

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。
•メンバーよりシルバー会員様は**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.



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、会員の方は無料でWi-Fiをお部屋でお利用いただけます。



PRESS READER
新聞デジタル版 無料アプリ
Digital Newspaper, Free App

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.

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



オータム・アフタヌーンティー “スイート・ハーベスト”
Autumn Afternoon Tea



TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

11月1日(土)～11月30日(日) 毎日 11:00～16:30 ※120分制

スタンダードプラン：1名様平日 7,900円／土日祝日 8,500円

コンラッド・ベア付きプラン：1名様 9,400円

シャンパニュ一杯付きデラックスアフタヌーンティー：1名様 12,500円

11/1 (Sat)-11/30 (Sun) Daily 11:00-16:30 *120-minute seating

Standard : Weekdays JPY 7,900 / Sat. Sun. & Holidays JPY 8,500 (per person)

With a Conrad Bear : JPY 9,400 per person

Deluxe Afternoon Tea with a glass of champagne : JPY 12,500 per person

ピンクを基調とした淡い色合いの優しい世界感で、実りの季節を祝うアフタヌーンティーが登場。さつまいもや栗など旬の味覚をスイーツ5種とセイボリー3種でご提供します。乾杯のシャンパニュや、シャインマスカットのプレート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 pastel pink-based "Autumn Afternoon Tea" celebrates the harvest season with five sweet treats and three savory bites, featuring seasonal flavors like sweet potato and chestnut. A limited deluxe set including Shine Muscat grapes and a glass of Champagne is also available.

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.



12月1日(月)から1ヶ月間限定で特別コラボによる
アフタヌーンティーを開催します。
詳細は公式ウェブサイトをご覗ください。



シェフズ・トリート・フェスティブ・ランチビュッフェ Chef's Treat Festive Lunch Buffet

CERISE セリーズ

11月17日(月)～12月24日(水) ※平日、および11月24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 7,200円
お子様(3～5歳) 1名様 2,700円／お子様(6～12歳) 1名様 3,700円
コンラッド・ペア付きプラン 1名様 8,500円
クリスマス・コンラッド・ペア付きプラン(コーヒー、紅茶フリーフロー付き) 1名様 9,800円

11/17 (Mon) - 12/24 (Wed) *Weekdays and 11/24
12:00-13:30 (Last Entry) / 120-minute seating (L.O. 30 minutes before)
Standard: JPY 7,200 per person
JPY 2,700 per child (ages 3-5) / JPY 3,700 per child (ages 6-12)
With a Conrad Bear: JPY 8,500 per person
With a Christmas Conrad Bear (Includes free-flowing coffee and tea) : JPY 9,800 per person

クリスマスシーズンならではの華やかなメニューが揃ったランチビュッフェをお届けします。彩り鮮やかな前菜ビュッフェやズワイガニをお好きなだけご堪能いただけるクラブステーションもご用意。メインで選べる鴨肉のパイ包み焼き、シトーレンやショートケーキが並ぶデザートビュッフェなど祝祭感あふれるメニューご堪能ください。

Celebrate the holiday season with the festive lunch buffet, showcasing a vibrant appetizer selection and unlimited snow crab. Highlights include duck wrapped in puff pastry and a dessert buffet with stollen and shortcakes, for a truly joyful dining experience.



クリスマスディナーコース Festive Dinner

COLLAGE コラージュ

12月20日(土)～12月21日(日) 17:30～21:00 (L.O.)
12月24日(水)～12月25日(木) 第1部 17:30～19:30 / 18:00～20:00
第2部 20:00～22:00 / 20:30～22:30
1名様 40,000円 乾杯のシャンパンペニュ付き ※120分制

12/20 (Sat) - 12/21 (Sun), 17:30-21:00 (L.O.)
12/24 (Wed) - 12/25 (Thu). First seating : 17:30-19:30 / 18:00-20:00
Second seating : 20:00-22:00 / 20:30-22:30
JPY 40,000 per person. Includes a glass of champagne for the toast.
*120-minute seating

最高品質のA5和牛にフォアグラやトリュフのソースを合わせてモダンにアレンジしたコラージュ風ロッシーニや、冬景色を思わせる可憐で繊細なデザートなど、モダンフレンチ「コラージュ」がお届けする極上クリスマスディナーをお楽しみください。

Enjoy an exquisite Christmas dinner at Collage with modern French cuisine. Delight in a Rossini-style dish featuring top-grade A5 Wagyu, paired with foie gras and truffle sauce, creatively arranged in Collage style. Finish with delicate desserts reminiscent of a winter landscape.





クリスマスコース Festive Dinner



TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

12月24日(水)～12月25日(木)
19:00～21:00 / 19:30～21:30 ※120分制
[テーブル席] コンラッド・ペア付き 1名様 21,000円
[窓側席] コンラッド・ペア付き 1名様 22,000円

12/24 (Wed) - 12/25 (Thu)
19:00-21:00 / 19:30-21:30 *120-minute seating
Table seats with a Conrad Bear: JPY 21,000 per person
Window seats with a Conrad Bear: JPY 22,000 per person

ライブ演奏をバックに、アートのように美しい料理とヴーヴ・クリコのシャンバーニュを含むフリーフロードリンクで高級感のあるひとときを演出するクリスマスコース。デザートには、コンラッド東京のクリスマスケーキとして絶大な人気を誇る「ノエル・フレーズ」をミニサイズでご提供します。

A luxurious festive menu features artistic dishes and free-flowing drinks, including Veuve Clicquot champagne, set against the backdrop of live music. Dessert features a mini version of Conrad Tokyo's signature Noel Fraise cake.



聖誕晚餐 (クリスマスばんさん)

Chinese
Festive Dinner



CHINA BLUE チャイナブルー

12月24日(水)～12月25日(木)
[窓側席] 18:00～20:00 / 20:30～22:30
[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 26,000円 ※120分制

12/24 (Wed)-12/25 (Thu)
[Window seats] 18:00-20:00 / 20:30-22:30
[Other seats] Choose an entry time
of either 17:30
or between 18:30 and 20:00
JPY 26,000 per person *120-minute seating

今夏好評を博したフレンチレストラン「フロリレージュ」とのコラボレーションディナーで提供した料理を含む、特別なメニューを揃えた「聖誕晚餐(クリスマスばんさん)」をお届けします。京都七谷鴨を北京ダック風に仕上げフレンチの伝統的なソースを合わせた一品など、和の食材に伝統的な中国料理の技法とフレンチが融合したクリスマスにふさわしいスペシャルディナーです。

Experience the festive dinner with dishes from our collaboration with Florilège. Enjoy Kyoto Nanatani Duck prepared in Peking Duck style with French sauces, merging Japanese ingredients, Chinese techniques, and French flavors for a truly special celebration.



KAZAHANA 風花

Chinese
Festive Dinner



KAZAHANA 風花

12月24日(水)～12月25日(木)
第1部 17:30～19:30 / 18:00～20:00
第2部 20:00～22:00 / 20:30～22:30
※会席の窓際以外の席は 18:00～20:30 の間で入店時間を選択
JPY 26,000 per person *120-minute seating

12/24 (Wed)-12/25 (Thu)
First seating : 17:30-19:30 / 18:00-20:00
Second seating 20:00-22:00 / 20:30-22:30
*For seats other than those by the window in the kaiseki, select your arrival time 18:00-20:30
*120-minute seating

Kaiseki (Standatrd) : JPY 26,000 per person
Kaiseki with a glass of Champagne : JPY 30,000 per person
Teppan : JPY 38,000 per person

2種類のクリスマス限定コースをご用意。会席「聖樹」では、河豚を造りと出汁茶漬けの2種類でお楽しみいただけるほか、メインにはトマトとバジルを合わせてクリスマスカラーに仕立てたトマトすき焼きをご提供します。鉄板焼カウンターでは、雲丹やイセエビ、特選黒毛和牛のシャトーブリアンなど、目の前で調理される豪華な料理をご堪能ください。

At Kazahana, two festive menus await. Savor fugu sashimi and dashi chazuke, or enjoy a festive tomato sukiyaki. At the teppan counter, indulge in sea urchin, Japanese spiny lobster, and premium Wagyu chateaubriand — all prepared live before your eyes.

会席「聖樹」 & 鉄板焼「柊」 Festive Kaiseki & Teppan





クリスマスケーキ&スイーツ(テイクアウト) Christmas Cakes & Sweets (Takeout)



○予約期間

～12月22日(月) ※受け取り日の3日前までに要予約。

○予約方法

公式ウェブサイトよりご予約ください。

○受け取り日時

12月1日(月)～12月25日(木) 12:00～20:00

○受け取り場所

12月1日(月)～12月18日(木)： 28階オールデイダイニング「シリーズ」

12月19日(金)～12月25日(木)： 28階会議室

※受け取り日により場所が異なりますのでご注意ください。

○Reservation Period

Until 12/22 (Mon) *Reservations must be made at least three days before the pickup date.

○Reservation Method

Please reserve through the official website.

○Pickup Dates and Times

12/1 (Mon) - 12/25 (Thu) 12:00-20:00

○Pickup Location

12/1 (Mon) - 12/18 (Thu): 28th Floor, All-Day Dining Cerise

12/19 (Fri) - 12/25 (Thu): 28th Floor, Meeting Room

*Please note that the location varies by the pickup date.

ペストリーチームがお届けする今年のクリスマススイーツは、シグネチャーケーキ「ノエル・フレーズ」をはじめ、クリスマスオーナメントをイメージした「ビジュ」などの新作3種、ドッグ用ケーキを含む計9種類。エレガントで洗練されたスイーツがクリスマスのひとときを華やかに彩ります。

A selection of nine exquisite Christmas confections is crafted by the hotel's pastry team, including the signature Noel Fraise cake, three new ornament-inspired creations like Bijou, and a dog-friendly cake. These elegant treats will beautifully enhance holiday celebrations.

開業20周年記念アドベントカレンダー[※] (テイクアウト) 20th Anniversary Advent Calendar (Takeout)



○予約期間

～12月10日(水)
※受け取り日の7日前までに要予約

○予約方法

公式ウェブサイトよりご予約ください。

○受け取り日時

11月10日(月)～12月17日(水)

12:00～20:00

○料金

12,000円

○Reservation Period: Until 12/10 (Wed)
*Reservations must be made at least seven days before the pickup date
○Reservation Method:
Please reserve through the official website.
○Pickup Dates and Times:
11/10 (Mon) - 12/17 (Wed), 12:00-20:00
○Price: JPY 12,000

開業20周年を記念して、コンラッド東京初のアドベントカレンダーが登場。「子供のときに夢みたもの」をテーマにペストリーチームが心を込めて作り上げた、アートのように繊細で可愛らしいスイーツを日替わりでお楽しみください。

For its 20th anniversary, Conrad Tokyo introduces its first advent calendar. Based on the theme "What we dreamed of as children," the pastry team has crafted delicate and charming sweets, offering a new treat each day like a work of art.



鉄板焼オーダービュッフェコース Teppan Order Buffet Course



KAZAHANA 風花

11月4日(火)～12月23日(火)

ディナー 17:30～20:30(L.O.) *ディナーのみのご提供

※150分滞在可(ラストオーダー 120分)

1名様 45,000円

11/4 (Tue) - 12/23 (Tue)

17:30-20:30(L.O.) *Dinner only

*150-minute stay allowed (Last order at 120 minutes)

JPY 45,000 per person

冬の美味を贅沢に味わい尽くすオーダービュッフェコースをご用意しました。目の前で焼き上げるシャトーブリアンやフォアグラに鮑やイセエビといった海の幸もご堪能いただけます。お好きなものをお好きなだけお選びいただける贅沢なオーダービュッフェスタイルで、旬の豪華な食材を心ゆくまでお楽しみください。

Indulge in a lavish order buffet course featuring the finest winter flavors. Savor freshly grilled chateaubriand and foie gras, along with seafood delights like abalone and Japanese spiny lobster. In this luxurious buffet style, enjoy an unlimited selection of seasonal delicacies, elegantly served.



カウントダウンパーティー Countdown Party

TWENTYEIGHT / CHINA BLUE トゥエンティエイト / チャイナブルー

12月31日(土) 22:30～25:00 (22:00 ドアオープン)

- トゥエンティエイト
スタンディングエリア 1名様 26,000円
ご宿泊客 1名様 23,800円
テーブル席(窓側) 1テーブル 115,000円(2名様まで)
テーブル席(プレミアムシート) 1テーブル 145,000円(4名様まで)

- チャイナブルー
1名様 55,000円

12/31 (Sat) 22:30-25:00 (Doors open at 22:00)

- TwentyEight
Standing Area: JPY 26,000 per person
JPY 23,800 for staying guests
Table seats (Window side) : JPY 115,000 per table
(up to 2 guests)

- Table seats (Premium) :
JPY 145,000 per table
(up to 4 guests)

今年の年末カウントダウンは、バー＆ラウンジ「トゥエンティエイト」と中国料理「チャイナブルー」にてそれぞれ趣向を凝らしたプランをご用意します。トゥエンティエイトでは世界最古のシャンパニュ・メゾン、「ルイナール」とコラボレーションしライブミュージックや特製フィンガーフードできらびやかな時間を。チャイナブルーではドンペリニヨンのフリークローとともに、全席着席スタイルでゆったりと極上のお料理をお楽しみください。

Celebrate the New Year at Bar & Lounge TwentyEight or China Blue. At TwentyEight, enjoy Ruinart champagne, live music, and special finger foods. At China Blue, savor an elegant dinner with free-flowing Dom Pérignon, all in a serene, fully seated setting.



特製テイクアウトおせち Osechi



○予約期間：～12月20日(土)

○料金：一段重(2～3名様用) 19,800円 / 二段重(3～4名様用) 39,800円

○予約方法：公式ウェブサイトよりご予約ください。

○受け取り日：12月30日(火)～1月1日(木)

○受け取り時間：12月30日(火) 17:00～19:00 / 12月31日(水)～1月1日(木) 12:00～19:00

○受け取り場所：28階オールディイニング「セリーズ」

○Reservation Period : Until 12/20 (Sat)
○Price : Single-tiered box set (for 2-3 people) : JPY 19,800
Two-tiered box set (for 3-4 people) : JPY 39,800

○Reservation Method : Please reserve through the official website.
○Pickup Dates : 12/30 (Tue) - 1/1 (Thu)

○Pickup Times : 12/30 (Tue) 17:00-19:00 / 12/31 (Wed) - 1/1 (Thu) 12:00-19:00

○Pickup Location : 28th Floor, All-Day Dining Cerise



数量限定 ホリデー アロマセラピー モーメント Holiday Aromatherapy Moment

MIZUKI SPA & FITNESS 水月スパ&フィットネス

11月1日(土)～(ギフトパッケージがなくなり次第終了)

9:00～22:00 (最終予約 20:00)

1名様 38,000円

- 「水月スパ」オリジナルのアロマオイルを使用したボディトリートメント 90分
- アロマセラピーアソシエイツのギフトパッケージ「フォレスト・セラピー・ヒーロー」
(ホーウッド、ピンクペッパー、ヒノキをブレンドしたフォレスト・セラピー バスアンドシャワーオイル 9ml)

From 11/1 (Sat) until gift packages run out

9:00-22:00 (Reservations until 20:00)

JPY 38,000 per person

- 90-minute body treatment using original aroma oil from Mizuki Spa
- Aromatherapy Associates gift package "Forest Therapy Hero"
(9ml Forest Therapy bath and shower oil, blended with ho wood, pink pepper and hinoki)



This special plan includes a body treatment featuring Mizuki Spa's exclusive aroma oil and a bestselling Aromatherapy Associates bath and shower oil gift package. Ideal as a well-deserved year-end treat or a heartfelt gift for someone special.

