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



Halloween Afternoon Tea ~The Haunted Manor~ オトナハロウィン・アフタヌーンティー「ホーンテッド・マナー ~ゴーストの館~」

毎年大好評を博している「オトナハロウィン・アフタヌーンティー」。今年のテーマは「ホーンテッド・マナー ~ゴーストの館~」です。 シャンパーニュ・メゾン、ヴーヴ・クリコが例年開催している大人のためのラグジュアリーハロウィンイベント「イエローウィン」の 今年のテーマ、「ホーンテッド・マナー」とコラボレーションし、怪しく華やかな空間を演出。ヴーヴ・クリコを使ったスイーツや イエローウィンからインスパイアされたアイテムを香り高い紅茶やヴーヴ・クリコのシャンパーニュとともにご堪能ください。

TwentyEight's annual "Halloween Afternoon Tea" is always a hit. This year's theme is "The Haunted Manor." Each Halloween, the Veuve Clicquot Champagne Maison holds a luxurious and sophisticated Halloween event titled "Yelloween," and the gargeously aminous ambiance of our Halloween Afternoon Tea was created in collaboration with this year's Yelloween theme of "The Haunted Manor." Savor sweets made with Veuve Clicquot and dishes inspired by Yelloween, together with fragrant black tea and Veuve Clicquot champagne.

> TWENTYEIGHT トゥエンティエイト 9/1-10/31 1名様 / ¥4.900~

CONRAD TOKYO







9/17 - 11/1 (Mon-Fri)

11:30-15:00 (L.O. 13:30) ※平日限定

CERISE セリーズ

1名様 / ¥4.500

Chef's Favorites Rugby World Lunch

話題のランチビュッフェ「シェフズ・フェイバリッツ」

新メニュー「ラグビーワールドランチ」

平日ランチビュッフェ「シェフズ・フェイバリッツ」では、日本で開催の世界的なラグビー大会を盛り上げ、応援する気持ちを込めた 「ラグビーワールドランチ」を開催します。サラダ、冷菜、温菜、デザートのそれぞれに、ニュージーランド、サモア、イギリス、 フランス、南アフリカ、日本など大会参加国にちなんだお料理をご提供します。

The Chef's Favorites weekday buffet lunch is offering a special Rugby World Lunch, reflecting its enthusiasm and support for the world-class rugby event, which is being held in Japan. It features salads, cold dishes, hot dishes, and desserts with cuisines from the nations participating in the tournament, such as New Zealand, Samoa, the U.K., France, South Africa, and Japan.







Halloween Magic Sweets Buffet 「ハロウィン・マジック」スイーツビュッフェ

9/14-10/31 CERISE セリーズ 1名様 / ¥4.500~

毎年人気を博しているセリーズのハロウィン限定スイーツビュッフェ。今年のテーマは「ハロウィン・マジック」。見た目や味わい、 食感にいたるまでインパクトのある驚きが隠されたスイーツや、マジックやハロウィンを意識しつつ、秋の食材を使ったセイボリーを お楽しみいただけます。都会の喧騒から少し離れ、落ち着いた空間でハロウィン限定の非日常感を心ゆくまで満喫できるスイーツ ビュッフェをお楽しみください。

Cerise's annual Halloween-exclusive sweets buffet is always popular. This year's theme is "Halloween Magic." Diners can enjoy surprising sweets with bold appearances, flavors, and textures together with savory dishes made with autumn ingredients, reflecting the themes of magic and Halloween. Take leave from the hustle and bustle of the city to indulge in this exclusive Halloween sweets buffet, with its relaxed atmosphere and extraordinary ambiance.



COLLAGE コラージュ

Italian Veal

焦がしバターでムニエルしたリードヴォー、低温調理のフィレ、タンはコンフィと部位ごと に調理法を変え、仔牛のうまみを引き出し、秋の味覚、セップ、ジロール、ピエブルー などのキノコのフリカッセを添えた一品に仕上げました。味わい深い加賀蓮根は揚げた ものとチップがお楽しみいただけます。

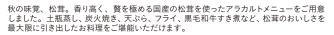
期間:9月13日(金)~11月21日(木)料金:1名様¥7,200

Period: Friday, 13 September – Thursday, 21 November Price: 7,200 yen

DINNER 17:30 - 21:00

KAZAHANA 風花

Matsutake Mushrooms



期間:9月9日(月)~10月20日(日)

Period: Monday, 9 September – Sunday, 20 October Price: Market price

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



Autumn Collaboration Menu

Collage x VENINI

世界の名だたる美術館にも所蔵されるなど高い評価を得るガラス工芸ブランド、VENINIの世界観を表現したコラボレーションメニューが新登場。シェフ松永の究極の職人技と美意識が集結したメニューをお楽しみください。

期間:9月13日(金)~11月21日(木) 料金:1名様 ¥21,000

Period: Friday, 13 September – Thursday, 21 November Price: 21,000 yen

DINNER 17:30 - 21:00

ご宿泊者限定特典

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



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 10月31日 (木)まで

長期の熟成を経て完成された今の時期だけしか味わうことのできない ドン ペリニヨンを含む、世界的に評価が高い人気のブランド3種類を ご用意しております。この機会にぜひお食事とともにお楽しみください。

Veuve Clicquot Yellow Label Ruinart Blanc de Blancs Dom Pérignon 2008

ボトル Bottle グラス Glass ¥16,000 ¥2,900 ¥22,000 ¥3,800 ¥33,000 ¥5,600







Veuve Clicquot



ドン ペリニヨンが満を持してリリースする新ヴィンテージ2002-プレニチュード2は第二の「生命」へと 引き上げられたヴィンテージです。約16年を経てエネルギーの拡大はピークに達し、ドン ペリニヨンは 本質を成す燦然たるバイタリティの頂点、二度目の「プレニチュード」の境地へとのぼりつめます。 新たな高みに達したドンペリニヨンは、あらゆる次元にわたってさらなる拡がりを見せ、さらに広く、 さらに深く、さらに長く、さらに力強くそして、新たな寿命を吹き込みます。



Dom Pérignon Vintage 2002 - Plénitude 2

¥100.000

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







Suite & Trex Room Packge TREX サイクリングツアー宿泊プラン ~新旧の東京名所を楽しむ~

話題の観光スポットや下町情緒あふれる街並み、昔なが らの寺院など様々な「東京」をスペシャライズド社製クロ スバイクで巡るTREXサイクリングツアーが付いたスイート ルーム宿泊プランが登場。スイート&トレックス宿泊プラ ンでは、いくつもの個性的なエリアでひしめく東京をお客 様のご要望を伺いながらTREX専属スタッフがご案内しま す。サイクリングツアー終了後には、併設するカフェにて TREX特製の弁当ボックスとアフタードリンクをお召し上が りいただき、1日の余韻に浸るリラックスタイムをお過ごし いただけます。大都会東京の眺望や、浜離宮恩賜庭園、東 京湾を一望する都内屈指の絶景を誇るスイートルームでの 極上のひとときと、電車や車では味わうことができない風 を感じる爽快な「東京」旅をお楽しみください。

TREX TORANOMON CAFE 〒105-0003 東京都港区西新橋2-17-4 Tel: 03-6435-7581 trex.style



In TREX bicycle tours, participants visit various Tokyo sights such as popular sightseeing areas, traditional commercial streets, and historical temples on Specialized cross bikes. We now offer a plan that combines these TREX tours with a stay in a suite room. In the Suite & TREX plan, dedicated TREX staff will guide guests on tours to any of a number of fascinating areas, with plans tailored to customer requests. At the end of the bicycle tour, guests will enjoy a drink and a special TREX box lunch at the adjoining café, relaxing and basking in the afterglow of their day. Enjoy a fresh, lively Tokyo that cannot be experienced by train or car, together with a luxurious stay in a suite room with one of Tokyo's finest views, taking in Tokyo's cityscape, the Hamarikyu Gardens, and Tokyo

2-17-4, Nishishinbashi, Minato-ku, Tokyo, 105-0003 Phone: 03-6435-7581

TREX TORANOMON CAFE



CONRAD TOKYO

VENINI

VENINI Japan's sole flagship

VENINI 国内唯一の旗艦店

1921年イタリア、ムラーノ島で創業した老舗ヴェネツィアン アートグラスブランド「ヴェニーニ (VENINI)」は、東京、 銀座にある商業施設GINZA SIX 1Fに国内第一号店として 営業。店内は、グレーを基調としたシックなインテリアが 特徴的で、ブランドのアイデンティティーを感じさせる独特 の色彩やフォルムが織りなすモダンで心地よい空間となっ ております。店内中央には、タイムレスなコンテンポラリー を表現するヴェネツィアングラスの色彩豊かな作品を展示 するための大型ディスプレイテーブルが設置されており、 壁面には定番モデルや歴史的なデザイナーによる特製 ウォールブラケットの光をお楽しみいただけます。

東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 1F 1F 6-10-1 Ginza, Chuo-ku, Tokyo

TEL: 03-3569-0027 https://ginza6.tokyo/shops/1085



ACCESS

ホテルから徒歩10分

10 minutes on foot from Conrad Tokyo





VENINI

VENINI is a long-standing Venetian glass brand established on

the Italian island of Murano in 1921. It has now opened its first

store in Japan on the first floor of the Ginza Six shopping

complex in Tokyo's Ginza area. The store stands out due to its

chic interior design, unified by its grey motif. It is a modern, comfortable space in which distinctive colors and forms exude

the brand's identity. At the center of the store is a large display

table that exhibits colorful pieces of Venetian glass, with their

timeless contemporary look, while the walls feature classic

models and specially made wall bracket lighting by historic

Enjoy the delicious flavor of pure joy through a culinary workshop offered by a Ginza cooking school with a 55-year history and a consistently packed schedule

美味しい幸せを実感できる創業55年の銀座の予約の取れない料理教室

を目指して指導を行う料理教室。近年は各メディアで"日 本一、結婚できる料理教室"と高く評価されています。毎 朝、豊洲・築地から届く国産生鮮食品を使い、どなたにで も家庭で再現できる安心で美味なメニューを学ぶことがで きます。また、用途に応じて、しっかり学びたい方には講 義・実習・試食の銀座本校を、ラグジュアリーな雰囲気で お食事を楽しみたい方には講義・デモンストレーション・ 試食の銀座サロン(住所非公開、お申し込み時にご案内)

をお選びいただけます。サロンでは英語でのレッスン、また

55年間、一貫して基本に忠実な、一番美味しい家庭料理

田中伶子クッキングスクール REIKO TANAKA COOKING SCHOOL 東京都中央区銀座2-11-18 銀座小林ビル2F 2F 2-11-18 Ginza, Chuo-ku, Tokyo

4名様以上でのオーダーレッスンも可能です。

TEL: 03-5565-5370 http://www.tanakacook.com/

The Reiko Tanaka Cooking School has, for its 55-year history, consistently devoted itself to the most delicious home cooking, steadfastly dedicated to the fundamentals. In recent years, it has appeared in various media as "the cooking school most likely to put a ring on your finger." Using fresh Japanese food, delivered every morning from Toyosu and Tsukiji, students learn how to cook delicious dishes that anyone can make at home. Students who wish to engage in great depth can participate in a class, hands-on training, and sampling at the Ginza School, and students wishing to enjoy dining in a luxurious atmosphere can participate in a class, demonstration, and sampling at the Ginza Salon. (The address of the Ginza Salon is not public information, and will be provided upon making reservations.) Cooking lessons offered in English and custom lessons for four or more students are also available at the Ginza Salon.

18 minutes on foot from Conrad Tokyo

CONRAD 1/3/5

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



100ビューティースパパッケージ

創業100周年を迎えたヒルトングループのラグシュアリーブラ ンドであるコンラッド東京。今回、特別にご用意する「100 ビューティースパパッケージ」は、同グループの100周年を記 念し、人生100年と言われる今日、健康で美しくあるために、 アンチエイジングを意識した内容です。スパスイートへの無料 アップグレードや、水月スパオリジナルギフトのプレゼントなど 様々な特典が付いた贅沢な特別メニューをご堪能ください。

ボディ または フェイシャルトリートメント

- アロマフットバス (ハーブティー、ナッツ、ドライフルーツ付) 20分
- バンブーマッサージ10分 + ボディトリートメント70分 またはフェイシャルトリートメント80分
- 水月スパオリジナルギフト
- スパスイート無料アップグレード

100分 ¥62,478 ⇒ ¥25,000 2名様同室料金 100分 ¥124.956 ⇒ ¥50.000 ※ヒノキ風呂ご利用は別途 ¥15.000

*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。

100 Beauty Spa Package

Commemorating the 100th anniversary of Hilton, enjoy effective and authentic spa experiences that deliver long-lasting rejuvenating results including complementary upgrade to a spa suite, Mizuki Spa original take-away gift

Body or Facial Treatment

- Aroma Foot Bath including herb tea, nuts, dry fruits 20min
- Bamboo Massage 10min + Body Treatment 70min or Facial Treatment 80min
- Mizuki Spa original take-away gift
- Upgrade to a spa suite (free of charge)

100min $\pm 62,478 \Rightarrow \pm 25,000$ per person $100 \text{min} + 124.956 \Rightarrow +50.000 \text{ for two persons}$ Additional ¥15,000 for Hinoki Bath

*Prices are subject to consumption tax and 15% service



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。



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











