しい夜景を望むバー&ラウンジ「トゥエンティエイト」の特等席で提供する、平日6席限定ディナーが新たにスタートします。コンラッドのファインダイニングレストラン、日本料理「風花」、中国料理「チャイナブルー」、モダンフレンチ「コラーージュ」より、それぞれ3名のシェフが集結し考案した厳選6品をコースでご堪能いただける贅沢なメニューです。

TwentyEight, the bar and lounge with a beautiful night view of the glittering Tokyo Bay area, has begun offering an exclusive dinner in its special seating area. This dinner is only available on weekdays, and only six dinners are served per day. Three chefs from Conrad's fine dining restaurants - the "Kazahana" Japanese restaurant, "China Blue" Chinese restaurant, and "Collage" modern French restaurant - have come together to create a luxurious menu of six selected dishes.



Accord

「アコード」

3/19 - (Mon-Thu)

COLLAGE コラーージュ
※月～木曜3組限定 1名様 / ¥15,000～(税サ別)

シェフの技とこだわりが凝縮されたアミューズブーシェとシャンパーニュ、ワインとのマリアージュをお楽しみいただけるコースが新しくスタート。インパクトのある見た目、お酒に合う味わい、一口で完結する世界観が魅力です。お酒とのアンサンブルで、アミューズブーシェの味わいがより引き立つよう一品一品計算しつくして作られています。月曜日から木曜日のみ、3組限定のコースです。

Collage has begun offering a new menu of amuse-bouches made by the skilled hands of its chefs, reflecting their attention to details, together with champagne and wine. These bite-sized dishes go excellently with drinks and each creates its own alluring worldview. They are carefully matched with drinks to bring out the flavor of each and every amuse-bouche. This menu is only available on Mondays to Thursdays, and is limited to three tables per day.



Strawberry Easter Hunt

「いちごイースターハント」

4/6 - 5/6

CERISE セリーズ
1名様 / ¥4,500～(税サ別)

コンラッド東京で初めて開催する「いちごイースターハント」。ピンク、イエロー、スモーキーグリーンなどのカラフルなパステルカラー、たまごやウサギなどイースターまつわるアイテムを取り入れ、見た目でも、味わいでも楽しめるメニューをご用意いたしました。いちごをふんだんに使ったスイーツや桜をアクセントにしたセイポリーで、春の訪れを感じられるひとときをお楽しみください。

Cerise will be holding Conrad Tokyo's first Strawberry Easter Hunt; preparing a beautiful, delicious menu, along with Easter decorations like eggs and rabbits in a colorful pastel pallet of pinks, yellows, and smoky greens. Enjoy the coming of spring with sweets, made with generous amounts of strawberries, and cherry blossom-accented savory dishes.



KAZAHANA 風花 Sakura Kaiseki Bento Box

春と桜に関連する厳選食材をふんだんに使い、光あふれる春にふさわしい、お弁当仕立ての桜会席弁当「桜花」。眼下に広がる浜離宮庭園の桜と合わせ、お花見の一環として、料理長のこだわりと技が光る品々で春の訪れ、桜の季節をご堪能ください。

期間：3月11日(月)～4月14日(日)
料金：1名様 ¥7,500(税サ別)

Period: Monday, 11 March -
Sunday, 14 April
Price: 7,500 per person,
excluding consumption tax
and service charge

LUNCH 11:30-14:00



CHINA BLUE チャイナブルー Sakura Plate

春爛漫の雰囲気にふさわしいお料理を一皿で表現した11日間限定の「春のお花見プレート」をご用意しました。ランチは浜離宮庭園の桜を眼下に、夜には東京湾の夜景を眺めながら、シェフのオリジナリティあふれるお料理を通じて、お花見をお楽しみください。

期間：3月21日(木)～3月31日(日)
料金：2名様 ¥22,800(税サ別)

Period: Thursday, 21 March -
Sunday, 31 March
Price: 22,800 yen for two persons,
excluding consumption tax
and service charge

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



COLLAGE コラーージュ A5 Wagyu Beef Fillet

目の前で瞬間燻製して仕上げる極上の黒毛和牛フィレ肉を、シェフが惚れ込んだ北山農園から直送される色鮮やかでみずみずしい野菜とともにご堪能いただけます。

期間：～4月30日(火)
料金：アラカルト1名様 ¥16,000(税サ別)
コース1名様 ¥5,000追加(税サ別)

Period: Until Tuesday, 30 April
Sunday, 31 March
Price: A la carte 16,000 yen
Course Menu +5,000 yen
per person, excluding consumption
tax and service charge

DINNER 17:30-21:00



CERISE セリーズ Chef's Favorites Grill & Kamakura Vegetables

「グリル&鎌倉野菜」をテーマに魅力的なメニューをご用意いたします。旬の食材をふんだんに使ったサラダとタバスのほか、国産いちごをふんだんに使ったスイーツビュッフェから選りすぐったデザートをお好きなだけお楽しみいただけます。

期間：1月2日(水)～ ※平日限定
料金：1名様 ¥4,500(税サ別)

Period: From Wednesday,
2 January (Weekdays only)
Price: 4,500 yen per person,
excluding consumption tax
and service charge

LUNCH 11:30-15:00 (L.O. 13:30)



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 call "Conrad Service" to make a reservation from your room.

*ご来店時、こ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。

*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.

Champagne Fair

シャンパーニュフェア 3月31日(日)まで

1584年創業の歴史あるシャンパーニュメゾン『ゴッセ』。長期間熟成されることよってできる繊細な泡と上品な香りをもつシャンパーニュです。『グラン・レゼルヴ・ブリュット』『グラン・ロゼ』『グラン・ブラン・ドゥ・ブラン』をグラスにてお楽しみいただけます。また15年瓶内熟成された『セレブリス・エクストラ・ブリュット2004』をボトルにてご利用いたしました。この機会にぜひお楽しみください。

Gosset Celebris Extra Brut 2004	ボトル	¥35,000	
Gosset Grande Réserve Brut N.V.	ボトル	¥16,000	グラス ¥2,900
Gosset Grande Rosé Brut N.V.	ボトル	¥20,000	グラス ¥3,500
Gosset Grande Blanc de Blancs Brut N.V.	ボトル	¥23,000	グラス ¥4,000

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。Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.



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



Find your perfect coffee at the coffee bean boutique

好みのコーヒーが必ず見つかるコーヒー豆のセレクトショップ

OMOTESANDO KOFFEEの新しいコンセプトショップとして、豆の産地でセレクトするのではなく、国内外の素晴らしいロースターをセレクトし、常時18~23種類の中から、お客様の好みに合わせたコーヒー豆を紹介。そしてお客様の持っている道具に合わせた抽出方法も教えてくれる。

KOFFEE MAMEYA is a new OMOTESANDO KOFFEE concept shop focused on selling beans. Instead of selecting the location where coffee beans were produced, customers choose from a selection of wonderful roasters in Japan and abroad. With its selection of 18 to 23 varieties of bean, it recommends the type of bean best fit for how customers like to have their coffee. It also provides guidance to customers about how they can make the best coffee with the tools they have.

KOFFEE MAMEYA
東京都渋谷区神宮前4-15-3
4-15-3 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo

<http://koffee-mameya.com/>

ACCESS
東京メトロ銀座線
表参道駅 2番出口から徒歩7分
7-minute walk from Exit 2 of Omote-sando Station
on the Tokyo Metro Ginza Line

CONRAD®
TOKYO



Experience the joy of dining at the tableware brand complex

食事の楽しさを感じる食器ブランドの複合施設

食器を選ぶ楽しさ、食事を食べる楽しさ、料理をつくる楽しさを満喫していただける複合施設。3Fの富ヶ谷食事研究所では食器ブランドだからこそできる食事の楽しさを伝えるための教室が開かれる。メニューを決めるところから片付けるまで全てを食事の時間と捉え、器や道具と料理の関係を考え、器使いや調理法など食事がさらに楽しくなることを、実習や講座等を通して伝えている。

ミールズ アー デライトフル
MEALS ARE DELIGHTFUL
東京都渋谷区富ヶ谷1丁目17-5
17-5 Tomigaya, Shibuya-ku, Tokyo

TEL : 03-5465-1773
https://www.marumitsu.jp/m_a_d/

At this food-focused complex you can experience the joy of selecting dishes, the joy of dining, and the joy of cooking. The Tomigaya Meals Laboratory on the third floor teaches the delights of meals as only a tableware maker can. Meals Are Delightful considers the whole process from deciding on menus to cleaning up to be part of a meal. Through lectures and hands-on classes, it teaches customers to think about the relationships between tableware, cooking implements, and cuisine, and how to select tableware and use different cooking methods to make meals even more delightful.

ACCESS
東京メトロ千代田線
代々木公園より徒歩8分
8-minute walk from Yoyogi-koen Station
on the Tokyo Metro Chiyoda Line



COCKTAIL WORKS JINBO-CHO

世界各国のクラフトジンを170種類以上揃える、ジン専門店。
ジントニックはもちろん、お客様の気分に合わせて旬のフルーツカクテルなども提供している。

壁を飾るオブジェ、アンティークなシェルフや照明、大理石のロングカウンターがアーティスティックな大人の雰囲気を生み出す空間。季節のフレッシュフルーツやフレッシュハーブを使用したミクソロジーカクテル、個性豊かな170種以上のクラフトジン、クラフトビールを楽しめる。イタリアンをベースにしたオリジナリティ溢れる創作料理は深夜まで堪能できる。

カクテルワークス 神保町
COCKTAIL WORKS JINBO-CHO
東京都千代田区神田小川町3-7-13 ヴァンサンクビル1F
1F 3-7-13 Ogawa-cho, Kanda, Chiyoda-ku, Tokyo

TEL : 03-6886-2138
<https://orchardknight.com/>

ACCESS
東京メトロ半蔵門線
神保町駅より徒歩5分
5-minute walk from Jimbocho Station
on the Tokyo Metro Hanzomon Line

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 Notake
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



“ヴァルモン” 導入記念スペシャルプロモーション

スイスのエイジングケアエキスパート（セルラーコスメティック）「VALMONT（ヴァルモン）」。世界のセレブリティをも魅了するハイエンドなフェイシャルをご堪能いただけます。

マジェスティック トリートメント

レリクシールデグラシエ：ミツバチの巣から創られた成分「エッセンス オブビーツ」は蜂蜜由来の卓越した成分と複合美容成分を組み合わせたヴァルモンが誇る技術と知識全てを注ぎ完成した究極のトリートメント。

90分 ¥58,000 (税別)

ピークスオブスリムネス トリートメント

真のボディライン改造トリートメントです。ヴァルモン独自の動きに筋繊維の向きに沿ったテクニックが合わさり、ボディを引き締めよりスレンダーに導きます。

60分 ¥27,000 (税別)

ヴァイタリティ オブ サボディ

リラックスと心地よさをもたらす保湿のためのボディスクラブ。ハリと潤いのある素肌へと導きます。ピークスオブスリムネスとの組み合わせがおすすめです。

40分 ¥18,000 (税別)

MIZUKI SPA & FITNESS OPEN 9:00 - 22:00

ご予約は水月スパ&フィットネスまで 03-6388-8620
客室からご予約の場合は「コンラッド・サービス」まで

The Spa Club

「水月スパ&フィットネス」では会員制サービス「ザ・スパ・クラブ」をご用意しています。毎月無料で受けられるトリートメントに加え、フィットネスジム、スイミングプール、サウナやコンラッド東京のレストランなどで様々な特典をお楽しみいただけます。詳しくは水月スパ&フィットネスまで 03-6388-8620

VALMONT Special Treatments

Valmont offers over 30 years of premium cosmetics, products that raise the standard of beauty. Enjoy high-performance facial treatment that repairs & renews your skin.

Majestic Treatment

Born from the most coveted Elixir des Glaciers, Essences of Bees collection, this divine treatment is infused with extraordinary compounds of moisturizing honey, purifying propolis and regenerating royal jelly.

90min ¥58,000

Peaks of Slimness

A full-body remodeling. Kneading and decongesting movements, friction and smoothing pressures for body toning.

60min ¥27,000

Vitality of the Body

A relaxing, energizing and invigorating treatment leaving your skin soft and smooth.

40min ¥18,000

For reservation 03-6388-8620

Please call “Conrad Service” to make a reservation from your room.
* Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Mizuki Spa & Fitness offers “The Spa Club” membership program that reserves exclusive treatments at an exceptional value. In addition to a monthly treatment, The Spa Club grants you access to on-premise fitness and spa amenities on the day of your treatment as well as benefits at all restaurants and more.



ヒルトン・オナーズ・アプリ

コンラッド東京をはじめ世界のコンラッドホテルの最新情報を見ることができる「ヒルトン・オナーズ・アプリ」。到着前の予約内容はもちろん、レストランやルームサービスの予約、特別リクエストをオンラインにて行うことができます。

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