ORIENTAL
LOUNGE

FANS OF M.O.

Fans of M.O. members enjoy additional dining benefits.

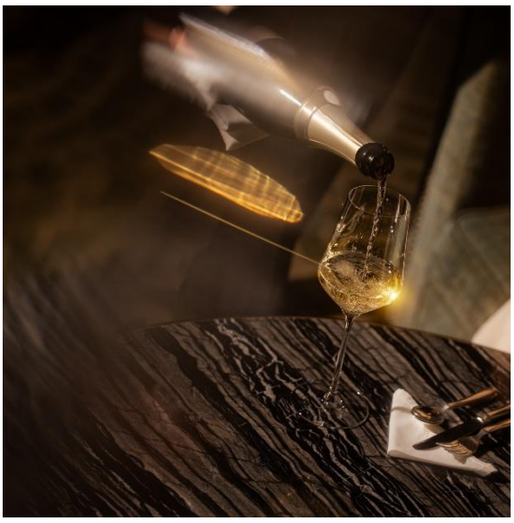
ファンズ オブ M.O.（Fans of M.O.）会員のお客さまは

さらなるダイニング特典をご利用いただけます。

English

日本語

CHAMPAGNE MOMENT
- THE TERROIR -



"Champagne Moment" invites you to indulge
in up to five sommelier-selected Champagnes, presented
as a luxurious 90-minute free-flow experience.

For September, October, and November 2026,
our theme is "The Terroir."
Discover a curated selection of Champagnes that reveal
a true sense of place, each shaped by the unique interplay
of vineyard, soil, climate, and grape variety.
From one terroir to another, explore the distinctive character,
identity, and expression that make each Champagne unique.

「シャンパーニュ モーメント」ではソムリエが厳選した
最大 5 種類のシャンパーニュを 90 分間のフリーフローでお楽しみいただけます。
シャンパーニュの繊細な味わいとともに、洗練されたセイボリーや
スイーツとのペアリングをご堪能いただける、特別なひとときです。

9 月・10 月・11 月のテーマは「The Terroir」
シャンパーニュを育むテロワールに焦点を当て、畑や土壌、気候が織りなす土地
ごとの個性と魅力を映し出すシャンパーニュを、心ゆくまでご堪能ください。

Champagne Free Flow & High Tea

5 Kinds of Champagne Free Flow 5 種類のフリーフロー	19,800
3 Kinds of Champagne Free Flow 3 種類のフリーフロー	17,600
3 Kinds of Champagne Tasting Flight 3 種類のテイスティングフライト	15,400

Champagne Free Flow

5 Kinds of Champagne Free Flow 5 種類のフリーフロー	14,300
3 Kinds of Champagne Free Flow 3 種類のフリーフロー	12,100
3 Kinds of Champagne Tasting Flight 3 種類のテイスティングフライト	9,900

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

CAVIAR TASTING SET
キャビア ティスティングセット

17:00-21:00



A tasting set featuring three varieties of KAVIARI caviar
3種類の KAVIARI キャビアをお楽しみいただけるティスティングセット

各2g／合計 6g　3,960

◇ SELECTION ◇

KRISTAL
クリスタル

Medium to large pearls with a firm texture and rich, complex flavours. A lingering finish reminiscent of almonds.
中粒から大粒のキャビア。しっかりとした粒感と豊かで複雑な風味が広がり
アーモンドを思わせる優雅な余韻が続きます。

OSCIETRA PRESTIGE
オセトラ プレステージ

Small to medium pearls with delicate aromas reminiscent of the sea and a long finish. Subtle notes of hazelnut.
小粒から中粒のキャビア。海を思わせる繊細なアロマが広がり
ヘーゼルナッツを思わせるほのかな風味とともに
心地よい余韻が長く続きます。

BAERI
バエリ

Small to medium pearls with a smooth texture.
Nutty and woody notes with a lingering finish.
小粒から中粒のキャビア。なめらかな食感と、ナッツや木の香りを思わせる
奥行きのある風味。エレガントな余韻が長く続きます。

Kaviari
PARIS

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

CLASSIC INTERNATIONAL COCKTAIL
クラシック インターナショナル カクテル

Breakfast Martini
ブレックファスト マティーニ  2,860

A refreshing short cocktail with gin botanicals, blending a refreshing acidity with the bittersweet, fruity sweetness derived from marmalade
爽やかな酸味と、マーマレード由来のほろ苦くフルーティーな甘さを組み合わせた、ジンのボタニカル香る爽快なショートカクテル

Tanqueray No.10 Gin, Orange, Lemon, Marmalade
タンカレー No.10／オレンジ／レモン／ マーマレード

Banker's Lunch
バンカーズ ランチ  2,860

A middle cocktail based on the neutral taste of vodka, blended with the refreshing acidity of grapefruit, the subtle sweetness of orange liqueur and the subtle bitterness of dry vermouth
ウォッカのニュートラルな味わいをベースに
グレープフルーツの爽やかな酸味、コアントローのほのかな甘み
ドライベルモットのほのかな苦味が重なるミドルカクテル

Belvedere Vodka, Mancino Vermouth Secco
Cointreau, Grapefruit
ベルヴェデール ウォッカ／マンチーノ ヴェルモット セッコ
コアントロー／グレープフルーツ

NEGRONI
ネグローニ  3,080

A popular aperitif cocktail that combines the bitterness and sweetness of Campari, the herbal nuances of vermouth and the botanicals of gin in perfect harmony
カンパリの苦味と甘み、ヴェルモットのハーブのニュアンス
ジンのボタニカルが複層的に混ざり合う、食前酒として人気のカクテル

The Botanist Gin, Carpano Antica Fomula, Campari
ザ ボタニスト ジン／カルパノ アンティカ フォーミュラ／カンパリ

Espresso Martini
エスプレッソマティーニ  3,080

A creamy after-dinner cocktail that perfectly balances the rich taste of espresso with vodka and coffee liqueur
エスプレッソの豊かな味わいと、ウォッカとコーヒーリキュールのバランスが絶妙に調和した、クリーミーな食後酒カクテル

Ketel One Vodka, Tia Maria, Espresso
ケテルワン ウォッカ／ティア マリア／エスプレッソ

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

MODERN INTERNATIONAL COCKTAIL
モダン インターナショナル カクテル

Oriental Breakfast
オリエンタル ブレックファスト

3,080

A sour style cocktail that harmonizes the original craft gin Asagiri with the freshness of yuzu, the mild sweetness of honey and the deep aroma of truffles
オリジナルクラフトジン「朝霧」に、柚子の爽やかさと蜂蜜のまろやかな甘さ、トリュフの奥深い香りを加えたサワースタイルカクテル

Mandarin Oriental, Tokyo Crafted Gin Asagiri
Citric Solution, Yuzu, Honey, Truffle, Egg White
マンダリン オリエンタル 東京 オリジナルクラフトジン 朝霧
クエン酸／柚子／蜂蜜／トリュフ／卵白

Sakura Moon Night
桜月夜

2,860

A long cocktail with a charming and fruity scent like cherry blossoms floating on a moonlit night.
月夜に浮かぶ桜のように、妖艶でフルーティーな香りが漂うロングカクテル

Bacardi White Rum, Peach, Sakura, Lychee, Tonic Water
Yuzu, Orchid
バカルディラム／桃／桜／ライチ／トニックウォーター
柚子／蘭

HANAMI
花見

2,860

A gentle spring cocktail capturing the spirit of hanami with delicate petals drifting in the breeze and a soft refreshing taste that evokes the elegance of the sakura season.
そよ風に揺られるように繊細な花びらが浮かび花見の情景を思わせる桜の季節ならではの軽やかで優雅な雰囲気を表現したまろやかで爽やかな味わいのカクテル

Suntory Craft Gin Roku SAKURA BLOOM Edition,
Sakura, Lemon, Egg White, Rose
サントリー クラフト ジン 六 サクラ ブルーム エディション
桜／レモン／卵白／薔薇

Pizza Tiramisu
ピッツァ ティラミス

3,300

A digestif cocktail that blends the rich & sweet flavours of tiramisu with the salty & savoury taste of pizza
ティラミスの濃厚で甘美な風味とピッツァの塩気と香ばしさが調和した、食後酒カクテル

Japanese Vodka Haku, Pizza Dough
Tia Maria, Disaroono Amaretto, Espresso, Cheese
ジャパニーズ ウォッカ 白／ピザ生地
ティア マリア／ディサローノ アマレット／エスプレッソ／チーズ

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

MOCKTAILS
ノンアルコールカクテル

Zero Negroni Sbagliato
ゼロ ネグローニ ズバリアート

2,640

A sparkling long mocktail that blends the bitterness and subtle acidity of Negroni Sbagliato
ネグローニズバリアートのほろ苦さ、ほのかな酸味が特徴的なスパークリングロングモクテル

Organic Aperitivo, Citric Solution, Non-Alcoholic Sparkling Wine
オーガニック アペリティーヴォ／クエン酸
ノンアルコールスパークリングワイン

Dream Trip
ドリーム トリップ

2,640

A fragrant mocktail of non-alcoholic absinthe, gin, shiso leaves and cardamom
ノンアルコールのアブサンとジン、大葉とカルダモンが織りなす香り高いモクテル

Non-Alcohol Absinthe, Non-Alcohol Gin
Ohba, Cardamom, Citric Solution, Soda
ノンアルコールアブサン／ノンアルコールジン
大葉／カルダモン／クエン酸／ソーダ

Hitoyozake
一夜酒

2,640

A long mocktail with the gentle sweetness of amazake and yuzu accented by the refreshing woody aroma of cypress
甘酒と柚子の優しい甘みと檜の爽やかな木の香りがアクセントにあるロングモクテル

Amazake, Yuzu, Non-Alcoholic Sake
Hinoki, Ginger, Fever-Tree Ginger Beer
甘酒／柚子／ノンアルコール酒
檜／生姜／ジンジャービア

White Mojito
ホワイト モヒート

2,640

A mojito-style mocktail that harmonizes the creaminess of smooth soy milk with the fresh mint and the refreshing tartness of lime
滑らかな豆乳のクリーミーさと、ミントのフレッシュな香り ライムの爽やかな酸味が調和したモヒートスタイルのモクテル

Soy Milk, Mint, Lime, Demerara Sugar
豆乳／ミント／ライム／デメララシュガー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

ORIGINAL CRAFTED GIN
オリジナルクラフトジン



Mandarin Oriental, Tokyo Crafted Gin
マンダリン オリエンタル 東京 オリジナルクラフトジン
「ASAGIRI 朝霧」

45ml 2,640 / Bottle 40,000

Experience the mystique of Nihonbashi-Muromachi's textile district with our craft gin. Infused with sandalwood, rose geranium, and Ceylon tea, our gin offers a luxurious taste and a mystical aroma that lingers on the palate. Discover the magic of our original craft gin today.

呉服の町・日本橋室町をイメージし、神秘的な香りが特徴的な
クラフトジンです。白檀をキーボタニカルとし、華やかで清涼感のある
ローズゼラニウムをトップノートに、ミドルノートにはセイロンティーの
濃厚な風味が感じられます。ラストノートには、
白檀のオリエンタルな香りの余韻をお愉しみいただけます。

Mandarin Oriental, Tokyo Crafted Gin
マンダリン オリエンタル 東京 オリジナルクラフトジン
「FUKAMIDORI 深緑」

45ml 2,640 / Bottle 40,000

Discover the taste of Edo-era Japan with our craft gin, inspired by Nihonbashi, the starting point of the Gokaido highways. Infused with Gyokuro tea, shiso, and sansho, our gin offers a uniquely Japanese complexity and exquisite aroma. Experience the refined taste of our one-of-a-kind craft gin today.

江戸時代から五街道の起点として栄えた日本橋をイメージし
キーボタニカルである玉露の豊かな甘みと旨味を引き出した
クラフトジンです。アクセントとして使われている紫蘇や山椒といった
和の素材が引き出す複雑さと、玉露ならではの上品で豊かな香りを
お愉しみいただけます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

DISTILLERY
蒸留酒

Gin

	45ml
Suntory Craft Gin Roku SAKURA BLOOM Edition - Japan サントリー クラフト ジン 六 サクラ ブルーム エディション（日本）	2,640
KI NO BI Kyoto Dry Gin – Japan 季の美 京都ドライジン（日本）	2,640
Monkey 47 - Germany モンキー 47（ドイツ）	3,520
Nikka Coffey Gin - Japan ニッカ カフェ ジン（日本）	2,420
No.3 London Dry Gin - England No.3 ロンドンドライ（イングランド）	2,860
Suntory Craft Gin Roku - Japan サントリー クラフト ジン 六（日本）	2,420
Silent Pool Gin - England サイレント プール ジン（イングランド）	2,800
Tanqueray No.10 - England タンカレー No.10（イングランド）	2,640
The Botanist Islay Dry Gin - Scotland ザ ボタニスト アイラ ドライ ジン（スコットランド）	2,200

Vodka

	45ml
Absolut Elyx - Sweden アブソルート エリクス（スウェーデン）	2,420
Belvedere - Poland ベルヴェデール（ポーランド）	2,420
Grey Goose - France グレイ グース（フランス）	2,420
Ketel One – Netherlands ケテル ワン（オランダ）	2,420
Nikka Coffey Vodka - Japan ニッカ カフェ ウォッカ（日本）	2,420
Suntory Japanese Vodka Haku - Japan ジャパニーズ ウォッカ 白（日本）	2,420

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

DISTILLERY
蒸留酒

Rum

	45ml
Bacardi Carta Branca - Cuba バカルディ カルタ ブランカ(キューバ)	2,200
Bacardi 8 Rare Dark - Cuba バカルディ 8 レア ダーク(キューバ)	2,640
Havana Club 3 years - Cuba ハバナクラブ 3 年(キューバ)	2,420
Ron Zacapa XO - Guatemala ロン サカパ XO(グァテマラ)	4,180

Tequila

	45ml
Codigo 1530 Blanco コディゴ 1530 ブランコ	2,640
Don Julio Blanco ドン フリオ ブランコ	2.420
Don Julio Reposado ドン フリオ レポサド	2,860
Patron Tequila Silver パトロン テキーラ シルバー	2,200
Clase Azul Reposado クラセ アスール レポサド	9,900

Cognac

	45ml
Hennessy X.O. ヘネシー X.O.	8,800
Hennessy Richard ヘネシー リシャール	66,000
Rémy Martin X.O. レミー マルタン X.O.	8,800
Louis XIII de Rémy Martin ルイ 13 世	66,000

Marc

	45ml
Drappier, Très Vieux Marc de la Champagne ドラピエ トレ ヴュー マール ド シャンパーニュ	2,420

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

DISTILLERY
蒸留酒



Mandarin Oriental, Tokyo
Single Cask Whisky “Ichiro’s Malt”
マンダリン オリエンタル 東京
シングルカスク ウイスキー イチローズモルト

45ml 7,700 / Bottle 88,000

The fourth edition of Mandarin Oriental, Tokyo’s original whisky is a single-cask whisky from Chichibu Distillery matured in a Deuxièmes Grands Crus red wine cask from Saint-Julien in Bordeaux.
It opens with soft fruity sweetness such as raspberry and cassis, complemented by woody and spicy notes from the wine cask as well as elegant tannins reminiscent of raisins and black tea. Rich and robust, it evolves beautifully with a splash of water—easy for newcomers to enjoy, yet complex enough to offer new discoveries with every sip. Its deep amber hue and layered flavours highlight the whisky’s true depth.

マンダリン オリエンタル 東京のオリジナルウイスキー第 4 弾は
フランス・ボルドー地方サン・ジュリアンのドゥジエム・グラン・クリュ赤ワイン樽で
熟成させた秩父蒸溜所のシングルカスクです。
ラズベリーやカシスの柔らかな甘い香りに
赤ワイン樽由来のウッディでスパイシーなニュアンス
そして干しブドウや紅茶を思わせるエレガントなタンニンが加わり
豊かで奥行きのある味わいが広がります。
少量の加水で風味が変化し、初心者にも親しみやすい一方
複雑さも備えた一口ごとに新しい発見のあるウイスキーです。
深い琥珀色の美しさとともに、その奥深い魅力をお愉しみください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

DISTILLERY
蒸留酒

Single Malt Scotch Whisky

	45ml
Ardbeg 10 years アードベッグ 10 年	3,080
The Macallan Double Cask 12years ザ・マッカラン ダブルカスク 12 年	3,520
Clynelish 14 years クライヌリッシュ 14 年	2,860
Glenmorangie 18 years グレン モーレンジィ 18 年	4,400
Octomore オクトモア	6,820

Blended Scotch Whisky

	45ml
Ballantine's 17 years バランタイン 17 年	3,300
Ballantine's 30 years バランタイン 30 年	33,000
Chivas Regal Mizunara 18 years シーバスリーガル ミズナラ 18 年	3,300
Dewar's 15years デュワーズ 15 年	2,860
Johnnie Walker Blue ジョニー ウォーカー ブルー	7,700
Monkey Shoulder モンキーショルダー	3,080
Old Parr 18 years オールド パー 18 年	3,740
Royal Household ロイヤル ハウスホールド	13,200
Royal Salute 21 years ロイヤル サルート 21 年	6,160

Irish Whiskey

	45ml
Busker バスカー	2,420

Canadian Whisky

	45ml
Canadian Club Black Label カナディアンクラブ ブラッククラベル	2,420

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

DISTILLERY
蒸留酒

Bourbon Whiskey

	45ml
Blanton's Straight from the Barrel ブラントン ストレート フロム ザ バレル	8,800
Four Roses Platinum フォア ローゼズ プラチナ	3,960
Michter's Bourbon ミクターズ バーボン	3,080

Rye Whiskey

	45ml
Michter's Straight Rye ミクターズ ライ	3,080

Japanese Whisky

	45ml
Suntory Yamazaki 12 years 山崎 12 年	13,200
Suntory Hakushu 12 years 白州 12 年	13,200
Suntory Hibiki Japanese Harmony 響 ジャパニーズハーモニー	4,400
Suntory Hibiki Blender's Choice 響 ブレンダーズ チョイス	7,260
Suntory Hibiki 21 years 響 21 年	55,000
Suntory Hibiki 30 years 響 30 年	165,000
Suntory World Blended Whisky Ao サントリー ワールド ブレンデッド ウイスキー 碧	2,200

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

BREWERY
醸造酒

Draft Beer

Suntory the Premium Malt's
サントリー プレミアムモルツ

インペリアル パイント Imperial Pint	600ml	2,420
グラス Glass	400ml	1,760

Bottled Beer

Asahi Super Dry 1,760
アサヒスーパードライ

Kirin Lager 1,760
キリン ラガー

Yebisu 1,760
ヱビス

Yebisu Premium Black 1,760
ヱビス プレミアム ブラック

Suntory All Free (Non-Alcoholic) 1,320
サントリー オール フリー（ノンアルコール）

Vermouth

Carpano Antica Formula 1,980
カルパノ アンティカ フォーミュラ

Mancino Sakura & Sumire 2,860
【マンダリン オリエンタル 東京限定】
マンチーノ 桜＆すみれ

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

WINERY
ワイナリー

Champagne

N.V.	Louis Roederer, Collection 246 ルイ ロデレール コレクション 246	3,080
N.V.	Henriot, Brut Rosé アンリオ ブリュット ロゼ	4,840

Non-Alcohol Sparkling Wine

N.V.	French Bloom, Le Rosé フレンチ ブルーム ル ロゼ	3,080

White Wine

2024	Woody Farm & Winery, Sauvignon Blanc Yamagata, Japan ウッディファーム ワイナリー ソーヴィニヨン ブラン 山形 日本	2,860
2025	Cantine Lunae, Etichetta Grigia Vermentino, Liguria, Italy カンティーネ ルナエ エチケッタ グリージア ヴェルメンティーノ リグーリア イタリア	2,640
2024	Famille Cordier, Pouilly Fuissé, Vieilles Vignes Bourgogne, France コルディエ プイィ フュイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ ブルゴーニュ フランス	3,300

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

WINERY
ワイナリー

Red Wine

2023	Catena Zapata, Catena Malbec Mendoza, Argentine カテナ サパータ カテナ マルベック メンドーサ アルゼンチン		2,530
2020	Clos Henri, Waimaunga, Pinot Noir Marlborough, New Zealand クロ アンリ ワイマウンガ ピノ ノワール マールボロ ニュージーランド		3,410
2021	Clos du Val, Cabernet Sauvignon Napa Valley, U.S.A. クロ デュ ヴァル カベルネ ソーヴィニヨン ナパ ヴァレー アメリカ		4,070

Sake

Dassai, Junmai Daiginjo 23 Yamada Nishiki 獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分		90ml	4,180

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

NON-ALCOHOL DRINK
ノンアルコールドリンク

Non-Alcohol Tasting Flight
ノンアルコール テイスティングフライト

3,960

We have prepared a tasting selection of
three carefully selected non-alcoholic beverages.
They may be enjoyed alongside your meal or paired with dessert.
Please savor the unique character and flavors of each offering.
厳選したノンアルコールドリンクを 3 種類飲み比べでご用意いたしました。
お食事はもちろん、デザートと合わせてもお愉しみいただけます。
それぞれの味わいの違いを、ぜひご堪能くださいませ。

NON-No.3, Toasted Cinnamon & Yuzu, Australia
ノン No.3トーステッド シナモン & ユズ

NON-No.1, Salted Raspberry & Chamomile, Australia
ノン No.1 ソルティッド ラズベリー & カモミール

SAICHO Sparkling Tea, Osmanthus
SAICHO スパークリング ティー オスマンサス

Non-Alcohol Sparkling Wine

N.V.	French Bloom, Le Rosé フレンチ ブルーム ル ロゼ	3,080

Non-Alcohol Wine

NON-No.3, Toasted Cinnamon & Yuzu, Australia ノン No.3トーステッド シナモン & ユズ	2,640
NON-No.1, Salted Raspberry & Chamomile, Australia ノン No.1 ソルティッド ラズベリー & カモミール	2,640

Sparkling Tea

SAICHO Sparkling Tea, Osmanthus SAICHO スパークリング ティー オスマンサス	2,860
L'Artisan du Thé, White Tea Sparkling, France ラルチザン デュ テ ホワイトティー スパークリング	2,640

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

NON-ALCOHOL DRINK
ノンアルコールドリンク

Mineral Water

Evian, France エヴィアン	750ml	2,200
Perrier, France ペリエ	330ml / 750ml	1,320 / 2,200
Fuji Mineral Gold Label, Japan 富士ミネラル ゴールドラベル	780ml	1,980
Fuji Premium Sparkling, Japan 富士ミネラル プレミアムスパークリング	700ml	2,200

Fruit Juice

Apple / Cranberry / Mango / Pomegranate アップル／クランベリー／マンゴー／ザクロ	1,430

Soft Drink

Coca-Cola / Coca-Cola "Zero" コカコーラ ／コカコーラ ゼロ	1,320
Ginger Ale ジンジャーエール	1,320
Tonic Water トニックウォーター	1,320

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

CAFÉ
カフェ

Coffee

Blended Coffee / Decaffeinated Coffee 1,650
ブレンドコーヒー / カフェインレスコーヒー

Café Latte 1,870
カフェラテ

Cappuccino 1,870
カプチーノ

Matcha Latte 1,870
抹茶ラテ

Café Mocha 1,870
カフェモカ

Single Espresso 1,650
シングル エスプレッソ

Double Espresso 1,870
ダブル エスプレッソ

Green Tea

Sencha “Kaboku”【Ippodo, Kyoto, Japan】 2,420
煎茶「嘉木(かぼく)」
A rich taste packed with umami
It makes a bold impression, as if it were the king of teas
旨みをたっぷりと蓄えた厚みのある味わい

Bancha “Gokujo Hojicha”【Ippodo, Kyoto, Japan】 1,980
番茶「極上ほうじ茶」
Rich but light-bodied, dark amber roasted green tea
香ばしさからくるさっぱり感とほんのりとした甘み

Bottled Tea

SAICHO Sparkling Tea, Osmanthus 2,860
SAICHO スパークリング ティー オスマンサス

L'Artisan du Thé, White Tea Sparkling, France 2,640
ラルチザン デュ テ ホワイトティー スパークリング

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

CAFÉ
カフェ

Tea

Mandarin Oriental, Tokyo Blend Tea (Hot / Cold Infused) 1,870
マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー （ホット/アイス）

Chinese Oolong tea seasoned with citrus fruits
providing a fresh and pleasant aftertaste
福建省産の烏龍茶に柑橘の香りを纏わせた、華やかで甘い香りと
すっきりした味わいのオリジナルブレンドティー

Exotic Orchard 1,870
エキゾチックオーチャード

A blend of Oolong and pu-erh teas, flavoured with lychee
上質の烏龍茶とプーアール茶のブレンドにライチの香り

Assam 1,870
アッサム

Tea with strong body and a sweet aroma, suitable for milk tea.
ミルクティーに最適の力強いコクと甘い香り
【*"Leafull" – Assam, India*】

French Earl Grey 2,090
フレンチアールグレイ

Classic Earl Grey tea delicately infused with Bergamot

and French blue cornflowers
ベルガモットの香りが際立つ、クラシックなスタイルのアールグレイ
【*"TWG" – Sri Lanka*】

Uva Highlands 2,310
ウバ ハイランズ

A bold afternoon tea with a beautiful golden infusion
and intense flavours
力強さと濃厚な味わいのバランスが良く、アフタヌーンティーにおすすめ
【*"TWG" Uva, Sri Lanka*】

Nuwara Eliya 2,090
ヌワラエリヤ

The Orange Pekoe renowned for its light and generous complexity
香りが立ちやすく、口当たりの優しい紅茶
【*"TWG" - Nuwara Eliya, Sri Lanka*】

Vanilla 【*Lupicia*】 1,870
バニラ

Rooibos 【*Lupicia*】 1,870
ルイボス

Whole Chamomile Flowers【*JING*】 1,870
ホールカモミールフラワーズ

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

ALL DAY DINING MENU
オールデイダイニングメニュー

12:00-21:30

Salads

Buffalo Mozzarella, Tomato & Basil Pesto 3,080
水牛のモッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ

Baby Leaf Salad with Carrot 2,200
Radish and Balsamic Vinegar from Modena
ベビーリーフと人参 ラディッシュのサラダ　熟成バルサミコ

Niçoise Salad 3,520
Green Lettuce, Anchovy, Black Olive
Tomato, Hard Boiled Egg, Green Bean, and Pan Seared Tuna
ニース風サラダ マグロのたたきとアンチョビ 黒オリーブ
トマト 茹で卵 隠元豆 レタス

Caesar Salad 3,960
Herb Croûton, Poached Egg and Anchovy Dressing
Topped with your choice of one topping: Grilled Chicken Breast, Grilled Prawns (five pieces) or Smoked Salmon
シーザーサラダ
ハーブクルトンとポーチドエッグ アンチョビドレッシング
お好みのトッピングを１種類（チキン／海老５尾／スモークサーモン）

Soups

Vegetable Soup “Minestrone” 1,980
野菜のミネストローネ

Today’s soup 1,980
本日のスープ

Vegetarian ベジタリアン　Vegan ビーガン　HOT 辛い料理
Lactose Free ラクトースフリー　Gluten Free グルテンフリー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

ALL DAY DINING MENU
オールデイダイニングメニュー

12:00-21:30

MO Convivial Bites

Seasonal Vegetable Sticks from Japanese Farmers 2,640
Served with Truffle Dressing
Bagna Càuda, Citrus Emulsion and Ponzu Sauce
農家から届く季節の野菜スティック
トリュフドレッシング バーニャカウダ
シトラスエマルジョンとともに

Fried Calamari Green Pepper and Ponzu Sauce 2,640
いかのフリットと青唐辛子 ポン酢ソース

Japanese Prosciutto from Nagano 3,300
and Seasonal Fruits
長野県産の生ハムと季節のフルーツ

Crispy Rice with Teriyaki Tofu 1,980
Crunchy Vegetables and Sesame Sauce
クリスピーライスと照り焼き豆腐
彩り野菜とセサミソース

Truffle Fries with Truffle Mayonnaise 1,980
トリュフ風味のフライドポテトトリュフマヨネーズ

Selection of Three kinds of Cold Cuts; 3,080
Prosciutto, Mortadella and Spicy Salami
served with Olives and Bread
3種類のコールドカット
プロシュート／モルタデッラ
スパイシーサラミ／オリーブとパン

Caviar (18g) 16,500
Served with Classical Condiments:
Egg Mimosa, Caper, Sour Cream, Onion and Chive
キャビア 18g とクラシックなコンディメンツ
ゆで卵のミモザ ケッパー サワークリーム オニオン チャイブ

Vegetarian ベジタリアン　Vegan ビーガン　HOT 辛い料理

Lactose Free ラクトースフリー　Gluten Free グルテンフリー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

ALL DAY DINING MENU
オールデイダイニングメニュー

12:00-21:30

Burgers & Sandwiches

Classic Cheeseburger 4,180
クラシックチーズバーガー
Japanese Wagyu Beef Hamburg Steak, Brioche Bun,
Tomato, Lettuce, Cheddar Cheese
With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad
和牛パティ／自家製ブリオッシュバンズ／トマト／レタス
チェダーチーズ
フレンチフライまたは グリーンサラダをお選びください

Club Sandwich 3,300
クラブサンドイッチ
Bacon, Grilled Chicken, Fried Egg with Comté Cheese
Toasted White Bread, Tomato, Lettuce
With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad
ベーコン／グリルチキン／コンテチーズ入り卵焼き
トーストしたホワイトブレッド／トマト／レタス
フレンチフライまたは グリーンサラダをお選びください

Vegan Burger 3,300
ビーガンバーガー
Gluten Free Bun, Grilled Corn and Scallion Patty
Tahini Chickpea Hummus, Pinenuts, Herbs Pesto
Pickled Cucumber
With your choice of Potato Wedges or a Green Leaf Salad
グルテンフリーブレッド／トウモロコシと青ねぎのパティ
タヒニ風味のひよこ豆フムス／松の実／ハーブペースト
きゅうりのピクルス
皮付きポテト または グリーンサラダをお選びください

Japanese Beef Cutlet Sandwich, Caviar and Katsu Sauce 5,940
国産牛フィレ肉のカツサンドイッチ キャビアとカツソース

PASTA
パスタ

12:00-14:30 / 17:30-21:30

Mezze Maniche Mancini alla Carbonara, Pancetta, Egg Yolk and Pecorino Cheese メッツェマニケマンチーニカルボナーラ パンチェッタとペコリーノチーズ	50g 100g	1,980 3,300
Spaghetti with Hamaguri Clam, Sea Scallop and Bottarga 蛤スパゲッティ 帆立と唐墨	50g 100g	2,200 3,740
Spaghetti with Beef and Pork Ragu “alla Bolognese” 牛肉と豚肉のボロネーゼソースのスパゲッティ	50g 100g	1,980 3,300
Risotto with Seasonal Mushroom, Hazelnut and Fresh Black Truffle 熟成イタリア米と野生きのこのリゾット ヘーゼルナッツと黒トリュフ	50g 100g	1,980 3,520

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

ALL DAY DINING MENU
オールデイダイニングメニュー

12:00-21:30

Sweet Treats

Assorted Chocolate Bonbon — 3 kinds 1,540 / 6 kinds 2,860
チョコレートボンボン盛り合わせ
（3 種／6 種）

Seasonal Fruit Shortcake — 1,980
季節のフルーツを使ったショートケーキ

Classic Tiramisu — 1,760
クラシックティラミス

Macha Baked Cheesecake Served with Yuzu Marmalade — 1,760
抹茶ベイクドチーズケーキ 柚子マーマレード添え

Vegan Chocolate Terrine — 1,760
Fresh Berry & Soy Chantilly
ビーガンチョコレートテリーヌ
フレッシュベリー 豆乳のシャンティ

Seasonal Fresh Fruit Plate — 2,860
季節のフルーツプレート

Your choice of Two kinds of Ice Cream or Sorbet — 880
アイスクリーム または シャーベット
お好みの 2種をお選びください：

Vanilla	バニラ		*Strawberry*	ストロベリー	
Chocolate	チョコレート		*Lemon*	レモン	
Pistachio	ピスタチオ		*Mango*	マンゴー	
Matcha	抹茶		*Coconut*	ココナッツ	

Vegetarian ベジタリアン　Vegan ビーガン　HOT 辛い料理
Lactose Free ラクトースフリー　Gluten Free グルテンフリー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。