ご予約・お問い合わせ
For reservations and inquiries
TEL: 03.6388.8745

客室からのご予約は「コンラッド・サービス」まで
Please contact the Conrad Service to make reservations from your guest room.

ヒルトン・オナーズ ダイニング特典
Hilton Honors Dining Offer

ご入会はこちら　Join Now

コンラッド東京 〒105-7337 東京都港区東新橋1丁目9番1号
Conrad Tokyo 1-9-1 Higashi-Shinbashi, Minato-ku, Tokyo 105-7337

TEL: 03.6388.8000
conradtokyo.jp | conradtokyo.com

# SEASONAL FLAVORS

CONRAD TOKYO NEWS NOVEMBER–DECEMBER 2026

## この季節からの、贈りもの
Precious Gifts for This Festive Season



### クリスマスケーキ &おせち予約受付中
Now Accepting Reservations for Christmas Cakes and Osechi

### 和洋中 色とりどりのクリスマス体験
Japanese, Western, and Chinese – A Colorful Christmas Experience

### エグゼクティヴ ペストリーシェフ 岡崎正輝インタビュー
Interview with Executive Pastry Chef Masaki Okazaki

CONRAD TOKYO




# CHRISTMAS CAKES & SWEETS

## 宝石のように味わい輝くクリスマスケーキ＆スイーツ

世界的な受賞歴を誇るエグゼクティヴ ペストリーシェフがチームを率いて、今年も特別なひとときのために上質なスイーツを作りました。いちごあふれるシグネチャーケーキ「ノエル・フレーズ」をはじめ、ルビーチョコレートの自然なピンクが可愛らしい「ビジュー」、限定50個の黒トリュフシュトーレン、さらに愛犬とクリスマスを楽しめる甘さ控えめのドッグ用ケーキなど、味わいも装いも多彩。フランス語で「2つの幸せ」を意味するミニケーキのセット「ドゥ・ボヌール」は、親しい人と分け合ったり、自身へのご褒美として楽しんだり。小窓の中に手作りスイーツを忍ばせたアドベントカレンダーも限定100個でご用意しています。

## Sparkling like jewels, Christmas cakes and sweets

Led by our internationally celebrated executive pastry chef, our talented team has created an exquisite collection of festive treats for this year's holiday celebrations. Discover a rich variety of flavors and designs: from our signature strawberry-laden centerpiece, the Noël Fraises, to the Bijou, featuring the charming, natural pink hues of ruby chocolate. This year's highlights include our ultra-premium Black Truffle Stollen and a low-sweetness cake designed so your beloved dog can enjoy in the holiday joy. The Deux Bonheur ("two kinds of happiness" in French) mini cake set is perfect for sharing with loved ones or indulging yourself. Rounding out the festive offerings is an advent calendar with handmade sweets hidden behind every little window.








**クリスマスケーキ＆スイーツ** 3,500円～

**【予約期間】** 9月1日(火)～12月22日(火) ※受け取り日の3日前までに要予約
**【受け取り日時】** 12月1日(火)～12月25日(金)：12:00～20:00
**【受け取り場所】** 12月1日(火)～12月18日(金)：28階オールデイダイニング「セリーズ」
12月19日(土)～12月25日(金)：28階会議室

※アドベントカレンダーは予約・受け取りの日時や場所が異なりますので公式サイトをご確認ください
※予約や受け取りについて詳しくは公式サイトへ

**Christmas Cakes and Sweets:** Starting at JPY 3,500

**Reservation period:** September 1–December 22
*Reservations must be made at least three days prior to the pickup date.
**Pickup dates and times:** December 1–25, 12:00 pm–8:00 pm
**Pickup location:** December 1–18: All-Day Dining CERISE, 28th Floor
December 19–25: Meeting Rooms, 28th Floor

*For the advent calendar, please refer to our official website since reservations and pickup dates, times, and locations vary.
*For more details on reservations and pickup, please visit our official website.



# FESTIVE LUNCH BUFFET

by CERISE

## この季節だけの高揚感をランチビュッフェで多彩に表現

さまざまな素材と食のアイデアが重なり合い、この時季の祝餐ムードを一斉に盛り上げます。スモークサーモンにサーモンリエットとディルのクリームを合わせたクリスマスカラーのミルフィーユ、ターキーのバロティーヌはクランベリーとマスタードヴィネグレットを添えて。ローストチキンはチーズフォンデュでパーティ気分。メインディッシュもフォアグラと鴨のトリュフリゾットや豪快なTボーンステーキなど、気持ちが高まる逸品ばかりです。いちごのショートケーキやシュトーレンなど、デザートも多彩。心からフェスティブシーズンを満喫いただけます。

## The unique excitement of the season through a vibrant selection

The harmonious blend of premium ingredients and culinary creativity combines to ignite the festive dining spirit. Savor a Christmas-hued mille-feuille pairing of smoked salmon with salmon rillettes and dill cream alongside a turkey ballotine served with a cranberry and mustard vinaigrette. The roast chicken paired with cheese fondue brings a joyful, celebratory spirit to the table. The main dishes feature spectacular, uplifting masterpieces that include a rich duck and foie gras truffle risotto and a hearty T-bone steak. Desserts offer just as much to discover, featuring items like strawberry shortcake and stollen. Immerse yourself completely in the joys of the festive holiday season.







11月16日(月)～12月25日(金)
※期間中の平日および11月23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 8,500円
■コンラッド・ベア付きプラン 1名様 9,500円
■お子様(3～5歳) 1名様 4,000円 / お子様(6～12歳) 1名様 5,000円 ※メインディッシュは含まれません

November 16–December 25, 12:00 pm–1:30 pm (Last entry)
*Weekdays during the period and November 23
*120-minute seating (Last order 30 minutes before the end)
■Standard plan: JPY 8,500 per person ■With a Christmas Conrad Bear: JPY 9,500 per person
■Children (ages 3–5): JPY 4,000 per person / Children (ages 6–12): JPY 5,000 per person
*Children's prices do not include a main dish.



# FESTIVE DINNER COURSE

by COLLAGE

## モダンフレンチらしい発想豊かなクリスマスディナーへ

まずアミューズとしてお出しするのは、シェフこだわりのスペシャリティ、パテ・ド・カンパーニュ。近江鴨と白金豚のパテが、西洋わさびとクランベリーのジュレを纏って登場です。続いては、金沢美人れんこんと寒鰤のタルタル仕立て。フランス産キャビアを乗せて、お皿には春菊のピューレをあしらっています。そしてメインには、国産牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼きも選べます（追加料金）。旨みと水分を閉じ込めながら、サクッと軽やかな食感をご堪能ください。デザートには、洋梨のクレームダンジュとエスプレッソサヴァランを。目の前で降り注がれる白ワインのグラニテが、雪煙のように舞い踊る姿をお楽しみください。

## An imaginative festive dinner in the spirit of modern French cuisine

The evening begins with the chef's signature amuse-bouche: pâté de campagne. Made from duck and pork, this exquisite pâté is served with horseradish and cranberry gelée. Next comes a delicate tartare of lotus root and winter yellowtail, crowned with French caviar and finished with a garland chrysanthemum purée. For the main course, savor a baked puff pastry parcel filled with domestic beef tenderloin and foie gras (additional charge). To conclude the evening, indulge in a pear crème d'Anjou paired with an espresso savarin. Delight in the tableside presentation as a refreshing white wine granita is showered over the dessert, drifting down like a flurry of winter snow.







12月18日（金）～12月20日（日）、12月22日（火）～12月25日（金）
17:30～21:00（LO） ※12月24日、25日は、17:30/18:00～、20:00/20:30～の2部制（2時間制）
1名様 40,000円（乾杯のシャンパーニュ付き）

December 18–20 and December 22–25,
5:30 pm-9:00 pm (LO)
*On December 24 and 25, there will be two sessions (120-minute seating): the first starts at 5:30 pm and 6:00 pm, and the second starts at 8:00 pm and 8:30 pm
With a glass of champagne: JPY 40,000 per person

# FESTIVE DINNER COURSE

by TWENTYEIGHT



## 目にも舌にも心にも 刻み込まれる聖なるひととき

レインボーブリッジと東京湾の煌めく夜景を見渡しながら、忘れられない聖餐のとき。ヴーヴ・クリコを含むフリーフローが特別な夜を演出します。クリスマス飾りのような3品のアミューズ、根菜と合わせたオマール海老も絶品です。メインは国産牛のローストビーフ。お皿に添えられたポテトグラタンとスナップエンドウのファルシが、楽しい味覚の発見を届けてくれます。デザートのブッシュ・ド・ノエルは、ベリーのコンポートとピスタチオのアイスクリームで赤と緑のクリスマスカラーに。

## A sacred holiday moment etched into your sight, palate, and heart

Celebrate an unforgettable festive dinner against the shimmering night skyline of Tokyo Bay. A premium free-flow selection features Veuve Clicquot and sets the stage for a magical evening. The culinary journey begins with a trio of amuse-bouches, artfully arranged like Christmas ornaments, followed by lobster paired with seasonal root vegetables. For the centerpiece, savor a succulent Japanese roast beef. The dessert, a bûche de noël, is dressed in the red and green of Christmas with a berry compote and pistachio ice cream.







12月24日(木)～12月25日(金)
19:00または19:30～(120分制)
■[テーブル席]コンラッド・ベア付き 1名様 26,000円
■[窓側席]コンラッド・ベア付き 1名様 28,000円

December 24–25, 7:00 pm or 7:30 pm *120-minute seating
■Table seating with a Conrad Bear: JPY 26,000 per person
■Window-side seating with a Conrad Bear: JPY 28,000 per person



# FESTIVE DINNER COURSE

by KAZAHANA

## この場所でしか味わえない和のクリスマス体験を

先付けはカリフラワーのペーストで雪のように純白なムースを作り、ブロッコリーとマイクロトマトを乗せてクリスマスの彩りに。お椀は、海老真丈のかぶら椀に芽ねぎと椎茸と黄菊を添えて。造り、焼物と続いて、メインは黒毛和牛の炭火焼き。平皿にすき焼きの餡を敷き、焼いた玉ねぎの上に牛炭火焼きと軽く炒めた黄色いトマト、そしてバジルを添えます。和の味わいにイタリアンなハーモニー。〆は日本ならではのチキンメニューとして、燻し地鶏の炊き込みご飯を。

## An exclusive Japanese Christmas experience

For the appetizer, a snow-white mousse from cauliflower purée topped with broccoli and micro tomatoes evoke the colors of Christmas. The main course showcases charcoal-grilled Kuroge Wagyu presented over a starchy sukiyaki sauce atop roasted onion, accompanied by lightly sautéed yellow tomatoes and fresh basil, which create a harmonious Italian twist on classic Japanese flavors. To conclude the meal, a uniquely Japanese take on the festive chicken tradition: a fragrant clay pot rice cooked with aromatic, house-smoked chicken.



12月24日(木)〜12月25日(金)
17:30〜21:00 (LO)
■会席「聖樹」スタンダード 1名様 26,000円
■乾杯のシャンパーニュ付き 1名様 30,000円

December 24–25,
5:30 pm–9:00 pm (LO)
■Festive kaiseki dinner "Seiju" standard: JPY 26,000 per peson
■With a glass of champagne: JPY 30,000 per person



# FESTIVE WEEKEND BRUNCH

by COLLAGE

## 人気のウィークエンドブランチもフェスティブな装いへ

メニューや提供スタイルに趣向を凝らし、新しい驚きを演出する週末ブランチ。フェスティブなこの時季こそ真骨頂です。岩手県産雛鶏の丸鶏ローストは、シェフの特製スパイス仕上げ。国産牛のフィレ肉には、ダイス状のフォアグラを乗せ、チキンやトリュフのムースとともにパイ包みに。サクッとした歯触りの中から、口いっぱいに旨みがあふれ出します。もちろん、シェフ自慢のパテ・ド・カンパーニュや焼きたてブリオッシュといった定番の大人気メニューもラインアップ。デザートにはクリスマス感満載のスイーツビュッフェを心ゆくまで。

## Our popular weekend brunch receives a festive makeover

Our weekend brunch is renowned for inventive dishes and service styles that deliver delightful surprises, and the festive season is when it truly shines. Savor a whole roasted baby chicken from Iwate, finished with the chef's special blend of spices. The domestic beef tenderloin is topped with diced foie gras and wrapped in a crisp pastry crust alongside a rich chicken and truffle mousse. Bite into the crunchy crust for a burst of savory umami. Naturally, the crowd favorites remain the chef's signature pâté de campagne and freshly baked brioche as staples of the lineup. To conclude the meal, indulge to your heart's content in our festive-themed dessert buffet.







12月5日(土)～12月27日(日) 毎週土曜・日曜開催
12:00～15:00(最終入店 13:30) ※フリーフローは90分
■スタンダードプラン 1名様 11,000円
■シャンパーニュ フリーフロー付き 1名様 20,500円

December 5-27 Every Saturday & Sunday
12:00 pm–3:00 pm (Last entry 1:30 pm) *Free-flow: 90 minutes
■Standard plan: JPY 11,000 per person
■Free-flow champagne included: JPY 20,500 per person



# FESTIVE DINNER COURSE

by CHINA BLUE

## クリスマスを中国料理で表すという食提案

まず小籠包から始まり、揚げ鶏のきのこソースとトリュフ添え、そして鮑とナマコ、魚の浮袋を漢方とともに煮込んだ蒸しスープと続きます。にんじんソースとトマトスライスを添えた甘鯛の衣揚げを堪能したら、いよいよメインの和牛の強火焼き。XO醤のソースで味わうため、中国料理の風味をしっかりと感じられます。〆は旨みたっぷり上海蟹の炒飯。中国料理らしい食材をふんだんに使いながらも、赤や緑をさりげなく散りばめることでクリスマスムードを醸し出しています。

## Celebrating festive season with Chinese cuisine

The meal begins with xiaolongbao, followed by fried chicken with mushroom sauce and truffles. Next comes a soup made with abalone and seafood simmered in traditional Chinese herbs. After savoring the crisp, batter-fried red sea bream served with carrot sauce and tomato slices, it's finally time for the main course: Wagyu beef seared to perfection over high heat. Dressed in a rich XO sauce, it delivers a bold, authentic Chinese flavor. The meal concludes with savory Shanghai-style crab fried rice.



12月24日(木)〜12月25日(金)
■窓際席 18:00〜または20:30
■その他の席 17:30〜または18:30〜20:00の間で入店時間を選択
1名様　28,000円

December 24–25,
■Window-side seating: 6:00 pm or 8:30 pm
■Other seating: 5:30 pm or choose your arrival time between 6:30 pm and 8:00 pm
JPY 28,000 per person




## 東京湾の夜景に包まれ シャンパーニュとカウントダウン

特製の料理と生演奏の音楽、そしてルイナールやドン ペリニヨンといったシャンパーニュのフリーフローに酔いしれながら、新たな年を迎え入れるカウントダウンの宴。バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」では、スタンディングで賑やかに。中国料理「チャイナブルー」では、席に落ち着き、ゆったりと上質に。お好みのスタイルで新しい始まりのひとときを。

## Ring in the New Year with a champagne toast

Welcome the New Year with our countdown gala of an exceptional cuisine, live music, and free-flowing premium champagne, including Ruinart and Dom Pérignon. Enjoy the lively atmosphere of a standing party at Bar & Lounge TWENTYEIGHT. Alternatively, settle into a seat at Modern Chinese CHINA BLUE for a relaxed yet sophisticated dining experience. Celebrate this new beginning in the style that suits you best.

12月31日(水) 22:30～25:00 (22:00 ドアオープン)
■コンラッド東京 カウントダウンパーティー with ルイナール
　28階　バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」
■コンラッド東京 マスカレードカウントダウンパーティー with ドン ペリニヨン ヴィンテージ2017
　28階　中国料理「チャイナブルー」
※料金・プランについて詳しくは公式サイトへ ※未就学児のご利用はご遠慮いただいております。

December 31, 10:30 pm - 1:00 am (Door open at 10:00 pm)
■Conrad Tokyo New Year's Eve Countdown Party with Ruinart:
　Bar & Lounge TWENTYEIGHT, 28th floor
■Conrad Tokyo New Year's Eve Msquerade Countdown Party with Dom Perignon 2017:
　Modern Chinese CHINA BLUE, 28th floor
*For details on pricing and packages, please visit our official website.
*Please note that preschool-aged children are not permitted to attend these events.

# NEW YEAR'S SPECIAL DISHES

## 厳選食材の自家製おせちをガレット・デ・ロワとともに

日本料理「風花」の本格的な味わいに、各レストランの技を融合させたご好評の和洋折衷おせち。今回はフランスの新年を祝う伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」とセットでお届けします。祝い肴など和の伝統料理に、和牛ローストビーフやキャビアパンケーキなどの洋風料理を加え、新年の幕開けを華やかに。重箱の隅々にまで、厳選食材と自家製へのこだわりが詰まっています。特製のガレット・デ・ロワの中には、幸運の陶人形フェーブになぞらえて、一粒のアーモンドを忍ばせました。大切な人と、ささやかな幸せ探しをお楽しみください。

## Homemade Osechi paired with galette des rois

Our acclaimed East-West fusion Osechi set combines the authentic flavors of Japanese KAZAHANA with the culinary artistry of our other signature dining venues. This year, it is paired with a galette des rois, a traditional French New Year's pastry, for an extra special set. Welcome the New Year with a luxurious spread that unites the traditional Japanese celebratory delicacies with Western favorites like Wagyu roast beef and caviar pancakes. Every corner of the multi-tiered boxes is filled with carefully selected ingredients and reflects our commitment to homemade quality.

■コンラッド東京おせち料理二段重(4名様用)＆ガレット・デ・ロワ 50,000円
■コンラッド東京おせち料理一段重(2名様用)＆ガレット・デ・ロワ 30,000円
[予約期間]9月10日(木)～12月20日(日)
[受け取り日時]12月30日(水) 17:00～19:00/12月31日(木)～1月1日(金) 12:00～19:00
[受け取り場所]28階オールデイダイニング「セリーズ」 ※予約や受け取りについて詳しくは公式サイトへ

■Conrad Tokyo Osechi Set: Two-Tier Box (serves four) & Galette des Rois JPY 50,000
■Conrad Tokyo Osechi Set: Single-Tier Box (serves two) & Galette des Rois JPY 30,000
Reservation period: September 10–December 20
Pickup dates and times: December 30, 5:00 pm–7:00 pm December 31– January 1, 12:00 pm–7:00 pm
Pickup location: All-Day Dining CERISE, 28th Floor
*For details on reservations and pickup times, please visit our official website.





# SPECIAL TREATMENT

by MIZUKI SPA & FITNESS

## スイス発のラグジュアリースキンケア「ヴァルモン エクスペリエンス」

スイスのクリニックが発信するラグジュアリースキンケアブランド「ヴァルモン (Valmont)」の魅力を堪能できる計150分の新パッケージプラン。プレミアムライン「レリクシール デ グラシエ」を使用した90分のフェイシャルと、「パーソナライズドボディ」60分のコースです。それぞれにご利用いただく場合と比べ、約30%オフの優待価格でご体験いただける特別なプランです。

## Valmont Experience, a luxury skincare brand from Switzerland

Introducing a new 150-minute package plan that allows you to fully experience the luxurious charm of Valmont, a premium skincare brand developed by a Swiss clinic. The package plan includes a 90-minute facial featuring Valmont's premier line, L'Elixir des Glaciers, and 60 minutes of the Personalized Body Massage. The cost of this special package is about 30% off the price of each service purchased separately.

9:00〜22:00 (最終受付 19:00)
ヴァルモン エクスペリエンス (150分)　1名様 81,200円

9:00 am–10:00 pm (last appointment 7:00 pm)
Valmont Experience (150 minutes) JPY 81,200 per person

# EXECUTIVE **PASTRY** CHEF INTERVIEW

## エグゼクティヴ ペストリーシェフ 岡崎正輝インタビュー

ホテルが提供するスイーツ全般を監修する役割として、アフタヌーンティーやビュッフェ、ウエディングや宴会など、常に新しいおいしさを探求する毎日です。チームのみんなでアイデアを出し、力を合わせて形にしていく。そこで互いに刺激し合い、技を磨き、発想の幅を広げていく。だから型に収まることなく、新しいおいしさを生み出し続けられるのだと思います。まだ駆け出しの頃、先輩たちから「どうしてここまで教えてくれるのだろう？」と不思議に思えるほど多くのことを学びました。今思えば、決して不思議ではありません。私が話したことに若いスタッフが刺激を受け、そこから予想外の発想が生まれ、私への刺激となって還ってくる。そうして、決して一人では創り出せないおいしさに出会うことができるのですから。

**コンラッド東京 エグゼクティヴ ペストリーシェフ**
**岡崎正輝**

## Interview with Executive Pastry Chef Masaki Okazaki

In my role overseeing the desserts offered by the hotel for afternoon tea and buffets to weddings and banquets, I spend every day exploring new, exciting flavors. Our team is constantly brainstorming ideas and collaborating to bring them to life. In the process, we inspire one another, hone our skills, and broaden our creative horizons. This collaborative spirit is exactly why we constantly break the mold to create innovative flavors. When I was just starting out, I learned so much from my senior colleagues that I used to wonder, "Why are they teaching me so much?" Looking back now, it makes perfect sense. When young staff members become inspired by something I share, it sparks in them unexpected ideas, which in turn become a source of inspiration for me. Through this synergy we discover the flavors that no single person could ever create alone.

**Masaki Okazaki**
**Executive Pastry Chef**
**Conrad Tokyo**