

## 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。  
\*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.

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 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



CONRAD  
TOKYO



## オートム・アフタヌーンティー with TruffleBAKERY (トリュフベーカリー)



### Autumn Afternoon Tea with TruffleBAKERY

#### TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

9月1日(日)～10月31日(木) 9/1 (Sun)-10/31 (Thu)  
毎日 11:00～16:30 ※2時間制 Open daily 11:00-16:30 \*120-minute seating  
1名様 7,900円～ From 7,900 yen per person

ハロウィンにちなみ、タロットカードの世界観に着想を得た秋スイーツと、トリュフをはじめ専門食材とパンをソリューションしたベーカリー、TruffleBAKERY (トリュフベーカリー)とのコラボレーションサンドイッチが楽しめるアフタヌーンティーをご提供します。

Inspired by the world of tarot cards, the afternoon tea features autumn and Halloween sweets along with sandwiches created in collaboration with TruffleBAKERY, a bakery known for some of Tokyo's most sought-after truffle breads.

#### 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 and when ordering afternoon tea.  
\*No other coupons may be used with this offer.



# 「フロリレージュ」×「チャイナブルー」 コラボレーションディナー



## Florilège × China Blue Collaboration Dinner

### CHINA BLUE チャイナブルー

9月27日(金) 1名様 40,000円  
17:30 ドアオープン、18:00 スタート

9/27 (Fri) 40,000 yen per person  
Doors open at 17:30, start at 18:00

国際的なレストランガイドで二つ星を獲得し、世界およびアジアのベストレストランにて上位に選出されるフレンチレストラン「フロリレージュ」のオーナーシェフ、川手寛康氏と、中国料理「チャイナブルー」シェフ 陳志偉とのコラボレーションによる一夜限りのディナーイベントを開催。環境を配慮したプラントベースの料理で注目される川手氏の料理と、中国の伝統と地元の食材を大切にしながら広東料理へのオマージュを巧みに表現した陳の料理で、ひとつのコースを組み立てます。

Chef Chan Chi Wai of China Blue and Chef Hiroyasu Kawate, owner of the two-starred French restaurant Florilège, ranked among the best in the world and Asia, will collaborate on a one-night dinner. This event will showcase the culinary strengths of both chefs. Chef Chan's contribution will include dishes that pay homage to Cantonese cuisine while Chef Kawate will bring his acclaimed, environmentally friendly, plant-based cuisine to the table.

※写真はコラボレーションディナーの料理とは異なります。  
\*These are not the dishes served for the collaboration dinner.



フレンチレストラン「フロリレージュ」  
オーナーシェフ 川手氏



中国料理「チャイナブルー」  
シェフ 陳



## パーティタイム Cocktail Time



バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」でバンドのライブ演奏に身を委ねながら優雅なひとときを過ごしてみませんか。煌びやかな夜景とともにお好みのドリンクをお楽しみいただけます。ヒルトン・オナーズ会員様は、ご飲食代が最大25%割引になります。  
\*ご予約をおすすめいたします。

Discover the ultimate destination for sophisticated drinks at Bar & Lounge TwentyEight. Enjoy live music and find a comfortable corner against the floor-to-ceiling windows and admire the night view. Hilton Honors Members receive 10 to 25% discount.

\*Reservations are highly recommended



## 2種のモンブランプレート Mont Blanc Plate



### TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

9月1日(日)～10月31日(木)  
13:30～22:00 ※平日のみ  
1 プレート 5,000円

9/1 (Sun)-10/31 (Thu)  
13:30-22:00 \*Weekdays only  
1 plate 5,000 yen

和栗と洋栗を使用した栗づくしのデザートプレート。モンブランパフェはビターチョコレートムースにマロンムースを重ね、中にカシスゼリーをしのばせて爽やかなアクセントを加えました。モンブランタルトは、生クリームと和栗クリームの中に、和栗を丸ごと閉じ込め、トップにも贅沢に和栗を飾ってご提供。

Chef has created a plate featuring two autumn specials using Japanese and European chestnuts. The Mont Blanc Parfait is layered with bitter chocolate and chestnut mousse, as well as blackcurrant jelly. The Mont Blanc Tart is served with a whole chestnut inside and topped with chestnuts cream.



## 国産野菜を味わう季節のコース2種

### Seasonal Menus Featuring Japan's Finest Vegetables



#### COLLAGE コラージュ

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

9月6日(金)～11月28日(木) ※2時間制  
Pleasure 7皿: 1名様 17,000円  
Authentic 8皿: 1名様 25,000円

9/6 (Fri)-11/28 (Thu) \*120-minute seating  
Pleasure: 7 dishes, 17,000 yen per person  
Authentic: 8 dishes, 25,000 yen per person

東京産バターナッツかぼちゃや、宮崎県産アボカドをはじめとする様々な国産野菜を味わうコースで日本が持つ食の可能性をご体感ください。

Elaborating the flavors of everyday vegetables for this autumn, Collage offers a menu that celebrates both sustainability and culinary creativity featuring butternut squash from Tokyo and avocados from Miyazaki.

## 季節の特別コース3種

### Three Special Seasonal Menus



#### KAZAHANA 風花

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

9月1日(日)～10月31日(木)  
1名様 7,500円～

9/1 (Sun)-10/31 (Thu)  
From 7,500 yen per person

「小田原直送の鮮魚と赤座海老の鮨コース」、「神戸ビーフと松茸の鉄板焼コース」、そして「北海道産『銀聖』の漬け焼きと有機野菜のサステナブル御膳」の3種のコースおよびセットメニューをご提供します。

Offering three special menus including sushi menu with fresh fish from Odawara and Sagami lobster, teppan menu with Kobe beef and matsutake, and sustainable gozen with soy sauce-flavored grilled Hokkaido salmon 'Ginsei'.



## 季節の海鮮メニュー

### Seasonal Seafood Menu



#### CHINA BLUE チャイナブルー

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

9月1日(日)～10月31日(木)  
アラカルト: 12,800円～

9/1 (Sun)-10/31 (Thu)  
A La Carte: From 12,800 yen

新鮮なあわびやイセエビなど、海鮮の旨みを凝縮した風味豊かな季節限定のアラカルトメニューをご提供します。

The seasonal a la carte menu offers rich seafood umami flavors, including fresh abalone, Japanese spiny lobsters, and more.

## オイスターメニュー

### Oyster Menu



#### TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

DINNER 17:00-22:00 (L.O.)

9月1日(日)～11月30日(土)  
アラカルト: 4,000円～

9/1 (Sun)-11/30 (Sat)  
A La Carte: From 4,000 yen

国産の牡蠣を様々なスタイルで楽しめるアラカルトメニュー。牡蠣の濃厚な風味が凝縮した計6種のオイスター料理をご堪能ください。

An a la carte menu featuring Japanese oysters prepared in a variety of styles. Enjoy six different oyster dishes, each showcasing their unique flavor.



## シェフズ・トリート・ランチビュッフェ～信州の秋グルメ～ Chef's Treat Lunch Buffet ~Autumn Gourmet from Shinshu~



### CERISE セリーズ

9月2日(月)～11月1日(金) 12:00～13:30(最終入店) ※平日限定 / 120分制(L.O. 30分前)  
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  
コンラッド・ベア付きプラン：1名様 7,700円 / お子様(3～5歳) 1名様 3,200円 / お子様(6～12歳) 1名様 4,200円

9/2 (Mon)-11/1 (Fri) 12:00-13:30 \*Weekdays only / 120-minute seating limit (L.O. 30 minutes before)  
6,500 yen per person  
2,000 yen per child (ages 3-5) / 3,000 yen per child (ages 6-12)  
7,700 yen per person includes a Conrad Bear  
3,200 yen per child (ages 3-5) / 4,200 yen per child (ages 6-12)

豊かな自然に恵まれた長野県には、高原の特性を生かした食材や、南北に長い地形が生んだバラエティに富んだ農作物など、素材の良さが際立つ食べ物が多く存在します。信州そばや、佐久鯉、黄金シャモなどの環境にこだわり育てられた信州の食材を、総料理長 水口雅司監修のもと、各レストランのシェフ達が和洋中様々なアレンジを加えてお届けします。

Rich in nature, Nagano Prefecture offers diverse ingredients. Under the supervision of Executive Chef Masashi Mizuguchi, chefs from each restaurant will prepare dishes in various styles using ingredients from Shinshu (another name for Nagano), such as Shinshu soba, Saku carp, and Golden Shamo chickens.



## ハロウィン・スイーツビュッフェ ～ゴーストウェディング～ Halloween Sweets Buffet ~Ghost Wedding~



### CERISE セリーズ

9月7日(土)～10月27日(日) ※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

スタンダードプラン：1名様 6,500円  
お子様(3～5歳) 1名様 2,200円 / お子様(6～12歳) 1名様 3,200円  
コンラッド・ベア付きプラン：1名様 8,000円  
お子様(3～5歳) 1名様 3,700円 / お子様(6～12歳) 1名様 4,700円

9/7 (Sat)-10/27 (Sun) \*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

6,500 yen per person  
2,200 yen per child (ages 3-5) / 3,200 yen per child (ages 6-12)  
8,000 yen per person includes a Conrad Bear  
3,700 yen per child (ages 3-5) / 4,700 yen per child (ages 6-12)

ハロウィンの季節を盛り上げるスイーツから、旬の食材を用いたデザートまで、計13種類をお好きなだけお楽しみいただけます。ゴーストたちが繰り広げるウェディングパーティーをコンセプトにした、ミステリアスで華やかな世界感をご堪能ください。

Enjoy Halloween-themed sweets and desserts featuring seasonal ingredients, while indulging in the mysterious and glamorous world inspired by the concept of a ghostly wedding party.



## ヴァルモン・ボディトリートメント Valmont Body Treatment



期間：12月31日(火)まで      Period : Until 12/31 (Tue)  
時間：9:00～22:00(最終受付 20:30)      Hours : 9:00-22:00 (last admission at 20:30)

スイスのクリニック発ラグジュアリースキンケアブランド「ヴァルモン」の「コンラッド東京限定 ヴァルモン・ボディ」。水月スパでは初のヴァルモンのボディトリートメントで、コンラッド東京のために開発された特別メニューです。

"Conrad Tokyo Valmont Body" is a special menu created by Valmont, a luxury skincare brand born from a Swiss clinic. This menu is the brand's first body treatment offered at Mizuki Spa and was created specifically for Conrad Tokyo.

- コンラッド東京限定 ヴァルモンボディ & フェイシャル (90分)  
Conrad Tokyo Valmont Body and Facial (90 minutes)

「ルミシティSPF50」の発売を記念した特別メニュー。  
・コンラッド東京限定 ヴァルモン・ボディ60分  
・ルミノシティ コレクションの商品を使用した30分のフェイシャルマッサージ

Exclusive treatment commemorating the launch of "LumiCity SPF50."  
・60-minute Conrad Tokyo Valmont Body  
・30-minute facial treatment featuring Luminosity Collection products

### ニュースレター読者限定特典 OFFER FOR NEWSLETTER READERS

1名様 61,700円 → **40%off 37,020円**  
61,700 yen per person → **40%off 37,020 yen**



## 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 19,800 yen 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

- Initiation fee : 1,980,000 yen
- Annual Fee : 495,000 yen
- Deposit : 100,000 yen



水月スパ&フィットネス  
Mizuki Spa & Fitness

TEL 03.6388.8620 Email : mizuki.conradtokyo@conradhotels.com

