

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



桜ストロベリー・アフタヌーンティー “ブルーム” Sakura Strawberry Afternoon Tea "Bloom"



TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

3月1日(土)～4月27日(日) 毎日 11:00～16:30 ※2時間制
スタンダードアフタヌーンティー：1名様 平日 7,900円 / 土日祝日 8,500円
桜コンラッド・ベア付きアフタヌーンティー：1名様 9,400円
ルイナールロゼ1杯付きデラックスアフタヌーンティー：1名様 12,500円

3/1 (Sat)-4/27 (Sun) Open daily 11:00-16:30 *120-minute seating
Standard : Weekdays 7,900 yen / Sat. Sun. & Holidays 8,500 yen (per person)
With a Sakura Conrad Bear : 9,400 yen per person
Deluxe Afternoon Tea with a glass of Ruinart Rosé : 12,500 yen per person

満開の桜を表現したアフタヌーンティー。あまおうや淡雪など国産いちごを堪能できるスイーツや、桜や紅茶を使用した香り高いメニューからなる、スイーツ5種とセイボリー3種をご用意します。さらに、開業20周年を迎えることを機に新登場したスタンドでご提供するデラックスアフタヌーンティーでは、スイーツ5種とセイボリー3種のほか、2種類のフレッシュいちごや桜の木に見立てたセイボリーをお楽しみいただけます。

Delight in a cherry blossom-themed afternoon tea featuring Japanese strawberry sweets and savories infused with cherry blossoms and black tea. The deluxe afternoon tea celebrates the hotel's 20th anniversary, including special treats, fresh strawberries, and a savory inspired by the cherry blossom tree.

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人様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.



シェフズ・トリート・ランチビュッフェ ～Tokyo's Kitchen～ Chef's Treat Lunch Buffet: Tokyo's Kitchen

CERISE セリーズ

3月3日(月)～5月30日(金) ※平日、4/29、5/5、5/6 開催
12:00～13:30(最終入店) ※2時間制(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
桜コンラッド・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



Weekdays



Weekends

3/3 (Mon) - 5/30 (Fri) *Weekdays, 4/29, 5/5, 5/6
12:00-13:30 (Last Entry) / 120-minute seating (L.O. 30 minutes before)
Standard: 6,500 yen per person
2,000 yen per child (ages 3-5) / 3,000 yen per child (ages 6-12)
With a Sakura Conrad Bear: 7,700 yen per person
3,200 yen per child (ages 3-5) / 4,200 yen per child (ages 6-12)

“東京の台所”として愛されてきた築地に着想を得て、江戸前鮓やその日の朝仕入れた鮮魚に始まり、幻の黒毛和牛とも称される東京ビーフや、東京の食文化を支えるこだわりの食材を使用したメニューのほか新鮮な牡蠣がビュッフェ台を彩ります。また、3月はいちごと桜がテーマのデザートビュッフェが楽しめる土日祝日限定ランチビュッフェも開催します。

Inspired by Tsukiji, long cherished as "Tokyo's kitchen," the buffet table showcases an array of dishes crafted from premium ingredients that are central to Tokyo's culinary culture. Highlights include Edomae sushi, the freshest fish sourced that morning, Tokyo Beef often referred to as the "phantom" black wagyu and fresh oysters. On weekends and holidays in March, a special lunch buffet is available, featuring an array of cherry blossom and strawberry dessert options.



夜桜ナイトティー Sakura Night Tea



TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

3月1日(土)～4月27日(日)
18:30～21:30(最終入店 19:30) ※2時間制
スパークリングワインフリーフロー付き 1名様 11,000円
シャンパーニュフリーフロー付き 1名様 15,000円
※両プランに桜コンラッド・ベアが付きます。
※事前予約制。当日午前9時までにご予約をお願いいたします。

3/1 (Sat)-4/27 (Sun)
18:30-21:30 (Last Entry 19:30) *120-minute seating
With free-flowing sparkling wine: 11,000 yen per person
With free-flowing champagne: 15,000 yen per person
*Both prices include a Sakura Conrad Bear
*Advance reservation required. Please make your reservation by 9:00 am on the same day.

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、桜ストロベリー・アフタヌーンティーのメニューからスイーツ4種とセイボリー4種をお楽しみいただけます。

Enjoy four kinds of savories and four kinds of sweets from the Sakura Strawberry Afternoon Tea, with free-flowing beverages, including beer and sparkling wine.



桜シェイク Sakura Shake



TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

3月1日(土)～4月30日(水)
10:30～24:00(L.O.23:30)
カクテル：2,300円 / モクテル：1,800円

3/1 (Sat)-4/30 (Wed)
10:30-24:00(L.O.23:30)
Cocktail: 2,300 yen
Mocktail: 1,800 yen

桜アイスとラズベリー、にがり酒、そしてスパイスの効いたガリアーノを合わせ、満開の桜をイメージしたデザート感覚で楽しめるカクテル。ノンアルコールでもご用意いたします。

This dessert-like cocktail blends sakura ice cream, raspberry, nigori sake, and spiced Galliano, evoking cherry blossoms in full bloom. A non-alcoholic version is also available.





プレジャー

Pleasure



COLLAGE コラージュ

2月27日(木)～5月28日(水) 17:30～21:00 ※月・火曜定休
1名様 17,000円 フランス産ストゥーリアキャビア 山菜 筍 追加 6,000円

2/27 (Thu)-5/28 (Wed) 17:30-21:00 *Closed on Mondays and Tuesdays
17,000 yen per person (French Sturia caviar with mountain vegetables and bamboo shoots: +6,000 yen)

富山県産のホタルイカや、埼玉県産のウズラ肉、収穫後30分以内に冷却したフレッシュな香川県産神経締めグリーンアスパラ、フランス産のラパン(うさぎ肉)など厳選食材を使用した、シェフこだわりのメニューをご提供します。さらに、追加料金でフランス産ストゥーリアキャビアと、山菜や筍といった旬の食材を合わせた特別なひと皿もご用意しています。また、10,000円で5コースをお楽しみいただけるメニューもございます。

Offering the chef's special menu featuring premium ingredients such as Toyama's firefly squid, Saitama's quail meat, Kagawa's fresh asparagus, and French rabbit. A special dish with seasonal vegetables and Sturia caviar is available for an extra charge. A 5-course Collage tasting menu is available at 10,000 yen.



ソムリエ 厳選のワインで楽しむペアリング

Wine Pairings by Experienced Sommeliers

COLLAGE コラージュ

世界的に活躍するコンラッド東京エグゼクティブ ソムリエの森本美雪率いるソムリエチームがその知識と感性で厳選した至高のワインセレクション。多幸感を無限に広げるお料理とのペアリングをご堪能ください。

Guided by the expertise of our executive sommelier, Miyuki Morimoto, our wine selections are crafted with a refined intuition for quality and flavor. Every pairing tells a story designed to elevate your dining experience.





三陸牡蠣といわて牛の鉄板焼コース Teppan Menu with Sanriku Oysters and Iwate Beef



KAZAHANA 風花

3月3日(月)～4月30日(水) 3/3 (Mon)-4/30 (Wed)
 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 30,000 yen per person

濃厚な味わいと大きな身を誇る三陸産の牡蠣と、日本最高級レベルとして知られる黒毛和牛のいわて牛を使用した、三陸の豊かな自然が生んだ食材をご堪能いただける鉄板焼コースです。

Enjoy the flavors of Sanriku's abundant nature with this teppan menu, featuring succulent Sanriku oysters and premium Iwate black wagyu beef.

箱弁当 ^{おうか}桜花 Sakura Bento Lunch



KAZAHANA 風花

3月3日(月)～4月30日(水) ※平日のみ 3/3 (Mon)-4/30 (Wed) *Weekdays only
 ランチ : 11:30～14:00 (L.O.) Lunch : 11:30-14:00 (L.O.)
 1名様 9,000円 9,000 yen per person

桜鯛や山菜、春野菜など、季節の食材をふんだんに使用した、2段の弁当と海鮮バラちらしがセットになったメニューです。

A two-tiered bento with seafood chirashi, showcasing abundant seasonal ingredients like sea bream, mountain vegetables, and spring vegetables.



点心ランチ Dim Sum Lunch



CHINA BLUE チャイナブルー

3月3日(月)～4月30日(水) 3/3 (Mon)-4/30 (Wed)
 ランチ : 12:00～14:00 Lunch : 12:00-14:00
 1名様 10,000円 10,000 yen per person

国産の海老と蟹を味わう「蟹と海老餃子」や、鮑をトッピングした見た目も華やかな「鮑シューマイ」など、彩り鮮やかな点心6種類と、2種から選べるメイン料理をコース仕立てでご提供します。

Offering a set menu featuring six vibrant dim sum dishes, such as shrimp and crab dumplings and abalone shumai, plus a choice of two main dishes.

桜パウンドケーキ テイクアウト Sakura Pound Cake for Take-out



3月1日(土)～4月30日(水) 3/1 (Sat)-4/30 (Wed)
 10:00～14:00 / 15:00～19:00 10:00-14:00 / 15:00-19:00
 28階「アビステ」 ABISTE on the 28th floor
 4,000円 4,000 yen

桜餡を練りこみしっかりと焼き上げたスポンジに、塩漬けた桜の葉をアクセントに加えた、和菓子のテイストを感じるパウンドケーキです。ほんのり感じる桜の風味がバランスよく、見た目も味わいも春らしい期間限定スイーツです。

Indulge in this moist treat with sakura bean paste and salted cherry leaves, balancing the subtle flavor of cherry blossoms for a spring delight.





SAKURAスパ SAKURA Spa



MIZUKI SPA & FITNESS 水月スパ&フィットネス

3月1日(土)~4月30日(水) 9:00~22:00(最終受付 19:30)
2名様 88,000円
120分 ※1日3組限定

3/1 (Sat) - 4/30 (Wed) 9:00 - 22:00 (Last Entry 19:30)
88,000 yen per two persons
120 min. *Limited to 3 couples a day

汐留のダイナミックなシティビューが広がる「水月ルーム」でのフルボディトリートメント90分とヒノキ風呂30分に、桜エキスの入ったフェイスマスクのギフトが付いたプラン。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トリートメントで、内面からの輝きを引き出します。

This plan includes a 90-minute full-body treatment and a 30-minute soak in a Hinoki bath in the "Mizuki Room," offering a dynamic cityscape view of Shiodome, with a cherry blossom extract face mask as a gift. The all-hand holistic treatment targets the body, mind, and spirit to make the body radiate from within.



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

- Initial 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

