ご宿泊者限定特典 OFFER TO STAYING GUESTS

ご来店時にこちらのニュースレターをご提示いただくと レストランにてお食事の際に ドリンクセレクションより お好きなドリンクを 1 杯プレゼント

Present this newsletter and receive a complimentary beverage of your choice when dining at the restaurant.



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.

*ご宿泊者限定特典は宿泊者のみ対象。ご利用にはお食事のご注文が必要です。*他特典との併用はできません。*バー&ラウンジでのご利用は対象外。*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。

*Available to staying guests only and when ordering food. *No other coupons may be used with this offer. *This offer is not applicable for Bar & Lounge. *Prices inclusive of taxes and service charge. *Menu items and prices are subject to change without notice. *Images are samples only.

Hilton





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(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。



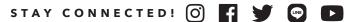


PRESS READER 新聞デジタル版 無料アプリ Digital Newspaper, free APP

from pre-arrival to local information.

HILTON HONORS APP Download the Hilton Honors app, a unique gateway to the hotel to arrange everything for your stay

コンラッド東京 公式SNSアカウント Conrad Tokyo Official SNS Account

















桜ストロベリーアフタヌーンティー 春URARA(うらら)



TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

3月1日(金)~5月6日(月・祝) 毎日11:00~16:30 ※2時間制

afternoon tea experience.

1名様 7.200円~

3/1 (Fri)-5/6 (Mon)

Open daily 11:00–16:30 *120-minute seating

From 7,200 yen per person

毎年人気の桜とストロベリーのアフタヌーンティー、今年は和と洋の出会いを テーマに、和菓子のような見た目ながら洋菓子をベースにしたスイーツと、ス イーツと見間違うプレゼンテーションが毎回お客様を虜にするセイボリーが春 の季節のアフタヌーンティーを彩ります。

The popular annual afternoon tea, featuring cherry blossoms and strawberries, embraces this year's theme with sweets that meld the appearance of Japanese confections with the essence of Western pastries. Savories, presented in such a way that they could easily be mistaken for sweets, captivate guests and enrich the spring





ストロベリー・スイーツビュッフェ ~チューリップガーデン~



Strawberry Sweets Buffet ~Tulip Garden~

CERISE セリーズ

3月16日(土)~5月6日(月・祝) ※毎週土曜・日曜、祝日開催。 第1部:12:00~13:30/12:30~14:00 第2部:14:00~15:30/14:30~16:00 ※90分制

1名様 6.000 円

コンラッド・ベア付き(大人のみ) 1名様 7.200 円 お子様(3~5歳) 1名様 1,700 円 / お子様(6~12歳) 1名様 2,700 円

3/16 (Sat) - 5/6 (Mon) *Saturdays, Sundays, Public Holidays Session 1:12:00-13:30 / 12:30-14:00 Session 2:14:00-15:30 / 14:30-16:00

*90-minute seating

6.000 ven per person Conrad Bear included 7,200 yen per person (no children's pricing) 1,700 yen per child (ages 3-5) / 2,700 yen per child (ages 6-12)

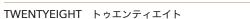
春の季節に咲き誇るチューリップとイースターをモチーフにしたいちごのスイーツやセイ ボリーが色鮮やかに勢揃い。心躍る春の訪れを感じながら、コンラッド東京でのスイー ツ体験をお楽しみください。

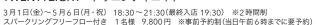
A vibrant array of strawberry sweets and savories with the theme of Easter and tulips in bloom in the spring season. Enjoy the special sweets that evoke the exhilarating arrival of spring at Conrad Tokyo.



夜桜ナイトティー

Sakura Night Tea





スパークリングフリーフロー付き 1名様 9,800円 ※事前予約制(当日午前6時までに要予約) シャンパーニュフリーフロー付き 1名様 15,000円 ※両プランに桜柄のコンラッド・ベアが付きます。

3/1 (Fri)-5/6 (Mon) 18:30 \sim 21:30 (L.O. 19:30) *120-minute seating With free-flowing sparkling wine: 9,800 yen / free-flowing champagne: 15,000 yen per person *Both plans include Sakura Conrad Bear

*Advance reservations required (reservations must be made by 6:00 am on the day of the event)

桜といちごをふんだんに使用し、和菓子のような見た目ながら洋の料理や菓子をベースに したセイボリーとスイーツ各4種を、ビールやスパークリングワインなどのフリーフロード リンクとともにお楽しみいただけます。

Enjoy four savories and sweets that blend the visual allure of Japanese sweets with the flavors of Western cuisine, featuring cherry blossoms and strawberries. Pair with free-flowing beverages, including beer and sparkling wine.







エンボディメント

Embodiment



3月1日(金)~5月31日(金) 1名様 16,000円

※日・月曜定休(祝前日は営業)

*Closed on Sundays and Mondays (open on the eve of public holidays) ※その他、8 m (17.000円) の Fmbodiment L *Embodiment 8 course (17,000 yen), 8 course (21,000 yen) 8冊(21,000円)、9冊(25,000円)の期間限定コースも and 9 course (25.000 ven) menu also available ご用意しております。

ブランド食材を取り入れ、素材の持ち味を最大限に生かした季節限定のコースディナーを ご提供します。

3/1 (Fri)-5/31 (Fri)

for a limited time.

16,000 ven per person

DINNER 17:30-21:00 (L.O.)

Offering a limited seasonal course dinner that incorporates premium ingredients and makes the most of their natural flavors.

桜コース

Sakura Course

CHINA BLUE チャイナブルー LUNCH 11:30-14:00 (L.O.) DINNER 17:30-21:00 (L.O.)

3月18日(月)~4月18日(木) 1名様 16,000円

3/18 (Mon)-4/18 (Thu) 16.000 ven per person

春の恒例「桜コース」をランチおよびディナーにてご提供します。見た目も味わいも春を感 じられるコースをご堪能いただけます。

The annual spring "Sakura Course" will be offered for lunch and dinner. Enjoy the course that evokes spring in both appearance and flavor.





北海道大地の恵み Blessings of Nature from Hokkaido

KAZAHANA 風花

3月4日(月)~4月30日(火) 1名様 40.000円

LUNCH 11:30-14:00 (L.O.) DINNER 17:30-21:00 (L.O.)

3/4 (Mon)-4/30 (Tue) 40,000 yen per person

会席、鮨、鉄板焼のすべてのジャンルの料理を一度に楽しめるコース。北海道の食材をふ んだんに使用し、鮨カウンターより鮨3種、鉄板焼カウンターより北海道産活け北寄貝お よび北海道産ブランド牛をご提供します。コース内のお米はすべて合鴨農法により栽培

された、北海道産の無農薬米を使用しています。 Experience a course that brings kaiseki, sushi, and teppan all at once. This offering includes three kinds of sushi from the sushi counter, accompanied by Hokkaido surf clams and premium beef from the teppan counter. Served with duck farming pesticide-free rice from Hokkaido.

ディナーコース4皿

Four-course Dinner

CERISE セリーズ

3月1日(金)~4月30日(火) 17:30~20:00より開始時間を選択 ※2時間制 1名様 12,000円

DINNER 17:30-20:00 (L.O.)

3/1 (Fri)-4/30 (Tue) Select a start time between 17:30-20:00 *120-minute seating 12,000 yen per person

春の味覚をふんだんに使用したこだわりのディナーコース。春野菜や美食の地北陸から仕 入れたブランド食材の織り成すコースをご堪能ください。

A special dinner course using an abundance of spring flavors. Enjoy the course woven together with spring vegetables and premium ingredients from the Hokuriku region, the land of gourmet delicacies.





シェフズ・トリート 春のランチビュッフェ

Chefs' Treat Spring Lunch Buffet



CERISE セリーズ

3月18日(月)~5月2日(木) 12:00~13:30(最終入店) ※平日限定 / 120分制(L.O. 30分前) 1名様 6,500 円 / コンラッド・ベア付き(大人のみ) 1名様 7,700 円 ホ子様(3~5歳) 1名様 2,000 円 / お子様(6~12歳) 1名様 3,000 円

3/18 (Mon) -5/2 (Thu) 12:00-13:30 *Weekdays only /120-minute seating limit (L.O. 30 minutes before) 6,500 yen per person / Conrad Bear included 7,700 yen per person (no children's pricing) 2,000 yen per child (aqes 3-5) / 3,000 yen per child (aqes 6-12)

総料理長監修のもと、各レストランのシェフ達が北陸の味覚や旬の食材を取り入れたバラエティ豊かなメニューをご用意。クラブステーションのズワイガニやいちごスイーツもお好きなだけお楽しみいただけます。また、ビュッフェ会場であるオールデイダイニング「セリーズ」に募金箱を設置し、集まった義援金は全て日本赤十字社を通じて被災地支援のために役立てていただく予定です。

Under the supervision of Executive Chef, the chefs from each restaurant prepare a diverse menu featuring Hokuriku flavors and seasonal ingredients. Enjoy unlimited snow crabs at the crab station, as well as strawberry sweets. Donation boxes will be set up and all the money raised will be used to support the affected areas through the Japanese Red Cross Society.









コンラッド東京オリジナル海鮮塩ラーメン

Conrad Tokyo Original Seafood Shio Ramen



11:30~22:00(L.O. 21:00) 1名様 5.000 円 11:30-22:00 (L.O. 21:00) 5,000 yen per person

コンラッド東京 総料理長 水口雅司が考案したオリジナルの海鮮塩ラーメン。帆立と鶏の旨味を凝縮したコク深い味わいのスープと風味豊かな手ごねの細麺をベースに、九条ネギ、煮卵、自家製チャーシュー、帆立、オマール海老、オマールオイルをトッピング。煮卵は白醤油を使って上品な白い煮卵に、チャーシューは低温でゆっくり加熱しハムのように美しいピンク色に仕上げました。

Original seafood shio ramen by Masashi Mizuguchi, Conrad Tokyo's Executive Chef, boasts a robust broth of scallop and chicken umami paired with handcrafted noodle. The ramen is adorned with kujo leeks, boiled egg seasoned with white soy sauce, homemade slow-cooked char siu pork which is pink like ham, scallops, lobster, and lobster oil.





春のアートカクテル Spring Art Cocktails



TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

3月1日(金)~5月6日(月·祝) 10:30~24:00(L.O. 23:30) 各 3.200 円 3/1 (Fri)-5/6 (Mon) 10:30 ~ 24:00 (L.O. 23:30) 3,200 yen each

葛飾北斎の「桜に鷹」など春をテーマにした絵画作品からインスピレーションを受けたカクテル3種を期間限定でご提供します。画家が心動かされた美しい情景を追体験いただけます。

Three kinds of cocktails inspired by spring-themed paintings, such as Hokusai's Hawk and Cherry Blossoms, are offered for a limited time. Relive the heautiful scenes that enchanted the artists

テイクアウトケーキ

Takeout Cakes



TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

予約方法:公式サイトにてクレジットカード決済 ※受け取り日の3日前までに要予約。 Reservations: Credit card payment through the official website *By three days before the pickup date.

季節に合わせて登場するホールケーキをホテル公式ホームページよりご予 約いただけます。ご家族やご友人の特別なお祝いに、ホームパーティーに、 または大切な方へのプレゼントにぜひ利用ください。

Seasonal whole cakes can be reserved through the hotel's official website. Highly recommended for a special celebration for family and friends, a home party, or as a gift for a loved one.



【1日3組限定】ホットキャンドル アロマ

Hot Candle Aroma (Limited to 3 couples a day)



窓の外に広がる汐留のダイナミックなシティビューを眺めながら柔らかなキャンドルの灯りが演出す る安らぎの時間をお過ごしください。ヒート&ウォーター エクスペリエンスで心と身体の緊張を緩く ほどいた状態で、水月スパ&フィットネスならではのボディ、マインド、スピリットに働きかけるホリス ティックなアプローチによるオールハンドのボディトリートメントで内面からの輝きを引き出します。

After unwinding at the Heat and Water Experience, enjoy a moment of peace while relaxing with an original all-hand holistic body treatment at Mizuki Spa & Fitness that makes the body radiate from within.

期間:2月13日(火)~

時間:9:00~22:00(最終受付20:00)

料金: 2名様 68,000円 内容: •水月ルーム確約

フルボディトリートメント 60 分

水月スパ&フィットネスオリジナル 日本産アロマ エッセンシャルオイルとディフューザーのギフトセット

オプション: ひのき風呂30分(追加2名様+7.000円)

ボディまたはフェイシャル 30 分(追加1名様+7.000円)

Period: From 2/13(Tue)~

9:00-22:00 (last admission at 20:00)

68,000 yen for 2 persons Details: • Guaranteed Mizuki room

• 60-min. full body treatment

· Mizuki Spa & Fitness original gift set (Japanese aroma essential oils and diffuser)

Option: 30 min. Hinoki bath (+7,000 yen for 2 persons)

30 min. body or facial (+7,000 yen for 1 person)





水月スパ&フィットネス会員制度のご案内(29階) MIZUKI SPA & FITNESS MEMBERSHIP INFORMATION (29F)



会員制度トライアルプランのご案内 Membership Trial Plan

会員に新規でご入会を検討されているお客様に、特別料金でご体験いただけるトライアルプランをご用意しています。 この機会にぜひ、水月スパ&フィットネスをお試しください。

Consider the trial plan for new potential members, offering services at a special rate. It's a great chance to experience Mizuki Spa & Fitness.

: 2024年12月31日(火)まで Until 12/31 (Tue), 2024

金:1名様5.500円(税込) 5,500 yen per person (tax included) 営業時間:フィットネス 6:00~22:00(最終入場 21:30) Fitness 6:00-22:00 (last admission 21:30)

ご 予 約:03.6388.8620(9:00~21:00) Reservation: 03.6388.8620 (9:00-21:00)

入会特典キャンペーン CAMPAIGN

ご入会いただくと先着10名様に以下の特典をプレゼントいたします。

- ベイビュースイートにペアでご招待(1泊2日、朝食付き)
- スパトリートメント 120 分(フェイシャル&ボディトリートメント)1 名様ご招待

The first 10 people to sign up receive the following gift.

- Invitations to a Bay View Suite for a couple (1 night, breakfast included)
- 120-minute spa treatment (facial and body treatment) for 1 person

水月スパ&フィットネス Mizuki Spa & Fitness

TEL: 03.6388.8620 Email: mizuki.conradtokyo@conradhotels.com



