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!

VEGETABLE OIL INK

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

20th Anniversary

CONRAD TOKYO

2025

ピーチアフタヌーンティー“フレッシュ・モーメント”

Peach Afternoon Tea

TWENTYEIGHT　トゥエンティエイト

7月1日(火)～8月31日(日) 毎日 11:00～16:30　※2時間制
スタンダードプラン：1名様平日 7,900円／土日祝日 8,500円
20 周年限定コンラッド・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

7/1 (Tue)–8/31 (Sun)　Daily 11:00–16:30　*120-minute seating
Standard : Weekdays JPY 7,900 / Sat. Sun. & Holidays JPY 8,500 (per person)
With a 20th anniversary limited edition Conrad Bear : JPY 9,900 per person
Deluxe Afternoon Tea with a glass of champagne : JPY 13,500 per person

瑞々しさあふれるピーチアフタヌーンティーでは、桃と様々な食材とのコラボレーションをお楽しみいただけるバラエティ豊かなラインアップがプレートを彩ります。見た目も味わいもしっかりと桃を感じる夏らしいスイーツ5種とセイボリー3種をご用意します。乾杯のシャンパーニュや、国産のフレッシュピーチが付いたデラックスアフタヌーンティーも数量限定でご用意しています。

The Peach Afternoon Tea offers a vibrant selection of creations combining peaches with various ingredients. The menu features five sweets that capture the flavor and appearance of peaches, along with three savory items. A Deluxe Afternoon Tea is also available in limited quantities with champagne for a toast and a fresh Japanese peach.

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.

20周年記念
レストラン＆バー コラボレーションイベント「アート・オブ・ハーモニー」
20th Anniversary Restaurants & Bar Collaboration Event: Art of Harmony

開業 20 周年を記念して、館内のレストランおよびバーにて「アート・オブ・ハーモニー」と題した4つのコラボレーションイベントを開催します。世界的に活躍するゲストを招き、出会いがもたらす発見と喜びに溢れる食体験を提供いたします。
※内容は変更になることがあります。最新情報はウェブサイトにてご確認ください。

To mark the 20th anniversary, four collaboration events titled "Art of Harmony" will be held at the hotel's restaurants and bar. Featuring globally renowned guests, each event offers dining experiences filled with discovery and joy.
*Please check the website for any updates.

第1弾 Part 1 コラージュ × モノリス COLLAGE × Monolith
COLLAGE コラージュ

国際的なレストランガイドで一つ星を獲得しているフレンチの名店「Monolith（モノリス）」のオーナーシェフ石井剛氏と、モダンフレンチ「コラージュ」料理長 影山拓磨による「伝統とモダンの融合」をテーマにした協演。モノリスを代表するパイ包み焼きなど、基本と歴史を大切にする石井氏の伝統的なフランス料理と、様々な食材や調理法を組み合わせた影山によるモダンフレンチとの調和をお楽しみください。

Experience the "Fusion of Tradition and Modernity" with Go Ishii, owner-chef of one-starred French restaurant Monolith, and Takuma Kageyama, head chef of Modern French "Collage". Savor the harmony of Ishii's French classics and Kageyama's modern creations.

7月11日(金) 18:30 開場、19:00 開始
28 階 モダンフレンチ「コラージュ」
1名様 48,000 円
ソムリエ厳選のお飲み物をペアリングして
お楽しみいただきます。

7/11 (Fri) 19:00 Start (Doors open at 18:30)
Modern French "Collage" (28F)
JPY 48,000 per person
Paired with a selection of beverages chosen by sommeliers

第2弾 Part 2 ゲストバーテンダーナイト Guest Bartender Night
TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

スコッチウイスキーブランドアンバサダーを務める中村大樹氏を招いたカクテルイベントを開催。コンラッド東京開業20周年にちなみ、「世界初のラグジュアリーウイスキー」として誕生したブレンデッドスコッチウイスキー「シーバスリーガル 20 年」をベースに、「情熱と成熟」をテーマにしたカクテル４種をご提供いたします。

A cocktail event featuring Hiroki Nakamura, Scotch whisky brand ambassador. To celebrate Conrad Tokyo's 20th anniversary, four cocktails themed "Passion and Maturity" will be served, made with the blended Scotch whisky Chivas Regal Aged 20 Years, known as the world's first luxury whisky.

7月18日(金) 19:00～22:00
28 階 バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」
1杯 3,200 円
※別途カバーチャージを頂戴します。

7/18 (Fri) 19:00-22:00
Bar & Lounge TwentyEight (28F)
JPY 3,200 per glass
*A cover charge will be applied.

第3弾 Part 3 チャイナブルー × フロリレージュ CHINA BLUE × Florilège
CHINA BLUE チャイナブルー

国際的なレストランガイドにて二つ星に輝いた、日本を代表するフレンチレストラン「Florilège(フロリレージュ)」の川手寛康氏と、中国料理「チャイナブルー」料理長 陳志偉(チャン・チ・ワイ)のタッグでお届けするディナーイベント。陳の出身である「香港」をテーマに、珍しい食材やプラントベースのスタイルを得意とする川手氏による、フレンチと中国料理の協演をお楽しみください。

Join a dinner event featuring Hiroyasu Kawate of two-starred French restaurant Florilège and Chan Chi-Wai, head chef of Chinese restaurant China Blue. Discover a fusion of French and Chinese dishes themed on Hong Kong, Chan's home, highlighting unique ingredients and plant-based styles.

8月1日(金) 18:30 開場、19:00 開始
28 階 中国料理「チャイナブルー」
1名様 48,000 円
ソムリエ厳選のお飲み物をペアリングして
お楽しみいただきます。

8/1 (Fri) 19:00 Start (Doors open at 18:30)
Chinese Restaurant China Blue (28F)
JPY 48,000 per person
Paired with a selection of beverages chosen by sommeliers

第4弾 Part 4 風花×銀座 小十 KAZAHANA × GINZA KOJYU
KAZAHANA 風花

国際的なレストランガイドブックにて二つ星を獲得している日本料理「銀座小十（ぎんざこじゅう）」の主人・奥田透氏と、日本料理「風花」の料理長 村松大地が作り上げる「感謝の20 品」。「本物の日本料理」を追求しながらも、海外出店で得た経験をもとに新しい和食の在り方を研究し続ける奥田氏が、「風花」のスタイルに合わせて鮨・鉄板・会席すべてをご堪能いただけるコースを組み立てます。

Enjoy "Twenty Dishes of Appreciation" by Toru Okuda, chef-owner of two-starred Japanese restaurant Ginza Kojyu, and Daichi Muramatsu, head chef of Kazahana. Okuda blends traditional Japanese mastery with global insight in a course of sushi, teppan, and kaiseki tailored to Kazahana's style.

8月22日(金) 18:30 開場、19:00 開始
28 階 日本料理「風花」
1名様 48,000 円
ソムリエ厳選のお飲み物をペアリングして
お楽しみいただきます。

8/22 (Fri) 19:00 Start (Doors open at 18:30)
Japanese Restaurant Kazahana (28F)
JPY 48,000 per person
Paired with a selection of beverages chosen by sommeliers

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。

今年4月に開始して以降好評を博している土日限定「コラージュ・ウィークエンドブランチ」では、一部の前菜やメイン料理、デザートビュッフェが夏メニューに変わりました。シャンパーニュのフリーフローやシーフードプレートなどの人気のオプションも健在。贅沢な週末のひとときをお楽しみください。

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

The Collage Weekend Brunch, a favorite since its debut in April, now features seasonal summer updates across select appetizers, main dishes, and the dessert buffet. Popular options such as free-flowing champagne remain available. Enjoy a luxurious weekend experience.

20周年記念パルフェビジュー® ペシュ ～コンラッド東京限定～
20th Anniversary Collaboration Parfait

TWENTYEIGHT　トゥエンティエイト

7月1日(火)～8月31日(日)
毎日 16:00～20:30 ※120分制
1名様 7,800 円
※コーヒーまたはティーセレクションからお好きなお飲み物を一杯お選びいただけます。
※2日前の18:00 までに要予約

7/1 (Tue)-8/31 (Sun)
Everyday16:00-20:30 *120-minute seating
JPY 7,800 per glass
*Coffee or tea is included.
* Reservation by 18:00 two days before is required.

季節のフルーツを使った宝石のようなパフェで人気を集める「パティスリィ アサコ イワヤナギ(PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI)」とのコラボレーションが実現。ホテル内のアート作品から着想を得つつ、国産の桃を主役に、大葉やすだち、ほうじ茶といった和素材と合わせたコンラッド東京限定のパフェです。

This parfait was created exclusively for Conrad Tokyo in collaboration with PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI, which is popular for its jewel-like parfaits using seasonal fruits. Inspired by the artwork in the hotel, the parfait features Japanese peaches, combined with Japanese ingredients such as shiso leaves, sudachi and hojicha tea.

20周年記念クッキー缶＆コンラッド・ベア
20th Anniversary Cookie Tin & Conrad Bear

7月1日(火)～ なくなり次第終了
10:00～14:00 / 15:00～19:00
28階アビステ
20周年記念クッキー缶 4,000円
20周年記念限定柄コンラッド・ベア 1,500円

7/1 (Tue) - End as they are gone
10:00–14:00 / 15:00–19:00
ABISTE on the 28th froor
20th Anniversary Cookie Tin JPY 4,000
20th anniversary limited edition Conrad Bear JPY 1,500

開業20周年を記念して特別デザインのクッキー缶を販売します。ホテル内のアートをモチーフにしたコンテンポラリーなデザイン缶には、ピスタチオやチョコレートなど5種類のクッキーやフロランタンが入っています。また、おなじみのコンラッド・ベアも20周年記念限定柄で登場。

This specially designed cookie tin celebrates the Conrad Tokyo 20th anniversary. The design is inspired by the artwork in the hotel and it contains five types of cookies and meringues with various flavors including pistachio and chocolate. The 20th anniversary limited edition of Conrad Bear is also available at the hotel shop.

プレジャー
Pleasure

COLLAGE　コラージュ

～9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

-9/4 (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

鮎や穴子、スイカなど旬の厳選素材を巧みに生かした、夏の息吹を感じる新しいコースが登場しました。たっぷり堪能できる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。

A new summer-inspired course skillfully showcases carefully selected seasonal ingredients, including sweetfish, conger eel, and watermelon. Guests can indulge in a full seven-course experience or opt for a more casual five-course menu, allowing for selection based on individual preference.

20周年記念特別コース
20th Anniversary Menu

CHINA BLUE　チャイナブルー

7月1日(火)～8月31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 20,000 円

7/1 (Tue)-8/31 (Sun)
Lunch　: 12:00-14:30 (L.O.14:00)
Dinner : 17:30-22:00 (L.O.21:00)
JPY 20,000 per person

芳醇な香りが食欲をそそるスペアリブのニンニクと唐辛子炒めや、夏の風物詩の鰻を中華風に味付けしたせいろ蒸しご飯など、コンラッド東京開業20周年にふさわしい活力みなぎる夏の食材をふんだんに使用した、チャイナブルー渾身の特別コースをご堪能ください。

Delight in China Blue's special course, celebrating the hotel's 20th anniversary and infused with summer's invigorating ingredients. Dishes include chili-stir-fried spare ribs with an enticing aroma, and Seiro-mushi rice with Chinese-style seasoned eel, a beloved summer delicacy.

鰻せいろ蒸し
Steamed Eel

KAZAHANA　風花

7月1日(火)～8月29日(金)
ランチ：11:30～13:30 (L.O.)
1名様 9,000円　※平日限定

7/1 (Tue)-8/29 (Fri)
Lunch　: 11:30-13:30 (L.O.)
JPY 9,000 per person　*Weekdays only

静岡をはじめ、その時々で最良の産地から仕入れる高品質な鰻を、ふっくらと香り高く蒸し上げ、旨みを引き立てる自家製の特製タレで丁寧に仕上げました。暑い季節にこそ味わいたい、滋味深い逸品をぜひご堪能ください。

Savor a nourishing delicacy perfect for the summer season. The eel, sourced from regions including Shizuoka and chosen for peak seasonal quality, is steamed until plump and fragrant and finished with a house-made special sauce that enhances its natural umami. Enjoy this exquisite summer treat.

夏野菜と黒毛和牛部位食べ比べコース
Wagyu Beef and Summer Vegetables

KAZAHANA　風花

7月1日(火)～8月31日(日)
ランチ　：11:30～14:00 (L.O.)
ディナー：17:30～20:30 (L.O.)
1名様 30,000 円
※鉄板カウンターのみでご提供

7/1 (Tue)-8/31 (Sun)
Lunch　: 11:30-14:00 (L.O.)
Dinner : 17:30-20:30 (L.O.)
JPY 30,000 per person
*Available at the teppan counter only

牛タン、サーロイン、ヒレ、ハラミ、カイノミの 5 部位を、それぞれに最適なブランド黒毛和牛で食べ比べができる贅沢なコースです。目利きが選び抜いた和牛の個性豊かな味わいを、彩り豊かな夏野菜とともにお楽しみいただけます。

Indulge in a luxurious tasting course featuring five premium cuts of Wagyu beef: tongue, sirloin, filet, outside skirt, and flap. Each cut is expertly sourced from the most suitable brands of Japanese Black Wagyu. Savor the unique character of Wagyu alongside vibrant summer vegetables.

シェフズ・トリート・北海道ランチビュッフェ

Chef's Treat Hokkaido Lunch Buffet

CERISE　セリーズ

～8月29日(金) ※平日、および7月21日(月・祝)、8月11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
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

– 8/29 (Fri) *Weekdays, 7/21, 8/11
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)
With a Conrad Bear: JPY 7,700 per person
JPY 3,200 per child (ages 3-5) / JPY 4,200 per child (ages 6-12)

北海道の新鮮な魚介や大自然が育てた銘柄肉を使用し、シンプルな調理法で食材の美味しさを最大限に引き出す、イタリアンをはじめとする地中海スタイルの料理にアレンジしてお届けします。さらに、クラブステーションではズワイガニを、パスタステーションでは北海道産サーモンを使用したパスタをご用意いたします。

Celebrate the season with a vibrant lunch buffet featuring fresh seafood from Hokkaido as well as premium meats. Delight in Mediterranean-style dishes that perfectly enhance the bright, refreshing feeling of summer with their flavorful preparations. Highlights include sweet snow crab, and daily pasta special featuring Hokkaido salmon.

20周年記念 2ヶ月限定フィットネスメンバープラン

20th Anniversary
Two-Month Limited Fitness Membership Plan

MIZUKI SPA & FITNESS　水月スパ＆フィットネス

7月1日(火)～2026年6月30日(火)
220,000円　※20名様限定

7/1 (Tue) - 2026/6/30 (Tue)
JPY 220,000　*Limited to 20 persons

2ヶ月限定のフィットネスメンバープランをご用意しました。フィットネス施設のご利用はもちろん、スタジオレッスンやレンタルウェアを無料でご利用いただけるほか、60分のトリートメント2回分などうれしい特典を多数ご用意しています。トライアルにも最適。ホテルのフィットネスメンバーシップにご興味のある方はぜひお試しください。

A two-month limited fitness membership plan is now available. Enjoy complimentary access to fitness facilities, studio lessons, and rental wear, along with perks like two 60-minute treatments and more. Ideal for a trial, this offer is perfect for those interested in joining the hotel's fitness membership.

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