



伝統と革新を体現する 16 ブランドとのコラボレーション
「JAXURY STAY」販売のご案内

販売期間：2025年5月12日(月)～12月14日(日)



パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部 勝)は、JAXURY AWARD(ジャクシュアリー アワード)に選出された 16 ブランドとコラボレートした宿泊プラン「JAXURY STAY」を、2025年5月12日(月)～12月14日(日)の期間に販売いたします。

JAXURY とは、一般社団法人 JAXURY 委員会による Japan's Authentic Luxury の略称造語で、日本発の(Japan's)、ほんものの(Authentic)、心地よさ(Luxury)を体現する、もの・こと・サービスを指します。JAXURY 委員会は、ほんものを見極めるための新たな指針「JAXURY 10 の視点」に基づき、カテゴリーの垣根を越えて日本発のブランドを選出する「JAXURY AWARD」を開催しており、パレスホテル東京は 2021 年の第 1 回より 4 年連続で JAXURY AWARD に選出されています。

2024 年初旬に「JAXURY STAY」の第一弾として、数々の JAXURY 選出ブランドをご体験いただける宿泊プランを販売いたしました。第二弾となる今回は、日本の伝統技術を継承しつつ現代の生活を豊かにするイノベーティブな 16 ブランドとのコラボレーション。ホテルが打ち出す 5 つの提供価値の 1 つ、「五感クオリティ」を実現するアイテムを取り揃えました。特別なお部屋でのご滞在に、日本料理 和食でのごディナー、ラウンジやバーでのカクテルタイム、館外でのオプションアクティビティなどを加えた 2 泊 3 日のプランを 1 日 1 室限定でご用意。目に見える美しさだけでなく、音、味、香り、手触りにいたるまで、五感で感じていただく各ブランドのクラフトマンシップをお楽しみください。また、JAXURY を世界に届けるべく、国内のみならず海外のお客様に向けても本プランを展開いたします。

歴史を紡ぎながら新たな価値を探求し続けるパレスホテル東京は JAXURY 選出ブランドとともに、「最上質の日本」を体験いただく機会を創出いたします。



PALACE HOTEL TOKYO

●宿泊プラン「JAXURY STAY」概要

宿泊対象期間：2025年5月12日(月)～12月14日(日)

予約開始日：2025年3月18日(火)

お問い合わせ：03-3211-5218 (宿泊予約)

W E B:

<https://www.palacehoteltokyo.com/offer/jaxury-at-palace-hotel-tokyo/>

内 容:

- ・2泊3日のご宿泊
- ・ご朝食(オールデイダイニング グランド キッチン もしくは インルームダイニング)
- ・日本料理 和田倉での会席ディナー(ワイン、日本茶のペアリング付き)
- ・ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジでのカクテルタイム
- ・ラウンジバー プリヴェでのカクテルタイム

※日本料理 和田倉でのディナー、ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジでのカクテルタイム、ラウンジバー プリヴェでのカクテルタイムはご滞在中各1回のみお楽しみいただけます。



お部屋イメージ

コラボレーションブランド・商品一覧:

お部屋

- ・東屋「半ティシューの匣(はこ)」
- ・ソニー「グラスサウンドスピーカー LSPX-S3」
- ・Time & Style
「andon - 012」、「andon - 022」(ランプ)、「Amaterasu」(鏡)
- ・TENERITA ※TENERITA のアイテムはお持ち帰りいただけます。
「超甘撚りタオル アイマスク」、「超甘撚り ウォッシュャブルスリッパ」
「コットンダブルカットボーダークォーターケット」(ブランケット)
- ・パルファンサトリ「サトリ」(香水)
- ・HOSOO「クッション ABSTRACT」、「クッション WAVE2」



Time & Style (左より)
「andon - 012」、「andon - 022」、「Amaterasu」

日本料理 和田倉

<器>

- ・朝日焼
- ・錦山窯
- ・中川木工芸
- ・西村圭功漆工房
- ・堀口切子

<お飲み物>

- ・一保堂茶舗
- ・グレイスワイン



日本料理 和田倉 会席コース内八寸

ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ

- ・サントリー「山崎 12 年」(ウイスキー)
- ・メゾンカカオ「アロマ生チョコレート」

ラウンジバー プリヴェ

- ・パルファンサトリ「ヒョウゲ」(香水)
- ・HIGASHIYA「ひと口果子」

館外アクティビティ(追加料金)

- ・パルファンサトリ(プライベート ワークショップ)
- ・HOSOO(プライベート スタアツアー)
- ・堀口切子(プライベート 切子体験)



ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジ
カクテルタイムイメージ



PALACE HOTEL TOKYO

料 金:

部屋タイプ

| | | |
|--|-----|-----------|
| デラックスキングまたはツイン with バルコニー(45 m ²) | 2名様 | 477,000円～ |
|--|-----|-----------|

| | | |
|---------------------------------|-----|-----------|
| エグゼクティブスイート(75 m ²) | 2名様 | 786,000円～ |
|---------------------------------|-----|-----------|

※上記料金は2泊3日分の1室料金です(サービス料15%、消費税込)。
 ※別途、東京都宿泊税1名様につき200円/泊を頂戴いたします。
 ※ご予約はチェックイン20日前まで承ります。
 ※1日1室(1~3名様利用)限定販売とさせていただきます。
 ※1泊2日のプランもございます。
 ※クラブルームの販売もございます。



デラックスキング with バルコニー

滞在中スケジュール(一例):

<1日目>

15:00 | インルームチェックイン【五感クオリティ:視覚、聴覚、味覚、嗅覚、触覚】

- ・客室でのパーソナルなチェックインサービス
- ・ソニー「グラスサウンドスピーカー」や Time & Style「andon - 012」などがお届けする寛ぎのひとつ
- ・ウェルカムアメニティとしてホテルのシグニチャースイーツ「千代ちよこ」をご用意

18:00 | 日本料理 和田倉での特別会席ディナー【五感クオリティ:視覚、味覚、嗅覚、触覚】

- ・和田倉特製のすきしゃぶを含む8品の会席コース
- ・朝日焼、錦山窯、中川木工芸、西村圭功漆工房、堀口切子のこだわりの詰まった器を八寸にて使用
- ・グレイスワインのワインと一保堂茶舗の日本茶のペアリング

22:00 | ラウンジバー プリヴェでのカクテルタイム【五感クオリティ:視覚、嗅覚、味覚】

- ・パルファンサトリの香水「ヒョウゲ」をイメージしたオリジナルカクテル
- ・HIGASHIYA の「ひと口菓子」

<2日目>

9:00 | オールデイダイニング グランド キッチンでの朝食【五感クオリティ:視覚、味覚、嗅覚】

13:00 | ホテル館外でのオプションアクティビティ【五感クオリティ:視覚、聴覚、味覚、嗅覚、触覚】

- ・パルファンサトリのアトリエで香りにまつわるプライベートワークショップ
- ・HOSOO TOKYO でのプライベートストアツアーを含むショッピングツアー
- ・堀口切子でのプライベート切子体験

※オプションアクティビティは、追加料金にてお楽しみいただけます。

21:00 | ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジでカクテルタイム【五感クオリティ:視覚、聴覚、味覚、嗅覚】

- ・サントリー「山崎 12年」とメゾンカカオの「アロマ生チョコレート」のマリアージュを生演奏とともに

<3日目>

9:00 | インルームダイニングでの朝食【五感クオリティ:視覚、味覚、嗅覚】

12:00 | チェックアウト



PALACE HOTEL TOKYO

●一般社団法人 JAXURY 委員会

日本発の (Japan's)、ほんものの (Authentic)、心地よさ (Luxury) を体現する、もの・こと・サービスを指す Japan's Authentic Luxury (JAXURY) の実現、発展に向けた JAXURY の研究・調査、JAXURY 製品・サービス創出の支援、企業・行政ほか学術・文化方面など総合的な推進基盤の創出を目的とした各界の第一人者で構成する機関。新時代に求められる“日本初の感動体験”を世に届けていこうと JAXURY の概念に共鳴したメンバーによって 2021 年に設立されました。「JAXURY STAY」のブランド選定は、JAXURY 委員会の理事である JAXURY エグゼクティブプロデューサー 吉岡 久美子氏が監修しています。

URL: <https://jaxury.media/ja>

●JAXURY 10 の視点

JAXURY10 の視点とは、慶應義塾大学大学院 システムデザイン・マネジメント研究科附属 システムデザイン・マネジメント研究所 オーセンティックラグジュアリーラボが研究し導き出した、ほんものを見極めるための新たなる指針。クラフトマンシップ、感性、信頼、本来感、唯一無二、美、日常的な上質さ、神話・歴史、幸運・僥倖、利他の 10 項目を JAXURY 10 の視点として定め、JAXURY を体現する企業、団体、ブランドを表彰するための評価基準にしています。

●JAXURY AWARD

「JAXURY 10 の視点」を代表するアカデミックな研究をベースに、JAXURY 委員会を中心となり、株式会社講談社「FRaU」で取材・編集・発表する JAXURY なブランドを選出するアワードで、ファッション、美容、宿泊、飲料、茶菓子、器・道具、インテリア、ライフスタイルなど、オールジャンルから、世界に誇る日本のブランドを表彰します。本アワードは 2021 年より開催され、2025 年には第 5 回目の開催を迎えます。



●パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として 1961 年に開業し、2012 年 5 月 17 日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、「自然との調和」、「グローバルベスト」、「五感クオリティ」、「究極のパーソナルタイム」、「真心のおもてなし」の 5 つの提供価値を掲げ、丸の内 1-1-1 に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。「フォーブス・トラベルガイド」ホテル部門にて日系ホテルとして初めて 5 つ星を獲得し、2016 年以降 10 年連続で維持しています。2024 年にはミシュランガイドのホテルセレクションにおける新たな評価「ミシュランキー」にて、最高評価である 3 ミシュランキーに選出されました。



パレスホテル東京 外観

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211 (代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式 Instagram ([パレスホテル東京/オンラインショップ](#)) にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当: 小関、菊池、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: press@palacehotel.jp

パレスホテル東京 PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 斉藤、岡山、吉野、谷本

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp