

Christmas Dinner & Lunch

ストーリーのある
美食に酔いしれる



Table For Tomorrow 2025 ノエルメニュー

ディナー 23,000円
要予約

テーマは「劇場」。コース料理の一皿ひと皿にテーマを設けて、物語仕立てでご提供。食の舞台「Table For Tomorrow」で繰り広げられる、目眩く一夜を体験して。

CHECK!



12.20^{sat}
— 25^{thu}

SHUHARI

2025 クリスマス特別会席

ディナー 32,000円
要予約

伊勢海老西京煮、鳳来牛と削りフォアグラ、フカヒレとすっぽんの薬膳小鍋など、堀場料理長選りすぐりの食材を惜しみなく使用。全11品の豪華な会席料理に舌鼓を。

CHECK!



S-H-U H-A-R-I



選りすぐりの食材で
織りなす和の芸術

12.20^{sat}
— 25^{thu}

Featured Event & Topics

11.1^{sat} — 12.25^{thu}



TIAD 3rd Christmas collaboration with MOLTON BROWN

英国王室御用達のフレグランスブランド「MOLTON BROWN」とコラボレーション。期間限定で、2つの特別な宿泊プランをご用意。
①「Deluxe Christmas collaboration with MOLTON BROWN」モルトンブラウンのクリスマスコフレ「Fragrance Crackers」2種類をプレゼント。
②「Premier Christmas collaboration with MOLTON BROWN」モルトンブラウンの人気ボディケアやフレグランス全24品を詰め込んだ「Christmas Advent Calendar」をプレゼント。
いずれもVeuve ClicquotハーフボトルとTIADチョコレート(5個)付き。お部屋のアメニティもモルトンブラウンをご用意いたします。

11月下旬 — 12.25^{thu}

TIAD クリスマス 2025

館内各所

ホテルのコンセプト「Biophilia Nest」をイメージしたフォトジェニックなクリスマスデコレーションが、今年もTIADを華やかに彩ります。

11.1^{sat} — 2026.1.14^{wed}

ピエール・エルメ・パリ

コラボレーションアフタヌーンティー

クリスマス为主题にした特別なアフタヌーンティー。ピエール・エルメ・パリの濃厚で繊細な味わいのスイーツや、シャンパンに合うセイボリーなどが楽しめます。

New Year



東海の幸を贅沢に詰め込んだ 華やか三段重で、新春を祝う

TIADが贈る特製和洋折衷おせち三段重。伊勢海老・松阪牛など東海の幸に、ふかひれやキャビアといった厳選素材を盛り込み、ありた鶏の水炊きもお付けしました。新年にふさわしい贅沢なひとときをお届けします。

予約期間：～2025年11月14日(金) ※100個限定
お届け日：2025年12月29日(月)または12月30日(火)
料金：6万円(税込、4人前)
申し込み方法：052-253-7028(平日9～18時)

※料金はすべて消費税・サービス料込み