



THE PENINSULA  

---

T O K Y O



## HOME OF THE FESTIVE SEASON

The magic of the festive season is brought to life at The Peninsula Tokyo with the theme 'Sending Love', which embodies an elegant combination of traditions and togetherness. During this season, the hotel will be graced by splendidly decorated Christmas trees and abundant festive décor and Naka Dori Terrace will once again host an enchanting Christmas Market with special activities guaranteed to get everyone into the festive spirit.

### ザ・ペニンシュラ東京から想いを贈るフェスティブ

今年は「Sending Love」というテーマのもと、ホテル全体が伝統的で温かみのあるデコレーションで包まれます。ホテルの外やロビーには大きなクリスマスツリーが華やかに飾られ、地下1階のブティックは雪景色をまといます。仲通りではクリスマスマーケットやアドベントカレンダーが登場。ザ・ペニンシュラ東京で心温まるひとときをお過ごしください。



## CHRISTMAS MARKET AT NAKA DORI TERRACE

Nestled within The Peninsula Tokyo's Naka Dori Avenue entrance, Naka Dori Café - The Terrace, will once again host an enchanting Christmas Market. Guests can browse traditional holiday treats and gifts and count down to the most anticipated day of the year with a spectacular oversized advent calendar.

November 18, 19, 23, 25, 26

December 23-25

December 1-3, 8-10, 15-22

Time: 12:00 pm - 8:00 pm

Time: 12:00 pm - 6:00 pm

### クリスマスマーケット

華やかなイルミネーションが煌めく仲通りには今年もクリスマスマーケットがやってきます。温かなドリンク片手に眺める、クリスマスならではのお菓子やギフトは心浮き立つかわいらしさです。クリスマスまでのカウントダウンがいっそう楽しみになるアドベントカレンダーもぜひご覧ください。

11月18日、19日、23日、25日、26日

12月23日 - 12月25日

12月1日 - 3日、8日 - 10日、15日 - 22日

時間: 12:00 - 20:00

時間: 12:00 - 18:00



## FAMILY-FRIENDLY ACTIVITIES

Carefully curated family-friendly programs and holiday experiences await at the Christmas Market, including the annual Gingerbread House Decorating Class. Children and adults will be guided in a fun, hands-on workshop to decorate their own gingerbread house using colorful candy, icing, and chocolates. The Peninsula Tokyo's adorable and much-loved mascot, Peter Bear, will make special appearances throughout December, and the angelic Children's Christmas Choir will serenade guests with festive carols.

### ご家族で楽しめるアクティビティ

フェスティブの楽しみはオリジナルギフトや温かなホットチョコレート、ホットワインではありません。お子様向けのジンジャーブレッドハウスづくりのクラスや、子供合唱団によるコーラス、ピーターベアの登場、さらにオリジナルポストカードでお手紙を書くコーナーなど、心温まるプログラムでフェスティブ気分を盛り上げます。

## GINGERBREAD DECORATING CLASSES

December 9, 10, 16, 17  
Time: 1:00 pm / 3:00 pm  
Venue: Naka Dori Café  
¥6,500

December 24  
Time: 2:00 pm  
Venue: Banquet Room  
¥10,000

### ジンジャーブレッドハウス デコレーションクラス

12月9日 - 12月17日の土・日  
時間: 13:00 / 15:00  
会場: 仲通りカフェ  
¥6,500

12月24日(日)  
時間: 14:00  
会場: 宴会場  
¥10,000

## SPECIAL APPEARANCES BY PETER BEAR

December 16, 17, 23, 24, 25  
Time: 1:00 pm / 3:00 pm / 5:00 pm  
For 30 minutes

## CHRISTMAS CAROLING CHILDREN'S CHOIR

December 23 - 25  
Time: 5:00 pm  
Venue: The Lobby

### ピーターベアの登場

12月16日(土)、17日(日)  
23日(土)- 25日(月)  
時間: 13:00 / 15:00 / 17:00  
各回 30 分間

### 子供たちの合唱団によるコーラス

12月23日(土) - 25日(月)  
時間: 17:00  
会場: ザ・ロビー



## ACT OF KINDNESS

December 24  
Time: 6:00 pm  
Venue: Naka Dori Café

Hotel guests and visitors will be treated to complimentary hot chocolate and Glühwein, a traditional European spiced wine.

### アクト オブ カインドネス

12月24日(日)  
時間: 18:00  
会場: 仲通りカフェ

ホットチョコレートやホットワインなどを無料でご提供いたします。

## LETTERS TO LOVED ONES

Guests are encouraged to connect with their loved ones by writing and sending an original hotel postcard to their family and friends around the world, from their home away from home in Tokyo.

Complimentary postcards and postage stamps will be available in guestrooms and restaurants. Our dedicated post boxes on Naka Dori Avenue and the lobby allow guests to send their mail directly from the hotel.

### 大切な人に届ける手紙

「Sending Love」というテーマのもと、ホテルのお客様が大切な方へ想いや、一年の感謝を伝える機会をお手伝いできればという思いで、今年もまた、ザ・ペニンシュラ東京のレターライティングを実施いたします。

期間中、客室やレストランなどに、ザ・ペニンシュラ東京オリジナルデザインのポストカードをご用意。お手紙を書いたあとは、オリジナルの切手を貼って仲通りのクリスマスマーケット脇とロビーに期間限定で設置される、特別なポストへご投函いただけます。

12月中には、仲通りにオリジナルポストカードと切手、文房具などをご用意し、ご自由にお手紙を書いていただけます。

## The Lobby

Our iconic Festive Afternoon Tea at The Lobby will feature savory delicacies and delectable sweets paired with homemade scones and The Peninsula's original teas. A donation from each Afternoon Tea sale will benefit the hotel's charity partners, Make-a-Wish Japan and Japan Toy Hospital Association.

フェスティブデコレーションに彩られ、生演奏とともに華やかな時間をお過ごしいただけるコンチネンタルダイニング。ペニンシュラ伝統のアフタヌーンティーもフェスティブの装いで登場し、売上の一部を「メイク・ア・ウィッシュ オブ ジャパン」ならびに「日本おもちゃ病院協会」に寄付いたします。

Reservation / ご予約  
03 6270 2888  
thelobbyptk@peninsula.com

### FESTIVE AFTERNOON TEA

November 1 - December 21

Time: 11:30 am - 8:00 pm

December 22 - December 25

Time: 11:30 am - 2:30 pm

Price: ¥13,000

Includes a charm gift and one cocktail or mocktail

Dress: Casual

### フェスティブ アフタヌーンティー

11月1日(水) - 12月21日(木)

時間: 11:30 - 20:00

12月22日(金) - 12月25日(月)

時間: 11:30 - 14:30

料金: ¥13,000

オリジナルカクテルまたはモクテル1杯と  
オーナメント付き

ドレスコード: カジュアル





## The Lobby

Celebrate the holiday season with delightful menus and enchanting live music in The Lobby, adorned with festive décor.

生演奏とともに優雅な時間をお過ごしいただける1階「ザ・ロビー」では、クリスマス気分をさらに盛り上げる鮮やかなお料理をお届けいたします。

Reservation / ご予約

03 6270 2888

[thelobbyptk@peninsula.com](mailto:thelobbyptk@peninsula.com)

### FESTIVE DINNER

December 22 - 25

Four Courses

Time: 5:00 pm - 9:00 pm

Price: ¥21,000

Dress: Casual

フェスティブ ディナー

12月22日(金) - 25日(月)

4品コース(オーナメント付き)

時間: 17:00 - 21:00

料金: ¥21,000

ドレスコード: カジュアル

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge. 料金には消費税とサービス料15%が含まれています。  
Restaurant opening hours may be subject to change. レストランの営業時間は状況により変更されることがございます。



Savor breathtaking views while indulging in opulent menus crafted by our skilled chefs, featuring Japanese Wagyu beef and local seasonal ingredients. Our sommeliers will select the perfect beverage to match with your choice.

素晴らしい景観とモダンなインテリアの非日常な空間。最上級の食材をふんだんにつかったステーキ & グリルで、大切な方との特別なひとときを。ソムリエがおすすめするワインやカクテルがさらに華やぎを添えます。

Reservation / ご予約  
03 6270 2888  
peterptk@peninsula.com

### FESTIVE LUNCH

December 1 - 25

Four Courses

Time: 11:30 am - 2:00 pm

Price: ¥12,000

¥15,000 with a glass of  
The Peninsula Champagne

Dress: Casual

フェスティブ ランチ

12月1日(金) - 25日(月)

4品コース

時間: 11:30 - 14:00

料金: ¥12,000

¥15,000

ザ・ペニンシュラ シャンパン1杯付き

ドレスコード: カジュアル

### FESTIVE DINNER

December 22 - 25

Four Courses

Time: 5:00 pm - 10:00 pm

Price: ¥45,000 with a glass of  
Ruinart Blanc de Blancs

Dress: Smart Casual

フェスティブ デイナー

12月22日(金) - 25日(月)

4品コース

時間: 17:00 - 22:00

料金: ¥45,000

ルイナール ブラン・ド・ブラン 1杯付き

ドレスコード: スマートカジュアル

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge. 料金には消費税とサービス料15%が含まれています。  
Restaurant opening hours may be subject to change. レストランの営業時間は状況により変更されることがございます。







起鳳臺  
HEI FUNG TERRACE

For a unique festive celebration at Hei Fung Terrace, indulge in traditional Cantonese cuisine in a Suzhou garden setting. Our chefs have crafted lavish menus for the season using Peking duck, superior bird's nest, and abalone.

蘇州古典庭園の風情溢れる雰囲気の中で楽しむ伝統的広東料理。北京ダックや燕の巣、鮑など、こだわりの食材をつかった、華やかな季節にふさわしいメニューの数々をお楽しみください。

Reservation / ご予約  
03 6270 2888  
heifungterraceptk@peninsula.com

<p><b>FESTIVE LUNCH</b></p> <p>December 23 - 25 Time: 11:30 am - 3:00 pm Price: Five Courses ¥13,800 Six Courses ¥18,800 Dress: Smart Casual</p> <p>フェスティブ ランチ</p> <p>12月23日(土) - 25日(月) 時間: 11:30 - 15:00 料金: 5品コース ¥13,800 6品コース ¥18,800 ドレスコード: スマートカジュアル</p>	<p><b>FESTIVE DINNER</b></p> <p>December 23 - 25 Time: 6:00 pm - 10:00 pm Price: Seven Courses ¥27,800 Eight Courses ¥38,800 Dress: Smart Casual</p> <p>フェスティブ ディナー</p> <p>12月23日(土) - 25日(月) 時間: 18:00 - 22:00 料金: 7品コース ¥27,800 8品コース ¥38,800 ドレスコード: スマートカジュアル</p>
--	---

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge. 料金には消費税とサービス料15%が含まれています。  
Restaurant opening hours may be subject to change. レストランの営業時間は状況により変更されることがございます。



## THE PENINSULA

BOUTIQUE & CAFÉ

Take home the flavors and aromas of The Peninsula with specialty products from The Peninsula Boutique, created by our talented chefs and pastry team. Our beautifully crafted Christmas delicatessen items and cakes are guaranteed to enliven any festive spirit this holiday season.

ショーケースを鮮やかに彩る、腕利きのシェフとパストリーチームによるエレガントなクリスマスケーキの数々。デリセットは贅沢な特製のローストチキンがご自宅のテーブルを華やかに演出してくれます。

Reservation / ご予約  
03 6270 2888  
boutiqueptk@peninsula.com

### FESTIVE DELI SET

December 15 - 31

This luxurious deli set includes an assortment of appetizers, salad, soup, and a roasted whole Date chicken stuffed with chestnut and wild rice in a cooler bag.

Price: ¥14,000 for two  
¥19,500 for two  
with a half-bottle of The Peninsula  
Champagne

Reservation: Available until December 17

Pick-up: December 15 - 31

Online reservation is also available.  
(Pick up only)

### フェスティブ デリセット

12月15日(金) - 31日(日)

シェフ特製の伊達鶏のローストはこのデリセットでしか食べられない毎年大人気のひと品です。スモークサーモンのトルティーヤ、シャルキュトリーとチーズ、スープやコブサラダなどがフェスティブの食卓を彩ります。オリジナル保冷バッグにてお渡しいたします。

料金：¥14,000 (2名様)  
¥19,500 (2名様)  
ザ・ペニンシュラシャンパン ハーフボトル付き

予約期間： 12月17日(日)まで

店頭お渡しし期間：12月15日(金) - 31日(日)

オンラインでのご予約も受け付けております。詳しくは公式ホームページをご覧ください。配送は承っておりません。





## THE PENINSULA

BOUTIQUE & CAFÉ

### CHRISTMAS CAKES

Reservations: Available until December 21

Pick up: December 21 - 25  
11:00 am - 6:00 pm

Reservation / ご予約  
03 6270 2888  
boutiqueptk@peninsula.com

### クリスマスケーキ

予約受付: 12月21日(木)まで  
店頭引き渡し: 12月21日(木) - 25日(月)  
11:00 - 18:00

ご予約はホールケーキのみ。数に限りがございます  
ので、お早めのご予約をおすすめいたします。

オンラインでのご予約も受け付けております。詳しく  
は公式ホームページをご覧ください。配送は承って  
おりません。



"Douce Nuit" Chocolate and Orange Bûche  
"きよしこの夜" チョコレート オレンジブッシュ  
¥9,800

## THE PENINSULA

BOUTIQUE & CAFÉ



Strawberry Cheesecake Bûche de Noël  
ストロベリーチーズケーキのブッシュ・ド・ノエル  
¥8,800



Snowman Schwarzwald  
スノーマン "シュバルツバルト"  
¥9,800



Jersey Shortcake  
ジャージークリームのアストロベリーショートケーキ  
¥7,500 (直径12cm)  
¥8,200 (直径15cm)



Candle  
キャンドル  
¥980



Pompon  
ボンボン  
¥980



Santa  
サンタ  
¥980

## THE PENINSULA

BOUTIQUE & CAFÉ

Express your gratitude and love to family, friends, and colleagues with our beautifully packaged holiday hampers from The Peninsula Boutique & Café. Hampers are filled to the brim with The Peninsula's signature and seasonal gourmet delights including mango pudding, Christmas stollen, and decadent chocolates, and are available in two sizes.

お世話になった方へのギフト、手土産にも最適なハンパーをご用意いたしました。クリスマスモチーフをあしらったボックスは、どなたにも喜ばれるかわいらしさです。ジュース入りとシャンパン入りの2種類よりお選びいただけます。

November 16 - December 25

Time: 11:00 am - 6:00 pm

11月16日(木) - 12月25日(月)

時間: 11:00 - 18:00

Festive Hamper (White): With Juice

¥15,000

Festive Hamper Premium (Red):

¥20,000

With a half-bottle of The Peninsula Champagne

Kids Hamper:

¥3,500

フェスティブハンパー(白): ジュース入り

¥15,000

フェスティブハンパー プレミアム(赤):

¥20,000

ザ・ペニンシュラ シャンパン ハーフボトル入り

¥20,000

キッズハンパー

¥3,500

※配送可能商品



Chocolate Tree ¥6,000 Chocolate Train ¥12,500 Festive Peninsula Bear ¥9,000 Truffle Glass ¥8,500 Tiramisu Bar ¥1,900

Chocolate Box ¥3,000 / 6 pcs

チョコレートツリー ¥6,000 チョコレート列車 ¥12,500 フェスティブ ペニンシュラ ベア ¥9,000 トリュフグラス ¥8,500 ティラミスバー ¥1,900

チョコレートボックス ¥3,000 / 6 個

Prices are inclusive of consumption tax. 料金には消費税が含まれています。



## CHRISTMAS CONCERT WITH TOKYO SINFONIA



This year, The Peninsula Tokyo is spreading festive cheer with a series of Christmas Concerts performed by the Tokyo Sinfonia Orchestra, comprising only stringed instruments. Be serenaded by Christmas classics while our master chefs serve up a spectacular four-course menu complemented by free-flowing Ruinart Blanc de Blancs.

マエストロ、ロバート・ライカー率いる19名の弦楽器が奏でる壮麗なクリスマスソングと、ザ・ペニンシュラ東京のシェフが腕を振るう華やかなお料理、宿泊やスパのギフト券が当たる抽選会など、ザ・ペニンシュラ東京からの素敵な贈り物の一日をお過ごしください。

Reservation / ご予約  
03 6270 2888  
diningptk@peninsula.com

### LUNCH

December 24  
Time: 12:00 noon - 3:30 pm  
Venue: The Grand Ballroom 3F  
Price:

¥32,000

Four Courses with free-flowing Champagne

¥28,000

Four Courses with free-flowing non-alcoholic beverages

Dress: Elegant

### ランチ

12月24日(日)  
時間: 12:00 - 15:30  
場所: 3階 ザ・グランドボールルーム  
料金:

¥32,000 4品コースとシャンパンフリーフロー

¥28,000 4品コースとソフトドリンク含む  
ノンアルコールドリンクのフリーフロー

ドレスコード: エレガント

### DINNER

December 24  
Time: 6:00 pm - 9:30 pm  
Venue: The Grand Ballroom 3F  
Price:

¥40,000

Four Courses with free-flowing Champagne

¥32,000

Four Courses with free-flowing non-alcoholic beverages

Dress: Elegant

### ディナー

12月24日(日)  
時間: 18:00 - 21:30  
場所: 3階 ザ・グランドボールルーム  
料金:

¥40,000 4品コースとシャンパンフリーフロー

¥32,000 4品コースとソフトドリンク含む  
ノンアルコールドリンクのフリーフロー

ドレスコード: エレガント



Ring in the New Year with authentic Cantonese dishes symbolizing prosperity and harmony. Our chefs have created exquisite menus featuring seasonal ingredients such as superior bird's nest soup, abalone, and Ise spiny lobster.

蘇州古典庭園の風情溢れる雰囲気の中で楽しむ伝統的広東料理。燕の巣や伊勢海老、鮑など、こだわりの食材をつかった、華やかな季節にふさわしいメニューの数々をお楽しみください。

Reservation / ご予約  
03 6270 2888  
heifungterraceptk@peninsula.com

P

**NEW YEAR LUNCH**

December 31 - January 3  
Six Courses  
Time: 11:30 am - 3:00 pm  
Price:  
From ¥13,800  
Dress: Smart Casual

ニューイヤー ランチ

12月31日(日) - 1月3日(水)  
時間: 11:30 - 15:00  
料金:  
暁の鳳凰(6品) ¥13,800  
鳳凰の舞(6品) ¥15,800  
美の鳳凰(6品) ¥19,800  
ドレスコード: スマートカジュアル

**NEW YEAR DINNER**

December 31 - January 3  
Time: 6:00 pm - 10:00 pm  
Price:  
Six Courses ¥29,800  
Eight Courses ¥39,800  
Dress: Smart Casual

ニューイヤー ディナー

12月31日(日) - 1月3日(水)  
時間: 18:00 - 22:00  
料金:  
鳳凰の舞(6品) ¥29,800  
妖艶な鳳凰(8品) ¥39,800  
ドレスコード: スマートカジュアル

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge. 料金には消費税とサービス料15%が含まれています。  
Restaurant opening hours may be subject to change. レストランの営業時間は状況により変更されることがございます。



peter

Bid a fond farewell to 2023 and ring in 2024 at Peter with a special New Year's Eve dinner and countdown party. Enjoy music, accompanied by gastronomic fare and free-flowing Champagne.

美食とシャンパン、そしてドラマティックな空間で過ごす大晦日はいかがでしょう。贅沢な食材を確かな技術で仕上げたディナーコースがさらに特別感を盛り上げます。華やかなセレブレーションで新たな年をお迎えください。

Reservation / ご予約  
03 6270 2888  
peterptk@peninsula.com

### NEW YEAR'S EVE DINNER

December 31

Six Courses

Time: 8:00 pm - 00:00 am

Price:

¥48,000

¥68,000 with free-flow of The Peninsula  
Champagne by Deutz Brut NV

Dress: Elegant

### ニューイヤーズイブ ディナー

12月31日 (日)

6品コース

時間: 20:00 - 24:00

料金:

¥48,000

¥68,000 ザ・ペニンシュラ シャンパン  
ドゥーツ ブリュットNV フリーフロー付き  
ドレスコード: エレガント

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge. 料金には消費税とサービス料15%が含まれています。  
Restaurant opening hours may be subject to change. レストランの営業時間は状況により変更されることがございます。



## THE PENINSULA

BOUTIQUE & CAFÉ

### OSECHI おせち

Reservations: Available until December 26

Pick up: December 31, 2023  
11:00 am - 6:00 pm

予約受付: 12月26日(火)まで

店頭引き渡し: 2023年12月31日(日)  
11:00 - 18:00



Couple Osechi (left) / Three-tiered Osechi (right)  
カップルおせち(左) / 和洋中三段重おせち(右)

### Premium Osechi ¥180,000

This premium Osechi box is filled with superior ingredients including bird's nest, spiny lobster, and premium wagyu. This medley of dishes is a delectable epitome of Japanese New Year cuisine served in a beautiful, original lacquer box.

### Three-tiered Osechi ¥58,000

Rich in customs and traditions, the New Year is when families gather to enjoy an Osechi feast. Enjoy this three-tiered Osechi prepared with traditional Japanese dishes, and innovative Western and Chinese dishes.

### Couple Osechi ¥32,000

### プレミアムおせち ¥180,000

燕の巣や伊勢海老、黒毛和牛などの高級食材をシェフ渾身のおせちに仕上げ、1500年の歴史を持つ越前塗のオリジナル重に盛り込みました。

### 和洋中三段重おせち ¥58,000

ザ・ペニンシュラ東京ならではの和洋中のシェフたちの技が光る特別なおせちです。伝統的な和の料理に加え、ローストダックやズワイ蟹のロワイヤルなどバラエティに富んだおせちに仕上げました。

### カップルおせち ¥32,000

※写真はイメージです。

Prices are inclusive of consumption tax. 料金には消費税が含まれています。







## THE PENINSULA SPA & WELLNESS CENTER

This festive season, restore connection with your inner self with our range of special treatments embodying Japanese wellness and beauty. Drawing on the Japanese understanding of nature and healing and employing Japan-made blends using the finest local ingredients, these two treatments will leave anyone feeling relaxed and rejuvenated during the busy festive season and beyond.

Valid: November 1 - December 25, 2023

### Zen-Balancing-

Special Price: ¥53,400 per person (1 hour 50 minutes)

Rooted in Zen philosophy, this treatment combines ancient Japanese healing techniques with local natural ingredients. The treatment begins with a Japanese incense ceremony followed by a foot bath with mountain salts. Incorporated into the series of highly targeted massages are jade stones, a symbol of purity used to aid meditation and clear the mind.

### Chi-Healing-

Special Price: ¥41,400 per person (1 hour 25 minutes)

This deeply relaxing and invigorating treatment begins with a back massage with a Japanese body blend. A full foot massage follows to stimulate the legs and promote blood flow, while the back remains warm with a hot pad. The treatment is completed with a scalp massage, surrounded by the wood scent of an Aomori Hiba pillow.

Reservation and Information

03 6270 2299 (10:00 am - 6:00 pm) [spaptk@peninsula.com](mailto:spaptk@peninsula.com)

P

## ザ・ペニンシュラ スパ & ウェルネスセンター

ご自分へのご褒美、あるいは大切な方へのギフトとして、ホリデイズに新たに登場した、和漢植物オイルを用いたスパトリートメントを期間限定の特別料金でお楽しみください。日本ならではの豊かな自然と知恵とが息づくこのふたつのトリートメントは、本物の日本の美を体感していただけます。

期間：11月1日（水） - 12月25日（月）

### ゼン - バランシング -

期間限定料金：お一人様 ¥53,400 (1時間 50分)

日本古来の伝統や自然を感じられる全身のトリートメントです。まずは山塩の足浴で足を温め、香炉で焚いた白檀の香りでリラックス。温かな翡翠を用いたマッサージでエネルギーバランスを整えつつ全身の凝りをほぐします。自然の持つ癒しの力を効果的に使い、心身のバランスを最適な状態に整えます。

### キ - ヒーリング -

期間限定料金：お一人様 ¥41,400 (1時間 25分)

深くリフレッシュした感覚を取り戻すトリートメントです。和漢植物のオイルで背中へのマッサージを行った後、背中をホットパッドで温めながら脚裏全体のマッサージへ。足の反射区を刺激し身体全体の血流を促進し、最後は、ヒバ枕の香りに包まれながらスカルプマッサージを行い緊張を緩めます。

ご予約・詳細

03 6270 2299 (10:00 - 18:00) [spaptk@peninsula.com](mailto:spaptk@peninsula.com)



#### GIFT CARDS

Make your holiday shopping easier by giving someone special an unforgettable experience at The Peninsula Tokyo. From a luxurious weekend getaway to incredible dining or a rejuvenating spa escape, The Peninsula Tokyo Gift Cards are ideal for any special occasion.

Available for purchase online  
[gifts.peninsula.com/tokyo](https://gifts.peninsula.com/tokyo)  
[giftsptk@peninsula.com](mailto:giftsptk@peninsula.com)

#### ギフトカード

クリスマス、年末年始のホリデイシーズンに、ザ・ペニンシュラ東京での思い出に残るご体験を贈りませんか？

優雅なご滞在のひとつ、レストランでのお食事、至福の癒し空間でのスパトリートメントなど、大切な方への想いをペニンシュラ伝統のおもてなしで彩ります。お求めはオンラインでカードタイプのほか、Eギフトカードもご用意がございます。

オンラインギフトショップ  
[gifts.peninsula.com/tokyo](https://gifts.peninsula.com/tokyo)  
[giftsptk@peninsula.com](mailto:giftsptk@peninsula.com)

〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-8-1  
1-8-1 YURAKUCHO, CHIYODA-KU, TOKYO, 100-0006  
03 6270 2888 PTK@PENINSULA.COM PENINSULA.COM

HONG KONG • SHANGHAI • BEIJING • TOKYO • NEW YORK • CHICAGO • BEVERLY HILLS  
LONDON • PARIS • ISTANBUL • BANGKOK • MANILA