
FOUR SEASONS
HOTEL
TOKYO AT OTEMACHI
FESTIVE
2026



A Season to Celebrate

フェスティブシーズン

Joy fills the air as winter comes to Tokyo, bringing glowing lights and cherished traditions. Embrace the holiday spirit with Four Seasons Hotel Tokyo at Otemachi, where the season unfolds through festive flavours, warm gatherings, and renewing rituals, framed by views that extend from the city skyline and Imperial Palace gardens all the way to Mount Fuji on clear days.

煌めくイルミネーションと満ちあふれる笑顔に街が彩られ、待ちに待ったフェスティブシーズンが華やかに幕を開けました。
フォーシーズンズホテル東京大手町では、大切な方と華やいだフェスティブを過ごしていただけるようシェフ達がこの時季だけの特別メニューを、また忙しい日々を乗り越えた自分へのご褒美として、心身をほぐす極上のトリートメントもご提供しています。
広がる都会のパノラマビューを景観に、ここでしか味わえない至福のクリスマスをぜひお過ごしください。

Winter Celebration Menu at est

気品溢れる空間でいただく逸品のクリスマスメニュー

est

Savour the season's finest flavours at Michelin-starred est. Chef Guillaume Bracaval transforms meticulously chosen ingredients into modern French specialities, bringing the abundance of Japan's farms, forests, and waters to your table.

| December 24 – 25, 2026
| Lunch JPY 32,000 | Dinner JPY 55,000

ミシュランの星に輝いたestでは、総料理長のギヨーム・ブラカヴァルにより選び抜かれた鮮度の高い食材と繊細な技術で仕上げる上質なお料理が並びます。この時期にしか出会えない贅沢な組み合わせの品々で、皆様の聖なる1日を彩ります。

| 期間：2026年12月24日（木）～12月25日（金）
| 料金：お一人様 ランチ 32,000円／ディナー 55,000円

Seasonal Dining



Celebrating Europe's Festive Traditions
北ヨーロッパのクリスマスをお届け フェスティブ アフタヌーンティー

Experience the festive season through the eyes of award-winning Executive Pastry Chef Michele Abbatemarco. Drawing inspiration from cherished holiday customs across Europe, he brings together seasonal sweets and beloved classics, from Italian Pandoro to Austrian Kipferl, alongside refined savouries for an afternoon of festive discovery.
| November 16, 2026 – January 6, 2027
| Weekday JPY 9,800, Weekends JPY 10,800

北ヨーロッパのクリスマスからインスパイアされた遊び心あふれるスイーツの数々やイタリアの郷土菓子パンドーロ、オーストリアの伝統菓子キップフェルなど、ヨーロッパ各地のクリスマス定番の焼きお菓子も取り揃えております。東京にいながら北ヨーロッパのクリスマスを訪れたかのような、温もりと懐かしさに満ちたアフタヌーンティーをお楽しみください。
| 期間：2026年11月16日（月）～2027年1月6日（水）
| 料金：お一人様 平日 9,800円／土日祝 10,800円



Christmas Dining at PIGNETO
心温まる イタリアのクリスマスメニュー

An Italian Christmas comes to life through six curated courses. Start with snow crab bruschetta, crafted into a festive wreath, followed by Cappelletti in Brodo, a holiday staple featuring hat-shaped pasta. For the main course, enjoy a delicate preparation of Alfonsino red sea bream and a Wagyu Cotoletta.
| December 24 – 25, 2026
| JPY 32,000

本場イタリアのクリスマスムードを存分に味わえる、特別な6品コースをご用意いたしました。クリスマスリース型のズワイガニのブルスケッタ、続いてイタリアのクリスマスに欠かせない温かい家庭の味「カペレッティ」のスープ、メインディッシュには、イタリアの伝統レシピを基に作られたサフランソースでいただく金目鯛と最高級和牛サーロインを贅沢にあしらったコトレッタをご用意しております。
| 期間：2026年12月24日（木）～12月25日（金）
| 料金：お一人様 32,000円

Holiday Beverages
フェスティブなひとときを彩るお飲み物

Sip the magic of the season with our signature festive drinks, paired perfectly with afternoon tea. Tart, sweet, and refreshing, the Scarlet Berry unites ripe strawberries with crisp bergamot, while Chai offers cosy comfort with a lingering finish of aromatic spices.

芳醇なベルガモットの香りを主役に、ストロベリーの瑞々しい甘酸っぱさが広がる「スカーレットベリー」や、冬のぬくもりとスパイスの豊かな余韻を楽しむ「チャイ」など、ホリデーシーズンを彩る特別なお飲み物をご用意しました。
暖かみあふれるフェスティブアフタヌーンティーとともに、心ほどけるひとときをお楽しみください。



Main Course: Wagyu Sirloin Cotoletta with Truffle Sauce
メインディッシュ 和牛サーロインのコトレッタ　トリュフソース

This signature creation reimagines Italy's traditional Cotoletta. Beautifully marbled Japanese Wagyu sirloin is wrapped around shallots, basil, and cheese, then fried to golden perfection. Truffle, endive, and red wine bring the dish together, finished with Genovese pesto and Parmesan cheese.

イタリアの伝統的なコトレッタのレシピを基に、最高級和牛サーロインで仕上げた特別な一品。エシャロット、バジル、チーズを霜降りの美しい和牛サーロインで包み込み、黄金色に揚げました。和牛の旨味とトリュフの芳醇な香りが口の中で溶け合う二つの贅沢な味わいをお楽しみください。付け合わせのグラタンでは、アンディーブを丁寧にソテーしてほろ苦く甘みを引き出し、ジェノベーゼとパルメザンチーズでリッチな味わいに仕上げました。



Christmas Takeaway



Étoile de Chocolat
エトワール ショコラ

The richness of cacao takes centre stage in this festive creation, layered with airy chocolate mousse and velvety chocolate cream. Single-origin chocolate from Ecuador is balanced by notes of orange and blackcurrant, recalling the flavours of European winter celebrations.
| JPY 9,000 (14.5 cm diameter x 5 cm height)

チョコレートムースと濃厚なショコラクリームが重なり合い、カカオそのものの深い余韻と広がりをゆっくりと感じていただけるよう仕上げております。主役のチョコレートには、エクアドル産シングルオリジンチョコレートを採用。チョコレートとの相性が抜群のオレンジとカシスを合わせることで、カカオの味わいに奥行きを感じていただけます。
| 料金：9,000円（幅14.5cm×高さ5cm）



Teddy Bears
チョコレート テディベア

Inspired by cherished holiday keepsakes, these playful treats come in two flavours: Chocolate, Black Tea & Raspberry and Apple Cinnamon Gingerbread.
| JPY 3,000 (2 pieces)

チョコレート・ブラックティー・ラズベリーとアップル・シナモン・ジンジャーブレッドの2種類の味をお愉しみいただけます。
| 料金：3,000円（2個）



Brioche Ring
ブリオッシュリング

Infused with cinnamon and orange, this festive brioche brings the comforting aromas of European Christmas mornings to the holiday table.
| JPY 2,600

シナモンの温もりとオレンジの爽やかな香りを纏ったお祝いの日の朝食にふさわしいブリオッシュです。
| 料金：2,600円



Berawecka
ベラベッカ

A traditional festive bread from France's Alsace region, packed with pear, dried fruits and nuts, and enriched with Armagnac and rum.
| JPY 4,500

フランス・アルザス地方の祝祭伝統焼き菓子で、洋梨やドライフルーツ、ナッツを贅沢に詰め込み、スパイスとアルマニャックやラム酒を効かせております。
| 料金：4,500円



Pain d'Épices
パン デピス

A traditional French spice loaf scented with cinnamon, ginger, anise and clove, evoking the warmth of festive markets across Europe.
| JPY 3,600

シナモン、ジンジャー、アニス、クローブなど、ホリデー気分を高めるスパイスを使ったヨーロッパの伝統菓子をご用意しております。
| 料金：3,600円



Festive Pastry Shop
THE LOUNGE ペストリーショップ

Our pop-up pastry shop appears 10 days before Christmas, bringing wonder and whimsy to the season. Stop by for a taste of indulgence or to pick up little gifts for loved ones.
| THE LOUNGE
| December 15 – 23, 11:00 AM – 7:00 PM

THE LOUNGEでは期間限定でペストリーショップ設置し、クリスマスペストリーアイテムを販売いたします。ご予約不要なスイーツもございますので、大手町にお越しの際には、気軽にフォーシーズンズホテル東京大手町にお立ち寄りください。
| 場所：39階 THE LOUNGE（ザ ラウンジ）
| 開催期間：2026年12月15日（火）～12月23日（水）
| 営業時間：11:00～19:00
※全てのスイーツは1日数量限定のため、メニュー数は日々変動いたします。

ご予約はお受け取り希望日の3日前まで
| ご予約期間：2026年10月1日（木）～12月22日（火）
| お引渡期間：2026年12月1日（火）～12月25日（金）

Reservations required at least 3 days in advance.
| Reservation: October 1 – December 22, 2026
| Pick Up : December 1–25, 2026

ケーキのご予約

Seasonal Wellbeing





Festive Gifts
クリスマスギフト

Bring home the luxury of a Four Seasons stay. Curated gifts for self-care or gifting.
| December 1 – 31, 2026

Signature Scent Duo
A gift of two exclusive fragrances from Four Seasons Hotel Tokyo at Otemachi. Embrace the city's energising vibrancy or unwind with a calming blend of citrus and amber.
| JPY 18,400 (Diffuser & Scented Candle)

Sleep Well Duo
The serenity of Embrace, our signature massage oil with cypress and cedarwood, meets the soft caress of a silk eye mask – tailormade for restful nights at home.
| JPY 20,240 (Silk Eye Mask & Massage Oil)

穏やかな休息へと誘う、ご自宅で味わうホテルステイの余韻を、特別なギフトに。
| 販売期間：2026年12月1日（火）～12月31日（木）

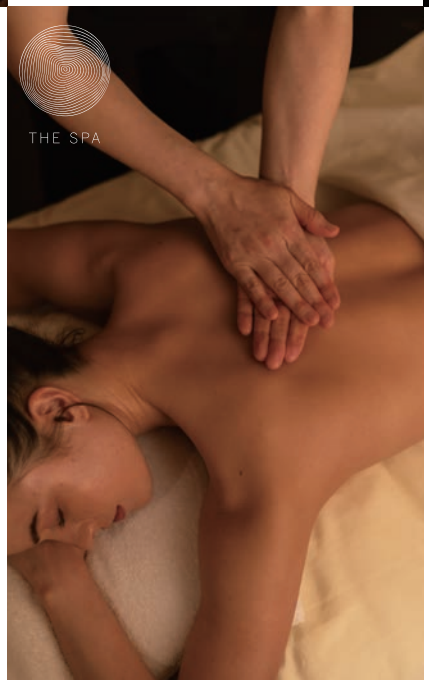
フレグランスセット（上段）
フォーシーズンズホテル東京大手町の香りを贈り物に。柑橘系の瑞々しい香りにアンバーの温かな余韻が広がります。
| 料金：18,400円（ディフューザー、アロマキャンドル）

スリープセット（下段）
森林浴をしているようなウッディーな香りのオイルとシルクマスクが上質な眠りへと導きます。
| 料金：20,240円（シルクアイマスク、マッサージオイル）

Ultimate Holiday Radiance Ritual
ホリデーリチュアル

Renew deeply with our seasonal spa ritual. Led by the warm, woody notes of frankincense oil, a 45-minute body treatment soothes away tension and guides you into profound relaxation. A 30-minute facial with rare Koishimaru silk follows, restoring moisture and refining texture to reveal a brighter, glowing complexion.
| December 1, 2026 – January 3, 2027
| JPY 48,800 (75 min)

穏やかに心を包み込むウッディな香りのオイルを用いた45分間のボディトリートメントで、心身の緊張をやさしく解きほぐし、深いリラクゼーションへと導きます。続いて、希少な小石丸シルクを取り入れた30分間のフェイシャルトリートメントへ。肌にみずみずしい潤いを与えながら、明るく艶やかな印象へと導きます。施術を終えた後には、肌だけでなく心まで軽やかにリフレッシュ。内側から自然な輝きを放つ、健やかで美しい状態へと導きます。
| 期間：2026年12月1日（火）～2027年1月3日（日）
| 料金：48,800円（75分）



Holiday Highlights



New Year's Eve Countdown at VIRTÙ
カウントダウンパーティ

Ring in the new year in spectacular style at VIRTÙ, one of The 50 Best Bars 2026, where Art Deco design, city lights, and signature cocktails set the scene for a glittering celebration in the Tokyo sky. Raise a toast to 2027 with free-flow Krug Champagne and feast on canapés crafted with caviar and chutoro bluefin tuna.
| December 31, 2026
| JPY 225,000 (free-flow Krug Champagne, selected signature cocktails, buffet-style canapés)

3年連続「The 50 Best Bars」にノミネートされた「VIRTÙ」にて、2026年の終わりと2027年の始まりを盛大に祝うスペシャル・カウントダウン・パーティーを開催します。息を呑むような眺望を眼下に、世界最高峰メゾンのひとつクリュッグ片手に、キャビアや本マグロの中トロを含むカナッペセレクションをお楽しみいただきながら、煌びやかに新年をお迎えください。
| 日にち：2026年12月31日（木）
| 料金：お一人様 225,000円
| 内容：クリュッグフリーフロー、VIRTÙシグネチャーカクテル数種、ビュッフェ

Festive Escape
クリスマスや年末年始のお休みに

Celebrate the holidays with a memorable stay at Four Seasons Hotel Tokyo at Otemachi. Wake to sweeping views of the Imperial Palace Gardens and Tokyo's iconic skyline. Step into the city's festive energy, then retreat to the comfort and luxury of Four Seasons. Our spacious suites feature some of the most coveted views in Tokyo, including from the spa-style bathroom.

朝目覚めると、窓の外に広がる皇居御苑の美しい森や東京を象徴する眺望。クリスマスや年末年始のお休みは慌ただしい日々を静かに手放し、フォーシーズンズホテル東京大手町で過ごしてみませんか？
都内でも屈指のバスビューやパノラマビューを望むスイートルームで、フォーシーズンズならではの上質なくつろぎと贅沢なひとときをお楽しみください。



Welcome 2027



A Taste of New Year
新年の門出を
フォーシーズンズホテル東京で

Our chefs welcome 2027 with a special ensemble of dishes crafted with prized seasonal ingredients. Begin the year on a delectable note at Michelin-starred est or Italian restaurant PIGNETO, both overlooking the Tokyo skyline.

| January 1, 2027
| est: Lunch JPY 32,000 | Dinner JPY 55,000
| PIGNETO: Dinner JPY 32,000 (6 courses)

新年のお祝いムードに包まれながら、贅を尽くしたシェフ特製のお料理とともに晴れやかな幕開けを。厳寒の冬が育む高級食材や森の香り高い野菜の数々を一流シェフが最高の組み合わせにしてご提供いたします。

| 日にち：2027年1月1日（金）
| est：お一人様 ランチ 32,000円／ディナー 55,000円
| PIGNETO：お一人様 ディナー 32,000円（6品）

For Hotel Reservations : 03 (6810) 0630
For Dining Reservations : 03 (6810) 0655
For Spa Reservations : 03 (6810) 0660
For Wedding Reservations : 03 (6810) 0628
For Meetings & Events : 03 (6810) 0600
Please contact the Hotel via the Four Seasons Chat App.
Unless otherwise specified, all prices include consumption tax and service charge.
All prices are subject to change.

お問い合わせ
ご宿泊 :03 (6810) 0630
レストラン :03 (6810) 0655
スパ :03 (6810) 0660
ウェディング :03 (6810) 0628
宴会・会議 :03 (6810) 0600
フォーシーズンズのチャットアプリもご利用いただけます。
※ 全ての料金は特記がない限り、消費税・サービス料が含まれた総額表示となります。
※ 当パンフレットに使われている全ての画像はイメージです。
※ ご提供内容、お値段や時間は予告なく変更になる場合がございます。

Four Seasons Hotel Tokyo at Otemachi
1-2-1 Otemachi, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan
フォーシーズンズホテル東京大手町
東京都千代田区大手町1-2-1

fsotemachi
FourSeasonsHotelTokyoOtemachi
@fsotemachi

Official Website
For More Details

公式ホームページ
最新の情報は
ウェブサイトで