



MANDARIN ORIENTAL
TOKYO



MANDARIN ORIENTAL
TOKYO

Welcome to the magical world of Mandarin Oriental, Tokyo. This year holds special meaning as we celebrate our 20th anniversary. To mark the finale of two decades of luxury, artistry, and heartfelt hospitality, we are delighted to unveil our Festive Season programme, blending cherished holiday traditions from Japan and around the world with unique culinary and cultural experiences.

Savour seasonal menus by our award-winning Chefs and Sommeliers, unwind at our serene Spa in the Sky, and enjoy family-friendly activities all with breathtaking views of the city.

From all of us at Mandarin Oriental, Tokyo, we wish you a joyful holiday season and a wonderful New Year.

マンダリン オリエンタル 東京がお届けする幻想的なフェスティブシーズンへようこそ。2025年、私どもは開業20周年という特別な節目を迎えます。ラグジュアリー、芸術性、そして心を込めたおもてなしの20年を記念して、心躍るプログラムをご用意いたしました。

数々の受賞歴を誇るシェフやソムリエによる、この季節だけの特別メニュー、東京の眺望とともに満喫できるスパ、そしてご家族でお楽しみいただけるアクティビティなど、魅力あふれるひとときをお届けいたします。

マンダリン オリエンタル 東京スタッフ一同、皆さまにとって喜びに満ちたホリデーシーズンと素晴らしい新年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。



FANTASTIC FESTIVE HOLIDAYS



**6 December 2025 to
2 January 2026**

Unwrap the season's magic with exclusive delights. Enjoy a fantastic festive stay in Nihonbashi, complete with unforgettable local experiences.

Your stay includes:

- 20% off our best available rate on a minimum of two-night stay.
- Daily breakfast.
- A hotel credit of JPY 20,000 per day for Dining and Spa.
- Festive welcome amenities.

For Suites guests:

- A complimentary cultural experience for two.
- In-room festive decoration.

**2025年12月6日から2026年1月2日
までの特別宿泊プラン**

フェスティブシーズンの魔法をほどいて、心ときめくひとときを日本橋で。幻想的な季節のご宿泊を、日本橋ならではの文化体験とともに記憶に残るひとときをお過ごしください。

ご宿泊特典：

- 2泊以上のご宿泊でベストレートより20%割引
- ご朝食付き
- お食事とスパ体験にご利用いただける1泊あたり20,000円のホテルクレジット
- 期間限定ウェルカムアメニティ

さらにスイートルームご宿泊特典をご用意しております。

- 2名様でお楽しみいただける文化体験のプレゼント
- お部屋内のフェスティブデコレーション





SWEAT TREATS MOMENTS AT ORIENTAL LOUNGE

FESTIVE AFTERNOON TEA 17 November to 19 December

Delight in a holiday-themed Afternoon Tea featuring festive treats, delicate petit-fours and seasonal beverages with spectacular views from the 38th floor.

フェスティブ アフタヌーンティー
11月29日～1月4日

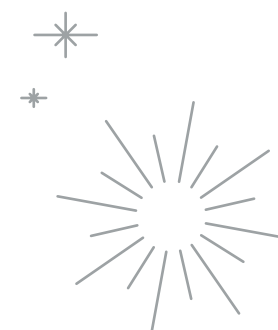
38階からの眺望とともに、華やかなホリデーシーズンを彩るフェスティブアフタヌーンティーをお楽しみください。
洗練されたプティフールとともに季節のスイーツ、冬ならではのドリンクをご用意しております。

CHRISTMAS AFTERNOON TEA 20 to 25 December

Celebrate Christmas with our premium Afternoon Tea and savour a refined selection of delights and winter-inspired flavours in a cosy, elegant setting, perfect for sharing joyful moments this holiday season.

クリスマス アフタヌーンティー
12月20日～12月25日

クリスマスにふさわしい特別なアフタヌーンティーを大切な方とご堪能ください。
冬の恵みを取り入れた、華やかなスイーツやセイボリーを、心あたたまる優雅な空間でゆったりとお楽しみください。





20 YEARS OF ICONIC DINING



IN CELEBRATION OF 20 YEARS OF CULINARY ARTISTRY, WE PROUDLY PRESENT OUR FESTIVE MENUS INSPIRED BY OUR MOST ICONIC CREATIONS.

20年にわたる美食の軌跡を祝し、マンダリン オリエンタル 東京では、
ホテルを代表する料理やインスピレーションを得た
フェスティブメニューをご用意いたしました。

PIZZA BAR ON 38TH

5-23, 26-30 December

& 2 to 11 January.

8-course Festive Lunch and
10-course Festive Dinner.

Icon

Marinara with Sicilian
Dry Caper, San Marzano
and Japanese Tomatoes,
Anchovies, and Japanese
Bottarga.

12月5日～23日、
12月26日～30日、
1月2日～11日
フェスティブランチ (8品)
& ディナー (10品)

ハイライト：
シチリア産ドライケッパ
ー、サンマルツァーノ & 国
産トマト、アンチョビ、国
産カラスミのマリナーラ

SENSE

19 December to 5 January.
Festive Lunch & Dinner.

Icon

Stamed Whole Hokkaido
Kinki with Fish Soy Sauce.

12月19日～1月3日
フェスティブランチ
& ディナー

ハイライト：
北海道産さんきの姿蒸し

TAPAS MOLECULAR BAR

6 December to 4 January.

13-course Festive Dinner.

Icon

Lobster and Egg with
Signature Snow Technique
from Story Book 3.1.

12月6日～1月4日
フェスティブディナー
(13品)

ハイライト：
ストーリーブック3.1より、
代表料理のスノーテクニッ
クを用いたロブスターと卵
の一品

K'SHIKI

19-23, 26-30 December

& 2 to 5 January.

4, 5 or 6-course Festive
Lunch and Dinner.

Icon

Celeriac Bottoni Pasta,
Japanese Botan Ebi,
Franciacorta Wine, and
Caviar.

12月19日～23日、26日～30
日、
1月2日～5日
フェスティブランチ & ディ
ナー
(4・5・6品コース)

ハイライト：
セロリアックのボットーニ
パスタ 国産ボタン海老 フ
ランチャコルタワイン キャ
ビア

SIGNATURE

24, 25, 31 December

& 1 January.

6-course Festive Lunch and
Dinner.

Icon

Pithivier Rossini Style,
Gratin Dauphinois,
Périgueux Sauce.

12月24日・25日・31日、
1月1日
ノエル ディナー(6品)

ハイライト：
ロッシェニ風ピティヴィエ
グラタン・ドフィノワ
ペリグーソース

VENTAGLIO

19 December to 4 January.

Festive Lunch and Dinner
Buffet.

Icon

Beef Wellington with Sauce
Périgueux.

12月20日～1月4日
フェスティブランチ
& ディナーブッフェ

ハイライト：
ビーフウェリントン
ペリグーソース

FESTIVE CELEBRATION

DIM SUM EXTRAVAGANZA

Every weekend
29 November to 28 December.

At Sense, indulge in an all-you-can-enjoy Festive Lunch featuring a delectable selection of dim sum, noodles, and rice dishes, expertly crafted by our master chefs.

点心の饗宴

11月29日から12月28日までの週末限定

熟練のシェフが手がける点心や麺類、ご飯料理などの贅沢なセレクションを心ゆくまでお楽しみいただける、特別なフェスティブラunchをご堪能ください。



FRENCH MASTERPIECES

19 December to 4 January.

Celebrate the holidays at fine-dining restaurant Signature, where Chef Sylvain Gioana presents an exquisite selection of traditional French fare. Indulge in an unforgettable festive feast, paired with panoramic views of the Tokyo skyline from the 37th floor.

フレンチの神髄

12月19日から1月4日まで

フレンチファインダイニング「シグネチャー」では、37階からの息をのむような東京のスカイラインを望みながらお楽しみいただける、シェフ シルヴァン・ジオアナのこだわりのコースをご提供いたします。

PIZZA BAR ON 38TH

December 24, 25, 31 & January 1.

Chef Daniele Cason at the award-winning Pizza Bar on 38th, and Chef Fulvio Ventura at K'shiki, collaborate exclusively to offer a festive menu at K'shiki, showcasing the finest Italian flavours.

イタリア美食の祝宴

12月24日、25日、31日および
1月1日のランチとディナー

数々の受賞歴を誇る「ピッツァバー on 38th」のシェフ ダニエレ・カーソンと、「ケシキ」のシェフ フルビオ・ベントウラのコラボレーションによるイタリアの美味を堪能できる特別メニューを、イタリアンダイニング「ケシキ」にてご用意いたします。





PRIVATE DINING EXPERIENCES

PIZZA BAR ON 38TH

Experience the finest seasonal Pizza in an intimate setting with a 10-course festive Omakase menu.

シェフがお届けする季節の10品のおまかせピッツァコースをプライベート空間でゆったりとお楽しみください。

SENSE & SIGNATURE

From the 37th floor, take in panoramic views of the city skyline while enjoying refined Cantonese or French cuisine in a private setting, perfect for celebrating the festive season with family and friends.

37階から望む都心のパノラマビューとともに、洗練された広東料理またはフランス料理をプライベートな空間でお楽しみいただけます。ご家族やご友人と華やかなフェスティブシーズンを祝いする特別なひとときに最適です。

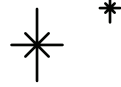
A BIRTHDAY GIFT ON US

On the occasion of our 20 Anniversary, celebrate your birthday in our private dining areas and at The Cellar, let us make the occasion even more special with a complimentary birthday cake or bottle of champagne.

開業20周年を記念して、プライベートダイニングルームや「ザ・セラー」でのお誕生日のお祝いを、より華やかに演出いたします。バースデーケーキまたはシャンパンをプレゼントいたします。



CAKES & BAKES COLLECTION



Christmas Sleigh A refined chocolate creation with citrus notes, combining crispy cocoa nibs, chocolate biscuit, yuzu cream, mikan marmalade, and 64% dark chocolate mousse.

柑橘の香りが広がる、洗練されたショコラケーキ。カカオニブのクリスプ、ショコラビスキュイ、柚子クリーム、みかんマーマレード、そして64%ダークチョコレートムースが織りなす、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

Strawberry A delicate celebration of red fruits, featuring raspberry crisp, madeleine biscuit, red fruit confit and cream, strawberry mousse, and a touch of white chocolate for decoration.

ラズベリークリスプ、マドレーヌビスキュイ、赤い果実のコンフィとクリーム、ストロベリームースを重ね、ホワイトチョコレートの繊細なデコレーションが仕上げを彩ります。



Pistachio An indulgent pistachio delight, layering pistachio crunch, soft biscuit, silky namelaka cream, rich mousse, and whipped cream, accented with a touch of griotte cherry jam.

香ばしいピスタチオ克蘭チ、しっとりとしたビスキュイ、滑らかなクリーム、濃厚なムース、そしてふんわりとしたホイップクリームを、グリオットチェリージャムのアクセントが華やかに引き立てます。

Panettone A refined take on the traditional Italian brioche, offered in three exquisite variations: Classic with raisins, Chestnut, and Matcha infused with Japanese green tea and beans.

イタリア伝統のパネトーネを、クラシック、栗、日本茶と豆の味わいを楽しめる抹茶の3種をご用意いたしました。



THE MANDARIN ORIENTAL GOURMET SHOP



KUMO® Our signature cloud-like creation, reimagined for the season: A Christmas edition featuring hazelnut, blueberry, and Dulcey chocolate, and a light and fruity New Year edition with vanilla, strawberry, and citrus notes nutty.

シグネチャーケーキ「KUMO・」が期間限定で2種類登場。クリスマスにはヘーゼルナッツとチョコレート、新年にはバニラとストロベリーの味わいをお楽しみいただけます。

A delicious assortment of **Festive Cookies**, including pistachio Ricciarelli, delicate snowball shortbread, classic Baci di Dama with a chocolate center, and warmly spiced ginger cookies — perfect for gifting or sharing.

スノーボールクッキーとチョコレートを挟んだイタリア伝統のビスケット「バーチ・ディ・ダーマ」をはじめ、ギフトに最適な華やかなクッキーコレクションをご用意しております。



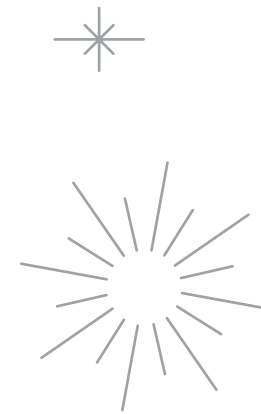
Stollen Discover the timeless charm of this festive classic, reimagined with almond paste, spiced fruit, rum-soaked raisins, and a dusting of cinnamon and sugar.

アーモンドペースト、スパイスが香るフルーツ、ラム酒漬けのレーズン、シナモンと砂糖を纏ったクリスマスシュトーレンをご用意しております。

Strawberry Sembikiya A refined two-layer creation made with light sponge cake, airy whipped cream, and the finest seasonal strawberries — a timeless celebration of simplicity and elegance.

ふんわりとしたスポンジに軽やかな生クリームを重ね、旬のいちごを贅沢にあしらった二層仕立てのケーキ。シンプルながらも繊細な味わいをお楽しみいただけます。





COUNTDOWN PARTIES

31 December - 9:30pm to 00:30am

Welcome the New Year in style at Mandarin Bar and Oriental Lounge with an evening of free-flowing Champagne, handcrafted cocktails, exquisite canapés, and live music as you toast against the glittering Tokyo skyline.

カウントダウンパーティ

12月31日 21:30 - 0:30

ライブミュージックが彩るマンダリンバーとオリエンタルラウンジで新年をお迎えください。シャンパーニュや繊細なカナッペを味わいながら、煌めく夜景に包まれた華やかなひとときをお楽しみいただけます。



HOLIDAY SEASON PARTIES

Celebrate year-end Bonenkai and New Year Shinnenkai with refined dinner buffets, free-flow drinks, and state-of-the-art technology including an immersive 360° floor-to-ceiling projections. From the majestic Grand Ballroom to 16 versatile spaces, our newly redesigned venues set the stage for unforgettable celebrations.

年末年始のパーティー

忘年会や新年会は、新たな装いに生まれ変わった宴会場でお祝いください。大人数でのグランドボールルームから少人数でのプライベートルームまで、多彩な会場をご用意しております。洗練されたブッフェやドリンク、最新の音響・映像設備など、心に残るひとときを演出いたします。

OSECHI COLLECTION

MANDARIN ORIENTAL, TOKYO OSECHI 2026

Reservation until 12 December 2025

Pick up on 31 December 2025 - 11am to 7pm.

A delicious traditional Osechi with 19 high-quality and premium locally sourced ingredients such as Champagne-steamed abalone, lobster, and Japanese beef sirloin. Each bite offers a touch of elegance.

ずわい蟹、鮑、オマール海老、国産牛のサーロインなど、19種類の高品質な国産食材を贅沢に使用した、伝統的なおせち料理です。

ご予約期間：2025年12月12日まで

お受け取り：2025年12月31日（11:00～19:00）

PREMIUM OSECHI

Reservation until 12 December 2025

Pick up on 31 December 2025 - 11am to 7pm.

This exclusive Premium Osechi features the finest Japanese and Western delicacies such as roasted Wagyu, black truffle and foie gras "terrine". This Osechi brings elegance to your New Year celebration

和牛のローストビーフ、黒トリュフとフォアグラのテリーヌなど、こだわりの和と洋の食材を贅沢に使用した特別なプレミアムおせち。新年の祝宴に、華やかな彩りと心に残るひとときをお届けします。

ご予約期間：2025年12月12日まで

お受け取り：2025年12月31日（11:00～19:00）





20TH ANNIVERSARY OSECHI

Welcome the New Year with our limited-edition Spa Osechi, beautifully presented in a wooden box and wrapped in traditional Furoshiki. This exclusive set includes Mandarin Oriental Signature products.

新年の幕開けを彩る、オリジナル風呂敷に包まれた限定スパおせちをお楽しみください。

HOLIDAY GLOW RITUAL *120 minutes*

Relax with a 60-minute hot stone body massage designed to ease tension, restore clarity, and promote mindfulness. This is followed by the Swiss Perfection Radiance Facial, offering luminous skin and advanced anti-aging benefits. Includes a complimentary upgrade to a private Spa Suite, perfect for festive season indulgence.

60分のホットストーンを用いて全身を手技にて緩め、深いマインドフルネスへと導きます。続いてスイスパーフェクション「ラディアンスフェイシャル」により、輝きを放つ肌とエイジングケア効果をご堪能いただけます。

さらに、期間限定のプランはスパスイートルームへの無料アップグレードを含み、フェスティブシーズンにふさわしい贅沢なひと時をお届けいたします。



HATSUHNODE

Welcome the New Year with Hatsuinode, the cherished Japanese tradition of watching the first sunrise of the year.

From the upper floors of Mandarin Oriental, Tokyo, take in panoramic views as the sun rises over the city skyline and Tokyo Bay in the distance. Begin the year in serenity and beauty, high above the bustling streets of Tokyo.

新年の始まりを祝う「初日の出」を、絶景を望むマンダリン オリエンタル 東京にてお楽しみください。

都心の街並みと遠くに広がる東京湾を一望できるパノラマビューのもとで、穏やかで美しい一年の始まりをお迎えください。



**Restaurant Reservations
& Gourmet Shop**

motyo-fbres@mohg.com
+81 (3) 3270 8188


The Spa


motyo-spaconcierge@mohg.com
+81 (3) 3270 8300

Meetings & Events

motyo-events@mohg.com
+81 (3) 3270 8920

www.mandarinoriental.com/tokyo
Mandarin Oriental, Tokyo.

 @mo_tokyo

 #ImAFan

Scan this QR code to explore
our detailed Festive Season programme.

フェスティブプログラムの詳細は
下記のQRコードよりご確認ください。



