

FESTIVE SEASON
2022 - 2023

THE
TOKYO
TORANOMON

EDITION®

TREE OF LIGHT AT LOBBY

8 November – 25 December 2022

On display in the dramatic 31st Floor Lobby Bar from 8 November until 25 December, 'Tree of Light' was designed as a Christmas tree exclusively for The Tokyo EDITION, Toranomon by Gokou Neon Studio, led by an emerging artist Waku.

Inspiration

One suggests that the tradition of decorating a Christmas tree began with Martin Luther, when he was so moved by how beautifully the stars shone at night in the forest and tried to recreate them by attaching lighted candles to an evergreen tree. I had the same inspiration when I first decided to create with neon tubes. I was mesmerized by the lights shining in the city and skyline lit up across from skyscrapers and highways, and I am reflecting and recreating the excitement I felt through this Christmas tree. We hope that this Christmas tree brightened by neon lights will enliven the lobby and welcome all guests at The Tokyo EDITION, Toranomon.

Gokou Neon Studio

In 2022, a trio led by artist Waku renovated an abandoned factory in Edogawa-ku, Tokyo and established "Gokou Neon Studio. They work in an extensive activities from neon production to fixture production, and art direction.

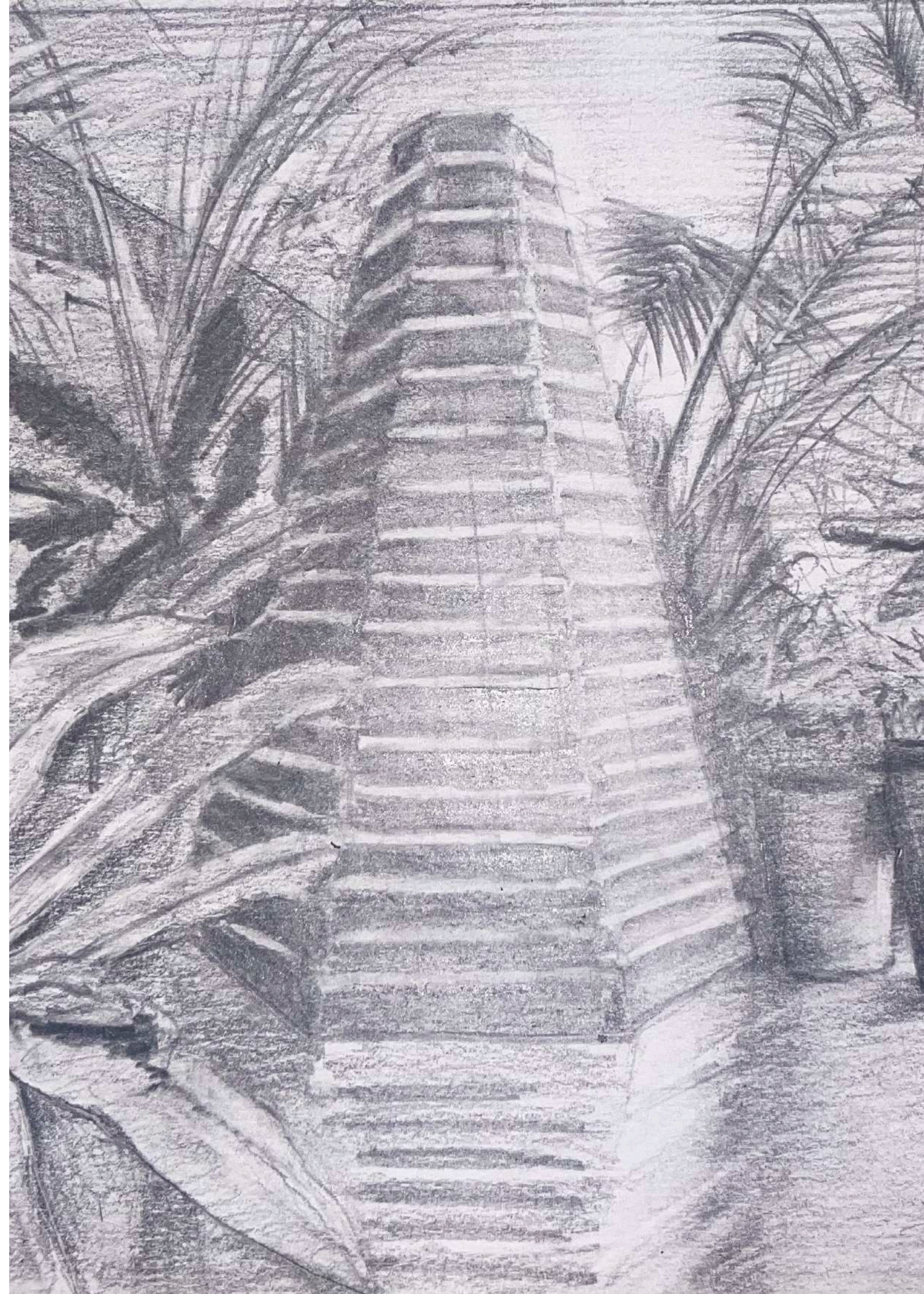
ネオンライトを使った新しいアートを追求するアーティストWakuが率いるGokou Neon Studioが、東京エディション虎ノ門のためにデザインしたクリスマスツリー「Tree of Light」が、同ホテル31階の緑溢れるLobby Barのエントランスに展示されています。

インスピレーション

諸説ありますが、マルティン・ルターが、森の中でみた夜空の光に感動し、それを再現しようと木の枝にロウソクをくりつけて灯したのがクリスマスツリーの起源と言われています。ルターが木に光を灯した時の動機と、僕がネオン管に触れてみようと思った動機に、重なり合う部分を感じました。僕は街の中のネオンを見るのも好きですし、都会のビル群、高速道路から見える光が好きです。街の中で輝く光に感動を覚え、その思いの再現を、今回のツリーに反映させました。エディションホテルのエントランスで輝くネオンの光はホテルに訪れる人々を包み込むことでしょう。

Gokou Neon Studio

2022年にアーティストWaku率いる3人組が東京、江戸川区の廃工場を改装し「Gokou Neon Studio」を設立。ネオン制作から、什器製作、アートディレクションまで多岐にわたる活動を行う。





HOLIDAY AT EDITION DINNER & BREAKFAST PACKAGE

16 December 2022 – 30 December 2022

It is time for luxurious holidays at The Tokyo EDITION, Toranomon and to spend the most joyful time of the year in our sophisticated rooms featuring magnificent panoramic views of the Tokyo skyline. Treat yourself to a sumptuous celebration dinner course at The Blue Room using seasonal ingredients such as scallops and lobster, and round off the stay with healthy, energizing breakfast in the morning. Bring home our special assortment of confectionery prepared with love and care as a gift, to savor a little EDITION at home.

Deluxe King or Deluxe Double (42 sqm)
Package Rate for one night, two adults:
Starting from JPY 171,175

一年で最も華やぐフェスティブシーズンを東京エディション虎ノ門でラグジュアリーにお祝いしましょう。東京タワーの眺望が印象的なレストランThe Blue Roomにて、オマール海老やホタテなど旬の厳選食材を使用したこの時季だけの贅沢なコースメニューをご堪能いただくディナー・朝食付きスペシャルプランです。さらに、エディションより心を込めてご用意したペストリーアソートメントをギフトとしてお持ち帰りいただきます。期間限定の特別なステイプランで、大切な人と心躍るホリデーステイを。

デラックスキングまたはダブル (42 m²)
1泊 大人2名様
171,175円より

Scan the QR code to make a reservation:
下記QRコードよりご予約ください:



*All prices include service charge and government regulated consumption tax.

*表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。

THE BLUE ROOM

FESTIVE CELEBRATION COURSE

This season The Blue Room invites friends and families to celebrate the festive holidays over a five-course feast. Start off with scallops and lobster in season, then take in bright night view of Tokyo Tower over pan-seared grouper and wagyu tenderloin, before finishing with whole fruit chocolate dessert. Gather with loved ones and indulge in the EDITION-style luxury gourmet experience steeped in holiday spirit.

心躍るホリデーシーズンの到来とともに、東京エディション虎ノ門The Blue Roomでは、大切な人と味わうこの時期だけの贅沢なコース料理をお届けします。旬のホタテやオマール海老、ハタや和牛テンダーロインを味わった後は、甘いチョコレートデザート有余韻が贅沢な時間を締めくくります。フェスティブなムードが漂う都会の夜を、エディションスタイルでお楽しみください。

16 – 30 December 2022

3-course
JPY 13,000

5-course
JPY 19,000

Wine pairing is available for additional JPY 16,000

24 & 25 December 2022

Lunch 3-course
JPY 13,000

Lunch 5-course
JPY 19,000

Dinner 5-course with a glass of champagne
JPY 25,000

Scan the code for more information:
詳細は下記QRコードよりご確認ください。



*All prices include service charge and government regulated consumption tax.

*表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。





LOBBY BAR FESTIVE AFTERNOON TEA

1 December 2022 – 9 January 2023

The holiday season has arrived, and with Christmas just around the corner, the timeless tradition of Festive Afternoon Tea set awaits at our photogenic Lobby Bar. Enjoy savory bites specially curated using decadent ingredients such as lobster, caviar and truffle, along with fine pastries embellished in Christmas colors and motifs, and of course the freshly baked scones. Sip a cup of our seasonal tea for a warm, cozy afternoon, or treat yourself to a glass of champagne to celebrate the most joyous time of the year.

待ちに待ったホリデーシーズンの到来を、Lobby Barのフェスティブアフタヌーンティーでお祝いしましょう。ロブスター、キャビア、トリュフなどの贅沢な食材を使ったこの時期にふさわしい豪華なセイボリーや、クリスマスカラーに包まれたかわいらしいスイーツ、そして焼き立てのスコーンを、心安らぐティーセレクションまたはシャンパンとともに。一年で最も心躍るひとときをフォトジェニックなLobby Barでお過ごしください。

JPY 8,800 with fine tea selection

JPY 12,700 with a glass of Ruinart Blanc de Blancs

Scan the code for more information:
詳細は下記QRコードよりご確認ください:



*All prices include service charge and government regulated consumption tax.

*表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。

THE BLUE ROOM NEW YEAR'S EVE COURSE MENU

31 December 2022

Join us on New Year's Eve at The Blue Room for an unforgettable occasion with a new year on the horizon. Round off the year with great company and our special course menu, including sweet shrimp & king crab tartare, herb marinated bluefin tuna, pan-seared blackthroat seaperch, and wagyu sirloin, while reflecting the accomplishments and memories. Conclude the sweet night with chocolate dessert to pamper yourself and welcome the bright new year ahead.

新年を迎える大晦日の夜は、東京エディション虎ノ門The Blue Roomで1年の締めくくりにふさわしい記憶にのこる晚餐を。甘えびとタラバガニや、本マグロ、そしてノドグロや和牛サーロインなど最高級食材を贅沢に使用した美食の数々とともに、大切な人と一年の思い出を振り返りましょう。The Blue Room自慢のワインリストからヘッドソムリエが厳選した、完璧なワインペアリングも是非お楽しみください。

5-course
JPY 24,000

Wine pairing is available for additional JPY 20,000

Scan the code for more information:
詳細は下記QRコードよりご確認ください:



*All prices include service charge and government regulated consumption tax.

*表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。





THE JADE ROOM + GARDEN TERRACE FESTIVE COURSES

Celebrate the joys of Christmas and New Year at The Jade Room + Garden Terrace, the hotel's newly opened signature restaurant, spearheaded by world-renowned, award-winning Michelin-starred chef Tom Aikens. Spoil yourself with an exquisite tasting menus inspired by Japanese culture and cuisine, and enjoy the most astonishing backdrop of the Tokyo Tower, the best view the city has to offer.

世界的に有名で受賞歴のあるミシュランスターシェフのトム・エイキンズが指揮を執る、新鮮で革新的な料理を提供する東京エディション虎ノ門のシグネチャーレストランThe Jade Room + Garden Terraceでクリスマスと新年の喜びを分かち合いましょう。この時期だけの特別なコースを東京タワーと東京のスカイラインを望む、息をのむような景色を眺めながらお楽しみください。

14 – 30 December 2022
1 January 2023

Lunch 5-course
JPY 15,000
Wine pairing is available for additional JPY 12,000

Dinner 7-course
JPY 25,000
Wine pairing is available for additional JPY 20,000

31 December 2022

Lunch 5-course
JPY 15,000
Wine pairing is available for additional JPY 12,000

Dinner 8-course
JPY 35,000
Wine pairing is available for additional JPY 25,000

Scan the code for more information:
詳細は下記QRコードよりご確認ください:



*All prices include service charge and government regulated consumption tax.

*表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。

GOLD BAR AT EDITION NEW YEAR'S EVE COUNTDOWN

31 December 2022

Gold Bar at EDITION is bound to bring you the ultimate New Year's Eve party as we send the year out with sophistication and glamour. Enjoy special DJ entertainment throughout the evening, taste the specially curated canapes and sip on Bollinger Special Cuvée Brut or Veuve Clicquot La Grande Dame 2012 Yayoi Kusama. Dance into the early hours of 2023 and party like no other through one unforgettable night of the year.

ラグジュアリーな大人の社交場、Gold Bar at EDITIONがお届けする究極のカウントダウンパーティー。一年のうちでもっとも忘れられない一夜限りのパーティーで、スペシャルDJによるスペシャルエンターテインメントの心地よいサウンドとともに2023年の幕開けを華やかに祝いましょう。2022年の締めくくりにふさわしい、特別なシャンパンとペアリングカナッペをご用意してお待ちしております。

Welcome cocktail and a bottle of Veuve Clicquot La Grande Dame 2012 Yayoi Kusama
Chef's canapé selection for four people
JPY 84,000
Maximum 6 guests

Welcome cocktail and a bottle of Bollinger Special Cuvée Brut
Chef's canapé selection for two people
JPY 38,000
Maximum 4 guests

Special DJ Performance
from 9:30 PM

Scan the code for more information:
詳細は下記QRコードよりご確認ください。



*All prices include service charge and government regulated consumption tax.

*表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。





LOBBY BAR NEW YEAR'S EVE COUNTDOWN

31 December 2022

Ring in the new year in style at the photogenic Lobby Bar. Enjoy Bossa Nova live performance, taste the specially curated canapes and sip on Ruinart Blanc de Blancs. Pump up for arguably the biggest night of the year whilst gazing the beautifully illuminated view of Tokyo skyline.

フォトジェニックなLobby Barで心地よいボサノバのライブパフォーマンスと、ルイナール ブランド ブランに合わせたペアリングカナッペで迎える新年を。イルミネーションに包まれた都会の夜景とともに、東京エディション虎ノ門で過ごす唯一無二のカウントダウンをお楽しみください。

A Bottle of Ruinart Blanc de Blancs
Chef's canapé selection for two people
JPY 33,000

Special live collaboration performance by Bossa Nova artist and DJ
from 9:30 PM

Scan the code for more information:
詳細は下記QRコードよりご確認ください:



*All prices include service charge and government regulated consumption tax.

*表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。

THE BLUE ROOM NEW YEAR BRUNCH

31 December 2022 – 3 January 2023

Start the New Year in style at The Blue Room alongside a magnificent view of Tokyo skyline. The New Year weekend brunch serves an array of dishes inspired by world's classic menus, including baked artichoke dip, salmon confit and smoked chicken salad to start, bisque risotto, roasted monkfish and wagyu sirloin to follow, and lastly caramel cream and almond galette to complete the celebration. The Blue Room offers an occasion to remember - to gather together with friends and family over a sharing-style brunch and toast to the New Year.

The Blue Roomのニューイヤーランチで、エディションスタイルの新年を迎えましょう。ベイクドアーティチョークディップ、サーモンコンフィ、スモークチキンサラダから始まり、ビスク風味のリゾット、アンコウのロースト、さらに和牛サーロインのローストの贅沢な余韻に浸ったあとは、キャラメルクリームやギャレットの甘い誘惑が待っています。ご友人やご家族とシェアリングスタイルのランチを囲む新年のお祝いが、きっと思い出に残る楽しいひとときをお約束します。

JPY 11,000 per person

Scan the code for more information:
詳細は下記QRコードよりご確認ください:



*All prices include service charge and government regulated consumption tax.

*表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。



THE SPA HOLIDAY SPECIAL TREATMENT

1 December 2022 – 28 February 2023

Spoil yourself with our luxurious treatments designed to nourish and rejuvenate during the cold winter. Opt for our combination treatment featuring a moisturising facial treatment and refreshing body scrub utilizing Bioprogramming or Absolution line of superior products. Any treatment of 90 minutes or more comes with a holiday gift of EDITION original black tea-scented tin candle.

自分へのご褒美に、ラグジュアリーなトリートメントを。Absolution または Bioprogrammingの
プロダクトを贅沢に使用した2種類のフェイシャルとボディのコンビネーショントリートメントを
ご用意いたしました。90分以上のメニューをご予約いただいたゲストにはエディションオリジナルの
ブラックティーの香りのティンキャンドルをホリデーギフトとしてプレゼントいたします。

Absolution Body Scrub and Facial
90-minute
JPY 36,000

Bioprogramming Body and Facial
90-minute
JPY 44,300

Scan the code for more information:
詳細は下記QRコードよりご確認ください:



*All prices include service charge and government regulated consumption tax.

*表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。





FESTIVE SUITES DINING

Send off the year in intimate style in one of our specialty suites; EDITION Penthouse, Terrace Suite or Tower Suite with a sophisticated festive menu designed to elevate your celebration to the next level.

Available for seated dinner from six to eight guests, to plan your intimate celebration, get in touch with us at sales.tokyo@editionhotels.com

EDITIONペントハウス、テラススイート、またはタワースイートで特別なフェスティブメニューとともにお過ごしください。

お部屋でのテーブルディナーは6名様より最大8名様まで着席可能です。

ご予約は、sales.tokyo@editionhotels.com にて承っております。



HOLIDAY GIFT CERTIFICATE

Holiday gift certificates are available, perfect for social occasions and gifts.

Certificates from value of JPY 10,000

Certificates can be used for hotel stays, dining and spa treatments
at The Tokyo EDITION, Toranomon.

To purchase gift certificates or for more information, please get in touch with us at
03 5422 1600 or reception.tokyo@editionhotels.com

ホテル館内のレストラン・バーでお使いいただけるギフト券は、
大切な方のおもてなしやプレゼントなどに是非ご利用ください。

ギフト券 10,000円 からご購入いただけます。

ギフト券はご宿泊、レストラン、スパにてお使いいただけます。

ご購入または詳細は03 5422 1600またはreception.tokyo@editionhotels.com
にて承っております。

THE
TOKYO
TORANOMON
EDITION®

4-1-1, TORANOMON, MINATO KU, TOKYO 105-0001
WWW.EDITIONHOTELS.COM