

ヒルトン・オナーズ ダイニング特典

HILTON HONORS DINING OFFER

ヒルトン・オナーズ会員様は、コンラッド東京でのご飲食代が最大25%割引になります。
ヒルトン・オナーズのカードをご提示いただければ、お会計時に割引が適用されます。

- メンバー様およびシルバー会員様は**10%割引**
- ゴールド会員様およびダイヤモンド会員様は**25%割引**

With Hilton Honors, members can enjoy up to 25% off food & drinks at Conrad Tokyo.
Simply show your membership for discounts off your bill today.

- Members & Silver members receive **10% off**
- Gold & Diamond members receive **25% off**

ご予約はレストラン予約まで For reservations 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.

*ヒルトン・オナーズ ダイニング特典は朝食、ルームサービスは対象外 *表示料金には税金・サービス料が含まれます。*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。
*年末・年始、その他特典利用除外日があります。*The Hilton Honors Dining Offer is not applicable to breakfast and/or room service. *Prices inclusive of taxes and service charge.
*Menu items and prices are subject to change without notice. *Images are samples only. *Blackout dates including year-end, New Year and other holidays are applicable.

Hilton
HONORS



ご入会はこちら



Join Now

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、世界のヒルトンのグループ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(未対応ホテルあり)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

STAY CONNECTED!



SEASONAL FLAVORS

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
An engaging dining experience at Conrad Tokyo



CONRAD
TOKYO

2025



ハロウィンアフタヌーンティー “グレイスフル・ムーン” Halloween Afternoon Tea



TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

9月1日(月)～10月31日(金) 毎日 11:00～16:30 ※120分制
スタンダードプラン：1名様平日 7,900円/土日祝日 8,500円
ハロウィン・コンラッド・ベア付きプラン：1名様 9,900円
シャンパーニュ1杯付きデラックスアフタヌーンティー：1名様 13,500円

9/1 (Mon)-10/31 (Fri) Daily 11:00-16:30 *120-minute seating
Standard : Weekdays JPY 7,900 / Sat. Sun. & Holidays JPY 8,500 (per person)
With Halloween Conrad Bear : JPY 9,900 per person
Deluxe Afternoon Tea with a glass of champagne : JPY 13,500 per person

今年のハロウィンアフタヌーンティーはムーンライトをテーマに、月をモチーフにしたデコレーションや艶やかなプレゼンテーションで、幻想的な世界観を表現したスイーツ5種とセイボリー3種をご提供します。乾杯のシャンパーニュや、瑞々しい巨峰のプレートに加え、ハロウィン・コンラッド・ベアが付く、数量限定のデラックスアフタヌーンもあります。

This year's Halloween Afternoon Tea, themed "Moonlight", features five sweets and three savory delights, adorned with moon-inspired decorations and presented with shimmering elegance and a touch of fantasy. The Halloween Conrad Bear accompanies the Deluxe Afternoon Tea, offered in limited quantities with a glass of champagne for a toast, along side a plate of succulent Kyoho grapes.

ご宿泊者限定特典 OFFER TO STAYING GUESTS

アフタヌーンティーをご注文いただくとシャンパーニュをお1名様1杯プレゼントいたします。
Staying guests will receive a complimentary glass of champagne when ordering afternoon tea.

*ご宿泊者限定特典は宿泊者のみ対象。ご利用にはアフタヌーンティーのご注文が必要です。
*他特典との併用はできません。
*Available to staying guests only when ordering afternoon tea.
*No other coupons may be used with this offer.



プレジャー

Pleasure-Autumn Menu



COLLAGE コラージュ

9月5日(金)～12月4日(木) ※月曜・火曜定休
17:30～21:00 (L.O.)
プレジャー 7 コース：1名様 17,000円
プレジャー 5 コース：1名様 10,000円

9/5 (Fri) - 12/4 (Thu) *Closed on Mondays and Tuesdays
17:30-21:00 (L.O.)
Pleasure 7 Dishes : JPY 17,000 per person
Pleasure 5 Dishes : JPY 10,000 per person

実りの季節にふさわしい秋の新メニューが登場。秋に旬を迎える高知県産戻り鰹の前菜に始まり、高級ブランド鴨の京都・七谷鴨を使ったメイン、熊本県産の和栗を贅沢に使ったモンブランなど、旬の上質な食材を和の野菜や香味食材と合わせ、コラージュならではのモダンフレンチに仕上げました。7 皿のコースに加えて、気軽に楽しめる 5 コースのご用意も。お好みに合わせてお選びください。

The new autumn menu, inspired by the harvest season, features a Kochi bonito appetizer, a Kyoto Nanatani duck main course, and a decadent Mont Blanc crafted with premium chestnuts. Each dish pairs seasonal ingredients with select Japanese vegetables and aromatic herbs, presented in Collage's signature modern French style.



コラージュ・ウィークエンドブランチ

Collage Weekend Brunch



COLLAGE コラージュ

毎週土曜・日曜開催 12:00～15:00 (最終入店 13:00) ※フリーフローは90分制
スタンダードプラン 1名様 9,500円
シャンパーニュ 1種類 フリーフロー付き 1名様 17,000円
シャンパーニュ 6種類 フリーフロー付き 1名様 24,000円
オプション：大分県産蘭王たまごのスクランブルエッグ フランス産ストゥーリアキャビア 1名様 2,500円
シーフードプレート 1名様 4,000円 ※2名様よりご注文可能。

Every Saturday and Sunday 12:00-15:00 (Last entry at 13:00) *90-minute free-flow beverage service
Standard : JPY 9,500 per person
With free-flowing champagne (one type) : JPY 17,000 per person
With free-flowing champagne (6 types) : JPY 24,000 per person
Optional : Scrambled Oita Ranou eggs with French Sturia caviar : JPY 2,500 per person
Seafood plate: JPY 4,000 per person *Minimum order for two

ゆったりと優雅な週末のお食事にぴったりの土日限定「コラージュ・ウィークエンドブランチ」では、一部の前菜とメイン料理、デザートを秋のメニューに変更。シャンパーニュのフリーフローや豪華なシーフードプレートなど豊富なオプションメニューがより贅沢な時間を演出します。

Perfect for a leisurely and elegant weekend dining experience, the Collage Weekend Brunch is available only on Saturdays and Sundays and now features seasonal autumn updates to select appetizers, main dishes, and desserts. Enhance the experience with options like free-flowing champagne and a luxurious seafood plate.



イセエビづくしの鉄板焼コース
Japanese Spiny Lobster Teppanyaki



KAZAHANA 風花

9月1日(月)～10月31日(金)	9/1 (Mon)-10/31 (Fri)
ランチ : 11:30～14:00 (L.O.)	Lunch : 11:30-14:00 (L.O.)
ディナー : 17:30～20:30 (L.O.)	Dinner : 17:30-20:30 (L.O.)
1名様 35,000円	JPY 35,000 per person
※鉄板カウンターのみでご提供	*Available at the teppan counter only

ぶりぶりのイセエビを刺身と鉄板焼の2種でご提供し、それぞれの旨味と食感の違いをお楽しみいただけます。海の滋味を閉じ込めたイセエビの味噌汁も付き、1名様につきイセエビを丸ごと1本半使用した豪華なコースです。

Savor the rich flavors of Japanese spiny lobster, presented in two exquisite styles-delicate sashimi and grilled teppanyaki-each offering its own unique taste and texture.



小田原産直おまかせコース
Odawara Omakase Course



KAZAHANA 風花

9月1日(月)～10月31日(金)	9/1 (Mon)-10/31 (Fri)
ランチ : 11:30～14:00 (L.O.)	Lunch : 11:30-14:00 (L.O.)
ディナー : 17:30～21:00 (L.O.)	Dinner : 17:30-21:00 (L.O.)
1名様 30,000円	JPY 30,000 per person
※鮨カウンターのみでご提供	*Available at the sushi counter only

相模湾に面した小田原から直送される新鮮な魚介を贅沢に使った季節限定の鮨コースです。特に市場にあまり出回らない相模湾の希少な赤座海老や、上品な脂がのったキンメダイの造りなど、海の恵みを余すことなく堪能できる逸品を揃えました。

This seasonal sushi course offers fresh seafood from Odawara, a coastal city on Sagami Bay. It showcases rare Sagami lobsters and splendid alfonsino sashimi with refined richness, offering a true taste of the ocean's bounty.

大海老天井御膳
Premium Shrimp Tempura Bowl



KAZAHANA 風花

9月1日(月)～10月31日(金)	9/1 (Mon)-10/31 (Fri)
ランチ : 11:30～13:30 (L.O.)	Lunch : 11:30-13:30 (L.O.)
1名様 7,500円 ※平日限定	JPY 7,500 per person *Weekdays only

大ぶりの海老天を贅沢に3本、さらに舞茸、椎茸、さつまいもなど秋を感じる野菜の天ぷらも添えて、ボリューム満点の天井をご用意しました。衣は軽やかに、中はぷりっとした食感を残し、特製の甘辛いタレがご飯との相性を引き立てます。旬の味覚を一度に楽しめる贅沢な一杯です。

Enjoy a hearty tempura rice bowl with three large shrimp and seasonal vegetables like maitake, shiitake, and sweet potato. The light, crisp batter preserves the tender texture inside, while a sweet-savory sauce enhances the flavors and pairs beautifully with the rice, capturing the essence of autumn in every bite.



開業20周年記念オリジナルブレンドワイン
20th Anniversary Signature Wine



開業20周年を記念し、現存する日本最古のワイナリー「まるき葡萄酒」協力のもと、オリジナルブレンドワインを造りました。開業年である2005年ヴィンテージのマスカット・ベリーAをベースに、2%山梨県で生まれた甲斐ノワールをブレンド。20年熟成させた深くしなやかなマスカット・ベリーAの風味の中に甲斐ノワールによるフレッシュな果実とミネラル感を加え、和の心を感じる奥ゆかしさとボーダレスな親しみやすさが共存しています。

Created in collaboration with Maruki Winery, Japan's oldest, this exceptional blend marks two decades of excellence. Crafted from Muscat Bailey A grapes of the 2005 vintage and select native Japanese grapes, it is enhanced with 2% Kai Noir for added depth. Aged 20 years, it offers a deep, smooth flavor layered with fresh fruit and mineral notes and reflects the theme "Respect the Past, Embrace the Future."

バー＆ラウンジ「トゥエンティエイト」、オールデイダイニング「セリーズ」、日本料理「風花」、モダンフレンチ「コラーージュ」、中国料理「チャイナブルー」、およびルームサービスでご提供します。
料金 : ボトル 1本 35,300円



Available at Bar & Lounge TwentyEight, Cerise, Kazahana, Collage, China Blue, and through in-room dining.
Price: JPY 35,300 per bottle

シェフズ・トリート・ランチビュッフェ
～秋の収穫祭～

Chef's Treat Autumn Lunch Buffet



CERISE セリーズ

9月1日(月)～11月14日(金)
※平日、および9月15日(月・祝)、23日(火・祝)、10月13日(月・祝)、11月3日(月・祝) 開催
12:00～13:30(最終入店) ※120分制(30分前ラストオーダー)
スタンダードプラン 1名様 6,500円
お子様(3～5歳) 1名様 2,000円／お子様(6～12歳) 1名様 3,000円

9月1日(月)～10月31日(金)
ハロウィン・コンラッド・ベア付きプラン 1名様 8,700円 ※なくなり次第終了

11月3日(月・祝)～11月14日(金)
コンラッド・ベア付きプラン(通常のベア) 1名様 7,700円

9/1 (Mon) - 11/14 (Fri) *Weekdays and 9/15, 9/23, 10/13, 11/3
12:00-13:30 (Last Entry) / 120-minute seating (L.O. 30 minutes before)
Standard: JPY 6,500 per person
JPY 2,000 per child (ages 3-5) / JPY 3,000 per child (ages 6-12)

9/1 (Mon) - 10/31 (Fri)
With a Halloween Conrad Bear: JPY 8,700 per person *Available while bear supplies last

11/3 (Mon) - 11/14 (Fri)
With a Conrad Bear: JPY 7,700 per person

日本一周をコンセプトに、北海道の秋刀魚や土佐鰹、阿蘇の栗など、全国から仕入れた秋の味覚を、和・洋・中のバラエティー豊かなラインアップでお届けします。北は北海道、南は沖縄まで、日本の豊かな自然が育てた海、山、陸の幸をご堪能ください。さらに、オイスターステーションでは、質の高いニュージーランド産の生牡蠣をご提供します。

The menu showcases autumn ingredients from across Japan, including Hokkaido saury, Tosa bonito, and Aso chestnuts, served in Japanese, Western, and Chinese styles. Savor the bounty of Japan's seas, mountains, and land - plus premium raw New Zealand oysters at the oyster station.



シェフ特製
蟹とイセエビの海饗コース



Chef's Special: Seafood Feast
with Crab and Japanese Spiny Lobster

CHINA BLUE チャイナブルー

9月1日(月)～11月30日(日)
ランチ : 12:00～14:30 (L.O. 14:00)
ディナー : 17:30～22:00 (L.O. 21:00)
1名様 25,000円 ※2名様よりご注文いただけます。

9/1 (Mon) - 11/30 (Sun)
Lunch : 12:00～14:30 (L.O. 14:00)
Dinner : 17:30～22:00 (L.O. 21:00)
JPY 25,000 per person *Minimum order for two

海の恵みを贅沢に味わう、シェフ陣特製のシーフードコースです。イセエビの春巻、自家製XO醤が香るタラバガニの蒸しものなど贅沢な逸品が揃いました。さらに、10月中旬頃からは、タラバガニに替わり、濃厚な味噌と繊細な甘みで知られる「上海蟹」が登場予定です。海鮮料理を得意とする陳シェフのこだわりが詰まった一皿一皿をお楽しみください。

Delight in Chef Chan's seafood course, built around Japanese spiny lobster spring rolls and steamed king crab with house-made XO sauce. From mid-October, king crab will be replaced by Shanghai hairy crab, known for its rich miso and delicate sweetness. Each dish showcases Chef Chan's seafood expertise and precision.

オーガニック海藻スキンケアブランド
「イシュガ」を導入



Introducing ishga, the Organic Seaweed Skincare Brand

MIZUKI SPA & FITNESS 水月スパ&フィットネス

時間：毎日 9:00～22:00（最終入店 20:00）
料金：1名様 56,500円
所要時間：120分

Hours: Daily 9:00-22:00 (Last admission at 20:00)
Price: JPY 56,500 per person
Duration: 120 minutes

水月スパでは、イギリス スコットランド発のオーガニック海藻スキンケアブランド「イシュガ (ishga)」を導入し、シグネチャーメニューとして新たに2つのトリートメントをご用意しました。水の流れから着想を得たデトックスを目的とする「ミズキフロー」と、月の満ち欠けから着想を得てストレスケアに焦点を当てたフルボディトリートメント「ミズキスティル」。海藻エキスにはビタミンやミネラルが豊富に含まれ、肌の再生を促し潤いをもたらします。スコットランドの美しい海で手摘みで採取された海藻が配合されたイシュガの製品とトリートメントをご堪能ください。

Mizuki Spa has introduced ishga, the organic seaweed skincare brand from Scotland, with two new treatments presented as signature offerings. Mizuki Flow, inspired by the movement of water, promotes detoxification, while Mizuki Still, inspired by the phases of the moon, is a full-body treatment focused on stress relief. Rich in vitamins and minerals, ishga's seaweed extract supports skin regeneration and hydration. Experience these luxurious treatments at Mizuki Spa, enriched with hand-harvested seaweed from Scotland's pristine waters.

ご宿泊者限定特典

ミズキフロー、ミズキスティルを30%オフの39,550円にてご利用いただけます。
※ご宿泊者限定特典は宿泊者のみ対象。
※他特典との併用はできません。

OFFER FOR STAYING GUESTS

Staying guests can access MIZUKI FLOW and MIZUKI STILL at 30% off, JPY 39,550.
*Available to staying guests only.
* No other coupons may be used with this offer.



水月スパ&フィットネス会員制度入会のご案内
MIZUKI SPA & FITNESS MEMBERSHIP INFORMATION

施設利用特典 MEMBERSHIP PRIVILEGES

- フィットネスエリア (ジム、プール、サウナ等) のご利用
- 年間契約ロッカー使用料 19,800円 (30×30cm)
- 貸し出し用タオル、バスローブ
- 貸し出し用トレーニングウェア、シューズ、水着
- スパ・通常トリートメントメニュー20%割引、水月スパでの商品購入10%割引
- コンラッド東京内レストラン、バー&ラウンジにて飲食代20%割引 (6名様まで)
- コンラッド東京宿泊利用20%割引
- 駐車料金3時間まで無料

- Free access to all fitness facilities (gym, pool, locker room including sauna and whirlpool bath)
- Entitled to a personal locker (extra charge of JPY 19,800 for one year)
- Free rental of bathrobe and towels
- Free rental of training wear, shoes, and swim suit
- 20% discount on spa treatment fees
- 10% discount on retail spa products
- 20% discount on any restaurants and bar at Conrad Tokyo up to 6 persons
- 20% discount on accommodation rates
- 3 hours free parking

個人会員

- 入会金：1,980,000円
- 年会費：495,000円
- 保証金：100,000円

Individual Membership

- Initial fee : JPY 1,980,000
- Annual fee : JPY 495,000
- Deposit : JPY 100,000



水月スパ&フィットネス
Mizuki Spa & Fitness

TEL 03.6388.8620 Email : mizuki.conradtokyo@conradhotels.com

