

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

2026



ストロベリー・リュクス アフタヌーンティー Strawberry Luxe Afternoon Tea



TWENTYEIGHT トゥエンティエイト

1月1日(木・祝)～2月1日(日)、および2月6日(金)～2月28日(土) 毎日 11:00～16:30 ※120分制
※2月1日(日)および2月6日(金)は営業時間が異なります。
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
シャンパーニュ1杯付きデラックスアフタヌーンティー：1名様 12,500円

1/1 (Thu)–2/1 (Sun) and 2/6 (Fri)–2/28 (Sat) Daily 11:00–16:30 *120-minute seating
*Please note that hours will differ on 2/1 (Sun.) and 2/6 (Fri.)
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

見た目にも美しく、味わい深いいちごの魅力を詰め込んだ「ストロベリー・リュクス アフタヌーンティー」。甘美ないちごを主役に、華やかなスイーツ5種と洗練されたセイボリー3種がプレートを彩ります。乾杯のシャンパーニュや、いちご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。

Delight in the visually stunning and deeply flavorful experience of Strawberry Luxe Afternoon Tea, celebrating the irresistible allure of strawberries. Five elegant sweets and three refined savories create a harmonious presentation. A deluxe set with champagne and a curated strawberry plate is available in limited quantities.

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・北陸 ランチビュッフェ Chef's Treat Hokuriku Lunch Buffet



CERISE セリーズ

12月26日(金)～1月30日(金)および2月9日(月)～3月13日(金)
※期間中の平日および下記の日程開催：
1月1日(木・祝)、1月12日(月・祝)、2月11日(水・祝)、2月23日(月・祝)
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 7,500円
お子様(3～5歳) 1名様 3,000円／お子様(6～12歳) 1名様 4,000円
コンラッド・ベア付きプラン 1名様 8,800円

12/26 (Fri) - 1/30 (Fri) and 2/9 (Mon) - 3/13 (Fri)
*Held on weekdays during the period and on the following dates:
1/1 (Thu), 1/12 (Mon), 2/11 (Wed), 2/23 (Mon)
12:00-13:30 (Last Entry) / 120-minute seating (L.O. 30 minutes before)
Standard: JPY 7,500 per person
JPY 3,000 per child (ages 3-5) / JPY 4,000 per child (ages 6-12)
With a Conrad Bear: JPY 8,800 per person

豊かな食材に恵まれた北陸の魅力を存分に楽しめるランチビュッフェをご用意しました。のどぐるなど北陸ならではの海・山の幸を、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。さらに、クラブステーションではズワイガニをお好きなだけお楽しみいただけるほか、ライブステーションでは出来立ての鱒(ぶり)しゃぶをご提供します。

Savor a sumptuous lunch buffet featuring the rich culinary treasures of Hokuriku. Regional delicacies such as blackthroat seaperch are artfully prepared in refined Japanese, Western, and Chinese styles by talented chefs. Enjoy unlimited snow crab at the Club Station and fresh yellowtail shabu-shabu at the Live Station.



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 13:30) ※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。

Every Saturday and Sunday 12:00-15:00 (Last entry at 13:30) *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

ゆったりと優雅な週末のお食事にぴったりの土日限定「コラージュ・ウィークエンドブランチ」では、一部の前菜とメイン料理、デザートが冬メニューとなりました。シャンパーニュのフリーフローや豪華なシーフードプレートなど豊富なオプションメニューがより贅沢な時間を演出します。

Perfect for a leisurely and elegant weekend dining experience, the Collage Weekend Brunch is available only on Saturdays and Sundays and now features seasonal winter updates to select appetizers, main dishes, and desserts. Enhance the experience with options like free-flowing champagne and a luxurious seafood plate.





プレジャー／オーセンティック

Pleasure / Authentic

COLLAGE コラージュ

～3月5日(木) 17:30～21:00 (L.O.) ※月曜・火曜定休
プレジャー7コース：1名様 17,000円 オーセンティック8コース：1名様 25,000円
プレジャー5コース：1名様 10,000円 オーセンティック5コース：1名様 12,000円

旬の食材を使用し、多彩な技法で芸術的な一皿を創り上げるモダンフレンチ「コラージュ」のシグネチャーコース、「プレジャー」と「オーセンティック」では、冬の味覚を繊細に表現した極上のメニューをご提供。さらに、この時期ならではの、芳醇で香り高い白トリュフを堪能いただけるオプションもご用意しています。



～3/5 (Thu) 17:30～21:00 (L.O.) *Closed on Mondays and Tuesdays
Pleasure 7 Dishes : JPY 17,000 per person Authentic 8 Dishes : JPY 25,000 per person
Pleasure 5 Dishes : JPY 10,000 per person Authentic 5 Dishes : JPY 12,000 per person

The modern French restaurant Collage serves the signature courses Pleasure and Authentic, each featuring an exquisite menu that delicately highlights the finest flavors of winter through seasonal ingredients and skilled preparation. Rich, aromatic white truffle is available as a special limited-time option.

北京ダックコース

Peking Duck Course

CHINA BLUE チャイナブルー

1月10日(土)～2月28日(土) 17:30～21:00 (L.O.)
ランチ : 12:00～14:00 (L.O.)
ディナー : 17:30～21:00 (L.O.)
1名様 25,000円 ※2名様よりご注文いただけます。

新しい年の幕開けにふさわしい、華やかでめでたいコースが登場しました。香港出身の陳シェフが手掛ける北京ダックは、伝統的な香港スタイルで、皮だけでなくほど良く身を添えて切り分けることで、香ばしい皮のパリパリ感とジューシーな肉の旨みを同時に楽しめる贅沢な逸品です。

1/10 (Sat) - 2/28 (Sat)
Lunch : 12:00～14:00 (L.O.)
Dinner : 17:30～21:00 (L.O.)
JPY 25,000 per person *Minimum order for two

A glamorous and auspicious course for celebrating the new year. Chef Chan from Hong Kong prepares Peking duck in traditional Hong Kong style. Each carved slice includes crisp skin and tender meat for a balanced harmony of texture and flavor.



鱈と雲子の鍋御膳
Cod and Milt Hot Pot Lunch



KAZAHANA 風花	
1月9日(金)～2月27日(金) ※平日限定 11:30～13:30 (L.O.) 1名様 7,500円	1/9 (Fri) - 2/27 (Fri) *Weekdays only 11:30～13:30 (L.O.) JPY 7,500 per person

冬の味覚を堪能する「鱈と雲子の鍋御膳」がランチでお楽しみいただけます。旨み豊かな鱈と、濃厚でとろける食感が特徴の雲子(鱈の白子)を上品な出汁でさっと煮込み、身体の芯から温まる一品に仕上げました。

The hot pot lunch brings the delicious flavors of winter to lunchtime. Rich, delicate cod and melting shirako (cod milt) are gently simmered in a refined broth, creating a succulent and warm dish perfect for chilly days.



漬け鮪と寒鰯胡麻醤油漬け二色丼
Marinated Tuna and Yellowtail Rice Bowl



KAZAHANA 風花	
1月9日(金)～2月28日(土) 11:30～13:30 (L.O.) 1名様 7,500円	1/9 (Fri) - 2/28 (Sat) 11:30 - 13:30 (L.O.) JPY 7,500 per person

旨みを凝縮させた漬け鮪と、脂のり抜群の寒鰯を香ばしい胡麻醤油だれでしっとりと漬け込み、贅沢な二色丼に仕立てました。旬の味わいが引き立つ、冬ならではの海鮮丼をぜひご堪能ください。

The luxurious rice bowl features marinated tuna with rich umami and fatty yellowtail soaked in a fragrant sesame soy sauce.

いちごティラミスベア
Strawberry Tiramisu Bear



TWENTYEIGHT トゥエンティエイト	
1月1日(木・祝)～2月1日(日)、および2月6日(金)～2月28日(土) 平日 16:00～22:00 / 土日祝日 19:00～22:00 1名様 5,800円 ※120分制 ※ドリンク1杯付き	
1/1 (Thu) - 2/1 (Sun), 2/6 (Fri) - 2/28 (Sat) Weekdays 16:00-22:00 / Sat. Sun. & Holidays 19:00-22:00 JPY 5,800 per person *120-minute seating *Served with one drink	

昨年好評いただいたピンクのティラミスベアが再登場。いちご風味のゼリーの布団を掛け、クッキー生地の上ですやすやと眠るかわいいティラミスベアの中には、あまおうのゼリーが入っています。

The popular pink Tiramisu Bear returns, resting on a cookie base beneath a strawberry jelly blanket, with Amaou strawberry jelly inside.



ストロベリー・リュクス ナイトティー
Strawberry Luxe Night Tea



TWENTYEIGHT トゥエンティエイト	
1月1日(木・祝)～2月1日(日)、および2月6日(金)～2月28日(土) ※2月1日(日)および2月6日(金)は営業時間が異なります。 18:30～21:30(最終入店 19:30) ※120分制 スパークリングフリーフロー付き 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 ※両プランにコンラッド・ベアが付きます。	1/1 (Thu) - 2/1 (Sun), 2/6 (Fri) - 2/28 (Sat) *Please note that hours will differ on 2/1 (Sun.) and 2/6 (Fri.) 18:30 - 21:30 (Last entry at 19:30) *120-minute seating With free-flowing sparkling wine: JPY 11,000 per person With free-flowing champagne: JPY 15,000 per person *Both prices include a Conrad Bear

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、ストロベリー・リュクス アフタヌーンティーよりセイボリーとスイーツ各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 Strawberry Luxe Afternoon Tea, with free-flowing beverages, including beer and sparkling wine.



和栗マドレーヌ / テイクアウト Japanese Chestnut Madeleines



～2月28日(土) 10:00～14:00 / 15:00～19:00
28階 アビステ 6個入り 2,800円

-2/28 (Sat) 10:00-14:00 / 15:00-19:00
ABISTE on the 28th floor 6 pieces JPY 2,800

茨城県笠間産の栗を贅沢に練り込み、ブランデーが上品に香るマドレーヌに仕上げました。2月末までの冬季限定商品です。

Crafted with premium Kasama chestnuts from Ibaraki prefecture and a subtle aroma of brandy, this madeleine is a winter-only treat available until the end of February.



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



ホットアロマスパ Hot Aroma Spa

MIZUKI SPA & FITNESS 水月スパ&フィットネス

1月4日(日)～3月31日(火)9:00～22:00(最終入店 20:00)
2名様 68,000円 / 1名様 34,000円 90分

1/4 (Sun)-3/31 (Tue) 9:00-22:00 (Last admission at 20:00)
JPY 68,000 per two persons / JPY 34,000 per person 90 minutes

※2名様でのご利用は1室限定のひのき風呂を備えたペアルーム、
1名様ご利用ではジェットバス付きのトリートメントルームにご案内いたします。

*For two guests, we offer a pair room with a private cypress bath.
For single guests, we provide a treatment room with a jet bath.



冬の冷えた身体をじんわりと温めるお風呂の後は、香り豊かなアロマオイルでほぐす60分のボディトリートメントを。2名様でのご予約なら、ひのき風呂を備えた贅沢なペアルームをご用意。トリートメント前には、HealthyTOKYOプロデュース「PLANT FARM」のヴィーガンミニマフィンと抹茶をお楽しみいただけます。バレンタインやホワイトデーの特別な記念日にもおすすめの季節限定プランです。

After a warm bath to gently soothe the winter chill, enjoy a 60-minute body spa with aromatic essential oils. For two guests, a pair room with a hinoki bath is available. Before the spa experience, savor vegan mini muffins from PLANT FARM, produced by HealthyTOKYO, and matcha. Perfect for Valentine's Day and White Day.