



パレスホテル東京 A Festive Christmas 2025
上質なホテル空間で心満たされる
“クリスマス限定メニュー&プラン”販売のご案内



パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部 勝)は、2025年12月20日(土)~12月25日(木)の期間を中心に、クリスマスを特別に彩る限定レストランメニューと宿泊プラン、そして心身を解き放つスパメニューをご用意いたします。

大地と海の恵みを現代的なアプローチで表現するフランス料理 エステール by アラン・デュカスでは、海の幸が凝縮された「オマール海老のビスク」や、芳醇な黒トリュフをのせた「和牛フィレの炭火焼」を堪能いただける特別メニューをお届けいたします。鉄板焼 濠では、松阪牛を主役に、虎河豚白子や鴨葱とフォアグラなどをお楽しみいただけます。静謐な和の空間が広がる日本料理 和田倉では、冬の味覚の王様、蟹を味わい尽くす「蟹会席」を。また、オールデイダイニング グランド キッチンの開放的な空間が、ご友人やご家族とのランチやディナーを温かく演出いたします。

また、一年で最もロマンティックな滞在を叶えるのは、1日1室限定の宿泊プラン「スイート クリスマス」。スタイリッシュなデコレーションを施したスイートで、クリスマスケーキとともに、お二人の特別なステイをご体験ください。

そして、一年間頑張ったご自身へのご褒美には、「エビアン スパ 東京」の限定メニュー「ホリデー リチュアル」を。日々の疲れを解きほぐす全身のトリートメントで、心と身体を整える特別な時間をご満喫いただけます。

パレスホテル東京ならではの食、おもてなし、そして心からお寛ぎいただける空間。大切な方と忘れられないホリデーシーズンをお過ごしください。



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス限定レストランメニュー

<6F フランス料理 エステール by アラン・デュカス>

提供期間：2025年12月20日(土)～25日(木)

※12月22日(月)は定休日

営業時間：ランチ 11:30～13:30 L.O.

ディナー 18:00～20:00 L.O.

お問い合わせ：03-3211-5317



フランス料理 エステール by アラン・デュカス

◆クリスマス ランチコース 28,000円/50,000円

◆クリスマス ディナーコース 50,000円

前菜には、海の恵みが凝縮された濃厚な「オマール海老のビスク」。ゴールドキャビアと季節野菜が彩りを添える一皿が登場します。主役は、炭火で丁寧に火入れし旨味を閉じ込めた「和牛フィレの炭火焼」。芳醇な黒トリュフを合わせた冬ならではの組み合わせです。素材そのものの味わいを活かし、丁寧に仕上げた品々をご堪能ください。



オマール海老のビスク 季節野菜
ノワゼットのペーストとゴールドキャビア



和牛フィレの炭火焼
冬キャベツのファルシと
ポワローフォンダン 黒トリュフ



コンポジション ブランジュ
ノワド ココとシャンパーニュのグラニテ

<6F 日本料理 和田倉>

提供期間：2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

※2025年12月28日(日)～2026年1月14日(水)は除きます。

営業時間：ディナー 17:30～21:00 L.O.

お問い合わせ：03-3211-5322

◆蟹会席 55,000円

松葉蟹やタラバ蟹など冬の味覚の王様、蟹を味わい尽くすコースです。繊細な甘味が際立つお造り、香ばしく焼き上げた焼き蟹、そして滋味深い出汁でいただく茹で蟹。調理法を変えることで、蟹が持つ豊かな表情を一つひとつ丁寧に引き出します。

※下記期間により前菜の蟹が異なります。

香箱蟹：2025年12月1日(月)～12月27日(土)

毛蟹：2026年1月15日(木)～2月28日(土)



香箱蟹 イメージ

*価格はすべて消費税込です。

*別途サービス料15%を加算させていただきます。



PALACE HOTEL TOKYO

<6F 鉄板焼 濠>

提供期間：2025年12月20日(土)～25日(木)
 営業時間：ランチ 11:30～14:30 L.O.
 デイナー 17:30～21:00 L.O.
 ※2025年12月20日(土)、21日(日)は、ランチ・ディナー
 ともに2部制となります。
 ラunch 11:00～/13:30～ デイナー 17:00～/20:00～
 お問い合わせ：03-3211-5322



料理 イメージ

◆クリスマス ランチ/ディナーコース 誕(たん) 44,000円

本鮪トロ、虎河豚白子、鴨葱とフォアグラからはじまり、メインには風格漂う松阪牛からフィレまたはサーロインをお選びいただけます。ズワイ蟹とトリュフ御飯、デザートにはパフォーマンスが美しい「バイクド アラスカ」まで、五感でお楽しみください。



ズワイ蟹とトリュフ御飯

<1F オールデイダイニング グランド キッチン>

提供期間：2025年12月20日(土)～25日(木)
 営業時間：ランチ 11:30～14:30 L.O.
 デイナー 17:30～21:30 L.O.
 お問い合わせ：03-3211-5364

◆クリスマス ランチコース 14,500円

◆クリスマス デイナーコース 19,000円

大切な方と過ごすひとときを演出するクリスマスコース。ズワイ蟹とアヴォカドのタンバル、鮪のフリットなどの前菜に続き、メインは「国産牛フィレ肉のグリル」、または伝統の「国産牛ローストビーフ」からお選びいただけます。一皿一皿が、ご友人やご家族との時間をより特別なものにします。



オールデイダイニング グランド キッチン



ズワイ蟹とアヴォカドのタンバル
林檎のピクルス
ブラッドオレンジのヴィネグレット



国産牛フィレ肉のグリル
ポテトのフォンダン、京人蔘のピューレ
ペリグルディーヌソース



ヴァンシュラン
ヴァニラとフランボワーズのアイスクリーム

*価格はすべて消費税込です。

*別途サービス料15%を加算させていただきます。



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス限定宿泊プラン

◆スイート クリスマス <1日1室限定>

予約受付期間：2025年10月1日(水)～11月15日(土)

宿泊対象期間：2025年12月20日(土)～25日(木)

お問い合わせ：03-3211-5218(宿泊予約)

内 容：

- ・2泊3日のご宿泊
- ・ご朝食(クラブラウンジ または インルームダイニング)
- ・オリジナルクリスマスデコレーションをお部屋にご用意
- ・ホテルメイドの選べるクリスマス ケーキ(1種)をお部屋へお届け
クロナド ノエル、モンブラン、スペリユール 12cm、スペリユール 15cm(+4,000円)、
ノエル ア ラ ネージュ(+5,000円)、フルールド ノエル(+5,000円)よりお選びいただけます。
- ・ホテルオリジナルのクッキー缶 クリスマスエディション(1缶)をお部屋にご用意
- ・ローラン ペリエ キュヴェ ロゼ ブリュット(750ml)をお部屋にご用意
- ・オールデイダイニング グランド キッチンでのクリスマス ディナー

料 金：

部屋タイプ	1室料金(2名様)
プレミアスイート(90㎡)	1,160,000円～
エグゼクティブスイート(75㎡)	710,000円～



イメージ



プレミアスイート



オールデイダイニング グランド キッチン
クリスマス ディナー

*上記料金は消費税が含まれた2泊分の1室料金(2名様利用)です。
*別途サービス料15%、東京都宿泊税1名様につき200円/泊を加算させていただきます。



PALACE HOTEL TOKYO

●クリスマス限定スパトリートメント&ギフト

<5F エビアン スパ 東京>

販売期間：2025年11月1日(土)～12月25日(木)

予約受付時間：6:30～22:00

お問い合わせ：03-3211-5298

◆**ホリデー リチュアル** **150分 65,000円**

ボディラップまたはスクラブに加え、背中のおイルトリートメントで深いリラクゼーションへと誘い、エビアン スパ 東京で人気のエイジングケア&リフトアップフェイシャルで輝くような肌へと導きます。心身ともに生まれ変わるような至福のひとときをお楽しみください。大切な方へのギフトチケットとしても最適です。



トリートメント イメージ

*価格は消費税込です。
*別途サービス料15%を加算させていただきます。

◆**アンヌセモナン デイリーケアコフレ (ポーチ付き)**

(限定20個) **24,000円**

パリ発のスパブランド「アンヌセモナン」から、ホリデーシーズンを輝かせる特別なコフレが登場。毎日のケアに欠かせないクレンジング、化粧水、そして気分に合わせて選べる4種のマスクをセットにしました。ご自宅でスパのようなお手入れを叶える、自分へのご褒美やギフトにもぴったりの限定キットです。



商品イメージ

*価格は消費税込です。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式Instagram

([パレスホテル東京/エステール by アラン・デュカス/オンラインショップ](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当: 菊池、田浦、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: press@palacehotel.jp

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 野澤、伊藤、岡山

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp