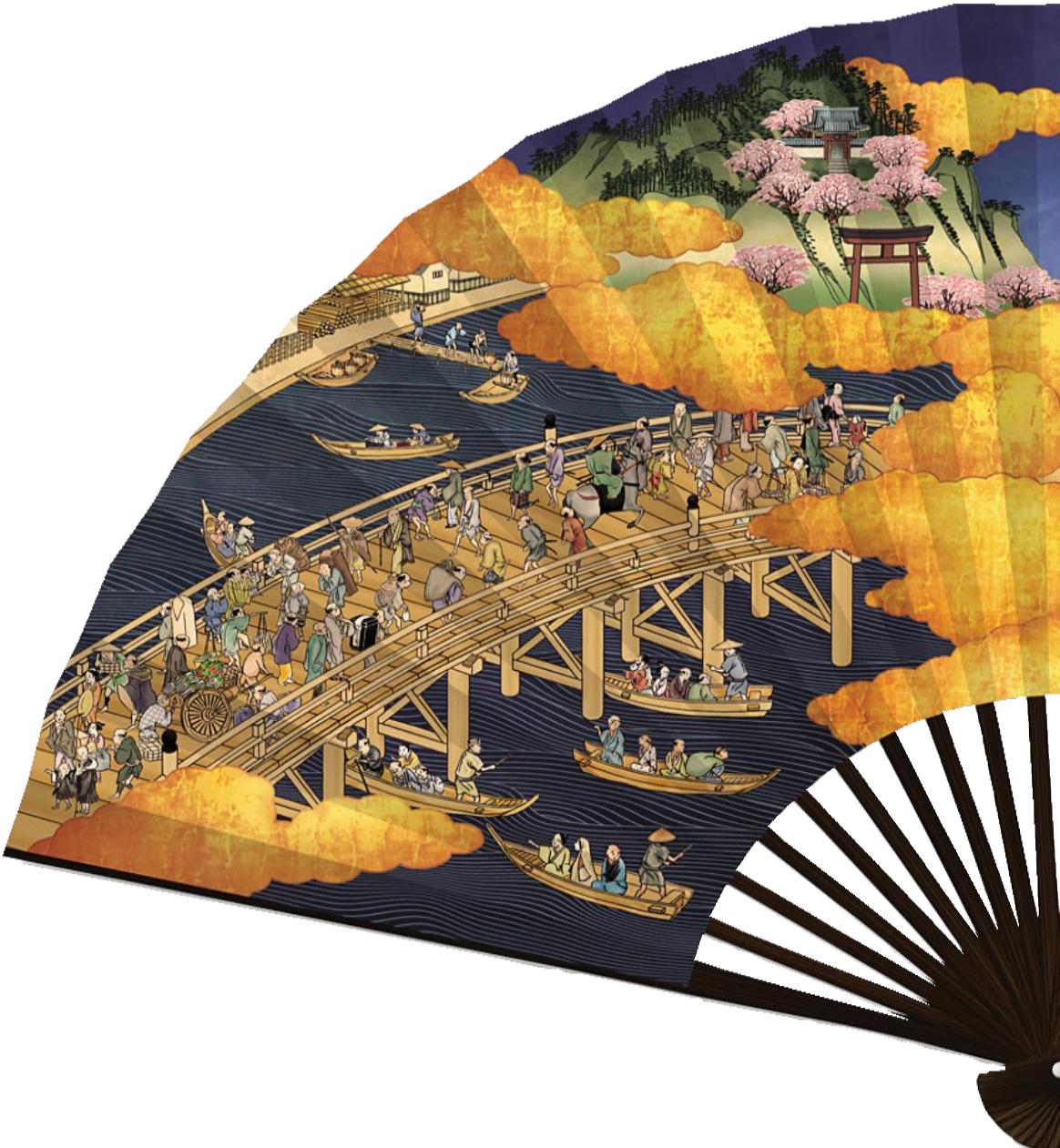


1. Seasonal Menu
季節限定メニュー
2. Breakfast
朝食
3. All-day Dining
オールデイダイニング
4. Children's Menu
お子様メニュー
5. Night Menu
ナイトメニュー
6. Beverages
お飲み物





MANDARIN ORIENTAL TOKYO

Please press "In-Room Dining" button to place an order.

ご注文はお電話にて承ります。

In-Room Dining ボタンを押してスタッフにお申し付けください。

- All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
- Please note that ingredients may change depending on the season.
- Please make sure to advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.
While we do our best to reduce the risk of cross-contamination in our kitchens,
we cannot guarantee that all our dishes are free from food allergens and therefore cannot accept any liability in this respect.
Guests with severe allergies are advised to assess their own level of risk and consume dishes at their own risk.
- 全ての価格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。
- 季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。
厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。最善は尽くしておりますが、調理・運搬時、食材の原材料には不使用であっても、
加工や調理の工程でアレルギー物質が混入する可能性がございます。そのため100%アレルギー物質が含まれないと保証はいたしかねます。
お客様の症状の程度、ご体調により、アレルギー物質の微量な混入でも発症する場合がございます。
過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意いただき、事前にスタッフまでお伝えいただきますようお願い申しあげます。
その他ご不明な事がございましたら、スタッフまでお問い合わせください。

SEASONAL MENU

季節限定メニュー



なでしこ
Nadeshiko

APPETIZERS

前菜

Burrata Cheese, Tomato Variation, Carasau Flatbread and Basil  4,400
ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ カラサウフラットブレッドとバジル

Seafood Salad with Zuwai Crab, Sweet Shrimp, Fish Roe Mayonnaise, Crunchy Vegetables  3,960
シーフードサラダ ずわい蟹 甘海老 魚卵 マヨネーズソース 野菜

Roasted Monkfish, Artichoke and Tangerine  3,960
鮟鱇のロースト アーティチョークとオレンジ

PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

House-made Chitarrine, Swordfish Ragout, Datterini Tomatoes, Mint and Bottarga  4,400
自家製キタリーナ メカジキのラグーダッテリーニ トマト ミント 唐墨

Risotto with Beetroot, Gorgonzola Cheese, Walnut and Black Truffle  4,180
ビーツ ゴルゴンゾーラチーズと胡桃のリゾット 黒トリュフを添えて

Crab Bottoni in Crab Bisque Sauce with Pumpkin, Raw Red Prawn and Parsley  5,940
蟹のボットーニ ビスクソース 南瓜 赤海老 パセリ

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

MAINS

メインディッシュ

Thick Cut Bone-in Veal Chop "Cotoletta alla Milanese" with Taralli Panure and Baby Leaf Salad 300g 12,100
 骨付き仔牛の厚切りチョップ “コトレッタ・アッラ・ミラネーゼ”
 タラッリパンヌレ ベビーリーフサラダ

Grilled Dry Aged A4 Wagyu Bone-in Ribeye with Sautéed Spinach and Wagyu Beef Jus 1,000g 48,400
 Please choose one of your favourite Garnish : Potato Purée / Roasted Potatoes / French Fries
 A4 和牛骨付きリブアイのグリル ドライエイジング ほうれん草のソテーと和牛のジュ
 お好みの付け合わせを1つお選びください：ポテトピューレ / ローストポテト / フライドポテト

Grilled Miyazaki Kurobuta Pork Loin, Carrot and Cocoa, Served with Pork Jus alla "Cacciatora" 200g 7,480
 宮崎県産黒豚ポークロインのグリル
 人参とココア ポークのジュ アッラカッチャトーラ

Japanese Amberjack with Caramelized Cabbage and Seasonal Mushroom 7,480
 カンパチとキャラメリゼしたキャベツ 旬の茸と共に

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

BREAKFAST

朝食



At Mandarin Oriental, Tokyo, we use organic eggs from Kurofushi egg farm in our breakfast dishes.

マンダリンオリエンタル 東京では、朝食の卵料理に黒富士農場のオーガニックの放牧卵を使用しております。

At the Kurofushi Egg Farm, where the climate is cool even in mid-summer,
chickens drink natural spring water running through the farm, eat organic grains,
home-fermented feed and food which chickens forage by themselves.

Enjoy the sweetness and deep richness that only fresh, Real Organic Eggs can offer.

早くから食の安全性やアニマルウェルフェアを大切にしている黒富士農場の鶏は、
真夏でも涼やかな環境で育ち、農場を流れる天然の湧き水を飲みながら、
有機飼料や発酵飼料、そして鶏舎の外で自ら探した餌をついばみ過ごしています。
新鮮なリアルオーガニックの放牧卵ならではの、甘みと深いコクをお愉しみください。

At Mandarin Oriental, Tokyo, we use domestic harvested rice in our breakfast dishes.

マンダリンオリエンタル 東京の朝食のお米は国産米です。

BREAKFAST SET

朝食セットメニュー

ご提供時間 Available 24 hours

AMERICAN BREAKFAST

アメリカンブレックファスト

7,040

Your choice of Fresh Juice

Grapefruit, Orange, House-made Vegetable Juice

お好みのフレッシュジュース

グレープフルーツ / オレンジ / 自家製野菜ジュース

Your choice of Two Bakery Items:

Plain Croissant, Chocolate Croissant, Fruit Danish Pastry Ham & Cheese Roll, Banana Bread

White Toast or Whole Wheat Toast

ベーカリーアイテム 2 種を下記よりお選びください

プレーンクロワッサン / チョコレートクロワッサン
フルーツデニッシュ / ハムチーズロール / バナナブレッド
トースト / 全粒粉のトースト

Served with Honey, Butter from Hokkaido and Jams

蜂蜜 北海道産バタージャム

Seasonal Fresh Salad

季節のフレッシュサラダ

Seasonal Fresh Fruit Plate

季節のフルーツプレート

Your choice of Caspian Sea Yoghurt from Hokkaido

Plain Yoghurt or Fruit Yoghurt

北海道産カスピ海ヨーグルト

プレーンヨーグルト または フルーツヨーグルト

Your choice of One Main Dish from Next Page

お好みの温かいお料理を次のページよりおひとつお選びください

Your choice of Two Side Dishes to Complement Your Egg Dish

Bacon, Crispy Bacon, Chicken Sausage, Pork Sausage

Sautéed Mushrooms, Sautéed Spinach or Steamed Green Asparagus

サイドディッシュ 2 種を下記よりお選びください

ベーコン / クリスピーベーコン

チキンソーセージ / ポークソーセージ

きのこのソテー / ほうれん草のソテー

グリーンアスパラガスのスチーム

Original Blend Coffee, Tea or Hot Chocolate

コーヒー 紅茶 または ホットチョコレート



桔梗
Kikyo

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BREAKFAST SET

朝食セットメニュー

ご提供時間 Available 24 hours

Your choice of One Main Dish

温かいお料理

Two Eggs Fried, Poached, Scrambled or Boiled,



Served with Roasted Potatoes and Roasted Tomato

目玉焼き / ポーチドエッグ / スクランブルエッグ / ゆで卵 (卵2個) ローストポテトとローストトマト

Two-Egg Omelette or Two-Egg White Omelette



with Your choice of Filling: Spinach / Mushroom / Onion / Cheddar Cheese / Tomato / Ham

Served with Roasted Potatoes and Roasted Tomato

オムレツ または ホワイトオムレツ (卵2個) ローストポテトとローストトマト

オムレツの具材をお選びください: ほうれん草 / マッシュルーム / オニオン / チェダーチーズ / トマト / ハム

Mandarin Oriental, Tokyo's Egg Benedict

Poached Egg with Crab Meat and Avocado, Hollandaise Sauce, on Toasted English Muffin

蟹のエッグベネディクト ポーチエッグ 蟹 アボカド オランデーズソース

Caramelized French Toast with Cinnamon and Orange Zest, Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée



キャラメリゼしたフレンチトースト シナモンとオレンジ風味 ホイップクリーム 季節のフルーツとピュレ

Maple Flavoured Waffles with Hokkaido Cultured Butter, Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée



北海道発酵バターのワッフル メープルシロップ風味 ホイップクリーム 季節のフルーツとピュレ

Fluffy Pancake made with Rice Flour, Okinawa Yanbaru Black Sugar, Almond Milk



Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée

米粉のふわふわパンケーキ 沖縄やんばる黒糖 アーモンドミルク ホイップクリーム 季節のフルーツとピュレ

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

BREAKFAST SET

朝食セットメニュー

ご提供時間 Available 24 hours

CONTINENTAL BREAKFAST

コンチネンタルブレックファスト

5,060

Your choice of Fresh Juice

Grapefruit, Orange, House-made Vegetable Juice

お好みのフレッシュジュース

グレープフルーツ / オレンジ / 自家製野菜ジュース

Your choice of Three Bakery Items:

Plain Croissant, Chocolate Croissant, Fruit Danish Pastry Ham & Cheese Roll, Banana Bread

White Toast or Whole Wheat Toast

ベーカリー アイテム 3 種を下記よりお選びください

プレーンクロワッサン / チョコレートクロワッサン

フルーツデニッシュ / ハムチーズロール / バナナブレッド
トースト / 全粒粉のトースト

Served with Honey, Butter from Hokkaido and Jams

蜂蜜 北海道産バター ジャム

Selection of Three Cold Cuts and Three International Cheeses

3種のコールドカットとチーズの盛り合わせ

Seasonal Fresh Salad

季節のフレッシュサラダ

Seasonal Fresh Fruit Plate

季節のフルーツプレート

Your Choice of Caspian Sea Yoghurt from Hokkaido

Plain Yoghurt or Fruit Yoghurt

北海道産カスピ海ヨーグルト

プレーンヨーグルト または フルーツヨーグルト

Original Blend Coffee, Tea or Hot Chocolate

コーヒー 紅茶 または ホットチョコレート



沈丁花
Jinjohge

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BREAKFAST SET

朝食セットメニュー

ご提供時間 Available from 6:30am - 10:30am (Last Order)

JAPANESE BREAKFAST

和朝食

7,260

Your choice of Fresh Juice

Grapefruit, Orange, House-made Vegetable Juice

お好みのフレッシュジュース

グレープフルーツ / オレンジ / 自家製野菜ジュース

Your choice of Seasonal Fish or Salted Salmon

お好みの焼き魚 - 本日の魚または焼鮭

Your choice of Steamed Japanese Rice or Congee

ご飯 または お粥

Seasonal Fresh Salad

季節のフレッシュサラダ

Seasonal Fresh Fruit Plate

季節のフルーツプレート

Four kinds of Seasonal Japanese Side Dishes

Savoury Egg Custard, Simmered Hot Dish,

Umeboshi Sour Plum, Japanese Pickles and Miso Soup

小鉢4種 / 茶碗蒸し / 煮物 / 梅干 / 漬物 / 味噌汁

Green Tea, Roasted Green Tea or Mandarin Oriental, Tokyo Blend Tea
緑茶 ほうじ茶 または マンダリンオリエンタル 東京 ブレンドティー

KID'S BREAKFAST PLATE

お子様朝食プレート

2,200

Omelette / Waffle / Pork Sausage / Hash Brown Potatoes / Seasonal Vegetables / Fruit / Yogurt / Orange Juice

オムレツ / ワッフル / ポークソーセージ / ハッシュブラントポテト / 季節の野菜 / フルーツ / ヨーグルト / オレンジジュース

ご提供時間 Available from 6:30am – 10:30am (Last order)

We are happy to arrange your children's breakfast depending on their food restrictions.

お子様のお好みや食事制限等により内容を調整してご提供いたします。詳しくはスタッフにお問合せください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BREAKFAST SET

朝食セットメニュー

ご提供時間 Available 24 hours

SET MENU EXTRAS

セットメニューの追加オーダー

Egg Benedict

エッグベネディクト

+1,210

Fluffy Pancake made with Rice flour



+1,870

Okinawa Yanbaru Black Sugar, Almond milk

Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée

Two Eggs, Prepared to your Preference

卵料理の追加

+1,210

米粉のふわふわパンケーキ 沖縄やんばる黒糖アーモンドミルク

ホイップクリーム 季節のフルーツとピュレ

Caramelized French Toast



+1,870

with Cinnamon and Orange Zest

Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée

キャラメリゼしたフレンチトーストシナモンとオレンジ風味

ホイップクリーム 季節のフルーツとピュレ

Maple Flavoured Waffle



+1,210

with Hokkaido cultured Butter

Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée

北海道発酵バターのワッフル メープルシロップ風味

ホイップクリーム 季節のフルーツとピュレ

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BREAKFAST A-LA-CARTE

朝食 アラカルト

ご提供時間 Available 24 hours

EGGS

卵料理

Mandarin Oriental, Tokyo's Egg Benedict

3,740

Poached Egg with Crab Meat and Avocado, Hollandaise Sauce, on Toasted English Muffin

蟹のエッグベネディクト ポーチエッグ 蟹アボカドオランデーズソース

Two Eggs Prepared to your Preference : Fried, Poached, Scrambled or Boiled
served with Roasted Potatoes, Roasted Tomato, and White or Whole Wheat Toast



2,420

卵2個をお好みのスタイルでお作りいたします

[目玉焼き / ポーチドエッグ / スクランブルエッグ / ゆで卵]

ローストポテトとローストトマト

トーストまたは全粒粉のトースト

Two-Egg Omelette or Two-Egg White Omelette



2,420

with your choice of Spinach / Mushrooms / Onion / Cheddar Cheese / Tomato / Ham

Served with Roasted Potatoes, Roasted Tomato, and White or Whole Wheat Toast

オムレツまたは低カロリーホワイトオムレツお好きな具材でお作りいたします

[ほうれん草 / マッシュルーム / オニオン / チェダーチーズ / トマト / ハム]

ローストポテトとローストトマト

トーストまたは全粒粉のトースト



菊花
Kiku

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BREAKFAST A-LA-CARTE

朝食 アラカルト

ご提供時間 Available 24 hours

JUICES

ジュース

Freshly Squeezed Fruit Juice 2,200

Grapefruit / Orange

搾りたてのフレッシュジュース

グレープフルーツ / オレンジ

House-made Vegetable Juice 2,200

自家製野菜ジュース

Juice 1,760

Peach / Mango / Pomegranate

Tomato / Pineapple / Guava

ジュース

ピーチ / マンゴー / ざくろ

トマト / パイナップル / グアバ

SMOOTHIE

スムージー

All Smoothies are made with Yoghurt, Honey and Apple Juice

全てのスムージーは、ヨーグルト、蜂蜜と

リンゴジュースをベースにお作りします

Spinach, Kiwi and Avocado 2,530

ほうれん草 キウイ アボカド

Mango and Pineapple 2,530

マンゴー パイナップル

Banana and Strawberry 2,530

バナナ ストロベリー

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BREAKFAST A-LA-CARTE

朝食 アラカルト

ご提供時間 Available 24 hours

MILKSHAKE

ミルクシェイク

All Milkshakes are made with Milk and Ice Cream

全てのミルクシェイクは、
ミルクとアイスクリームをベースにお作りします

Strawberry 2,860
ストロベリー

Banana 2,860
バナナ

Chocolate 2,860
チョコレート

Vanilla 2,860
バニラ

FRESHLY CUT FRUITS

フレッシュフルーツ

Seasonal Fresh Fruit Plate 3,300
季節のフルーツプレート

Quartered Muskmelon 3,300
マスクメロン (1/4 カット)

Mixed Berries 3,080
ミックスベリー

Grapefruit Segments 1,320
カットグレープフルーツ

Sliced Banana 1,320
スライスバナナ



姫林檎
Hime-Ringo

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BREAKFAST A-LA-CARTE

朝食 アラカルト

ご提供時間 Available 24 hours

OATMEAL, MUESLI AND CEREALS

オートミール・ミューズリー・シリアル

Morning Red Bowl



2,420

Greek Yoghurt with Mixed Berries, Almond, House-made Granola and Chia Seed

モーニングレッドボウル

ギリシャヨーグルトミックスベリー自家製グラノーラアーモンドチアシード

Oatmeal, Served with Raisins, Brown Sugar and Cinnamon



1,540

オートミール レーズンブラウンシュガーシナモン

Bircher Muesli with Mixed Fruits and Raisin



1,540

バーチャミューズリーミックスフルーツ レーズン

Mandarin Oriental, Tokyo Original Granola



1,760

マンダリンオリエンタル東京 オリジナルグラノーラ

Cornflakes, All-Bran, Choco Krispies, Brown Rice Flakes



1,320

コーンフレーク/オールブラン/チョコクリスピース/玄米フレーク

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BREAKFAST A-LA-CARTE

朝食 アラカルト

ご提供時間 Available 24 hours

YOGHURT AND CHEESE

ヨーグルト・チーズ

Caspian Sea Yoghurt from Hokkaido Plain Yoghurt or Fruit Yoghurt

北海道産カスピ海ヨーグルト

プレーンヨーグルトまたはフルーツヨーグルト



1,540

Selection of Four kinds of Cheese with Nuts and Raisins

4種のチーズセレクションナッツ レーズン



4,400

BAKERIES

ベーカリー

Selection of Freshly Baked Items:

1 piece 880

Plain Croissant, Chocolate Croissant, Ham and Cheese Roll, Banana Bread

(1個)

Fruit Danish, Fruit Brioche, Muffin, White Toast or Whole Wheat Toast

プレーンクロワッサン/チョコレートクロワッサン/ハムチーズロール/バナナブレッド

フルーツデニッシュ/フルーツブリオッシュ/マフィン/トースト/全粒粉のトースト

Served with Honey, Hokkaido Butter and House-Made Jam

蜂蜜 北海道産バター自家製ジャムを添えてご用意いたします

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BREAKFAST A-LA-CARTE

朝食 アラカルト

ご提供時間 Available from 6:30am - 10:30am (Last Order)

BREAKFAST SPECIALTIES

朝食 スペシャルティ

Avocado Toast 3,300

Sourdough Bread with Avocado and Poached Egg

アボカドトースト

サワードウトースト ポーチドエッグ

Egg Florentine 3,740

Poached Egg with Creamy Spinach, Jambon Blanc and Hollandaise Sauce on Toasted English Muffin

エッグフローランタン

ポーチドエッグ ジャンボンプラン ほうれん草のクリームソテー オランデーズソース

Japanese Style Organic Eggs Omlette with Crab and Chives, Served with Salmon Roe and Grated Radish 2,640

蟹と浅葱 オーガニック卵のだし巻き卵 いくら 大根おろし添え

*Set Option – Rice, Miso soup and Pickle +660

ごはん みそ汁 漬物の追加

Lobster and Mushroom Omelette Sauce Américaine 8,800

ロブスターとマッシュルームのオムレツ アメリカンソース

Grilled Japanese Tenderloin Fond de Veau, Seasonal Vegetables 11,000

国産牛サーロインのグリル仔牛のジュ 季節の野菜

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BREAKFAST A-LA-CARTE

朝食 アラカルト

ご提供時間 Available 24 hours

BREAKFAST SPECIALTIES

朝食 スペシャルティ

Fluffy Pancake made with Rice Flour



3,080

Okinawa Yanbaru Black Sugar, Almond Milk, Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée

米粉のふわふわパンケーキ

沖縄やんばる黒糖アーモンドミルク ホイップクリーム 季節のフルーツとピュレ

Caramelized French Toast with Cinnamon and Orange Zest, Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée



3,080

キャラメリゼしたフレンチトーストシナモンとオレンジ風味 ホイップクリーム 季節のフルーツとピュレ

Maple Flavoured Waffle with Hokkaido Cultured Butter, Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée



3,080

北海道発酵バターのワッフル メープルシロップ風味 ホイップクリーム 季節のフルーツとピュレ

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

木瓜花
Boke

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。



BREAKFAST A-LA-CARTE

朝食 アラカルト

ご提供時間 Available 24 hours

SIDE DISHES

サイドオーダー

Smoked Salmon, Served with Cucumber and Pickled Onion

スモークサーモン 胡瓜と玉葱のピクルス



3,520

Caviar (18g)

Served with Classic Accompaniments : 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

16,500

Pork Bacon

ポークベーコン

1,320

Steamed Seasonal Vegetable

from Japanese Farmers

農家から届く季節野菜のスチーム



1,100

Crispy Pork Bacon

クリスピーポークベーコン

1,320

Sautéed Spinach

ほうれん草のソテー



660

Chicken Sausage

チキンソーセージ

1,320

Sautéed Mushroom

きのこのソテー



660

Pork Sausage

ポークソーセージ

1,320

Rosemary Flavoured Roasted Potato

ローズマリー風味のローストポテト



660

Pork Ham

ポークハム

1,320

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング



柚子
Yuzu

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

APPETIZERS

アペタイザー

Smoked Salmon, Served with Cucumber and Pickled Onion

スモークサーモン 胡瓜と玉葱のピクルス



3,520

Caviar (18g)

16,500

Served with Classic Accompaniments : 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

SOUPS

スープ

Gratinated Onion Soup, Comté Cheese

2,640

オニオングラタンスープ



2,420

Vegetable Soup "Minestrone"

野菜のミネストローネ

Creamy Corn Soup



1,980

クリーミーコーンスープ

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

SALADS

サラダ

Baby Leaf Salad, Asparagus, Carrot and Radish, Balsamic Vinegar from Modena



2,420

ベビーリーフとアスパラガス人参ラディッシュのサラダ熟成バルサミコドレッシング

Salad of Different Ripe Varietal Tomatoes, Pickled Red Onion and Sea Salt



2,860

色々な高糖度完熟トマトのサラダ赤玉葱のピクルスと海塩

Buffalo Mozzarella, Tomato & Basil Pesto



3,520

水牛のモツツアレラチーズとトマトのカプレーゼサラダ

Niçoise Salad: Baby Leaf, Anchovy, Black Olive, Tomato, Hard Boiled Egg,



4,180

Green Bean, and Pan Seared Sustainable Bluefin Tuna

ニース風サラダベビーリーフ サスティナブルな黒鯛のたたきとアンチョビ 黒オリーブ トマト 茄で卵 隠元豆

Caesar Salad with Croûton, Poached Egg and Anchovy Dressing

3,300

シーザーサラダクラルトンとポーチドエッグアンチョビドレッシング

*You can add Your favorite Toppings to all Salads

+1,100

Grilled Chicken Breast, Prawn (Five Pieces) or Smoked Salmon

全てのサラダにお好みのトッピングをご追加いただけます (チキン/海老5尾 / スモークサーモン)

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

PASTA AND RISOTTO

パスタ・リゾット

House-made Pici Cacio e Pepe

3,520

Pecorino Romano and Black Pepper

自家製パスタ “ピチ” のカチョエペペ

ペコリーノチーズ 黒胡椒

Spaghetti with Scallop, Clam, Bottarga

4,180

and White Wine Sauce

帆立クラムからすみのスパゲッティ 白ワイン風味

Spaghetti or Penne or Tagliatelle

3,520

with Beef Bolognese Sauce

(Gluten-free spaghetti or Penne are available upon requests)

牛肉のボロネーゼパスタ

スパゲッティ / ペンネ / タリアテッレ

(スパゲッティ・ペンネはグルテンフリーに変更が可能です)

Spaghetti or Penne or Tagliatelle

3,520

with Your choice of Tomato Sauce and Basil or Basil Pesto

(Gluten-free Spaghetti or Penne are available upon requests)

トマトソースとバジルまたはバジルペストのパスタ

スパゲッティ / ペンネ / タリアテッレ

(スパゲッティ・ペンネはグルテンフリーに変更が可能です)

Macaroni and Cheese Cream

3,520

チーズクリームのマカロニ

Mezze Maniche Carbonara

3,520

with Guanciale and Pancetta, Pecorino Cheese

メッツェマニケのカルボナーラ

グアンチャーレパンチエッタペコリーノチーズ

Risotto with Porcini and Maitake Mushroom

4,950

Hazelnut and Black Truffle

ポルチーニと舞茸のリゾット

ヘーゼルナッツとブラックトリュフ

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

MAINS

メインディッシュ

From the grill - All grilled items are served with your choice of one side dish and one sauce

グリル料理は、サイドディッシュ 1 品とソース 1 種類をご一緒に召し上がりいただきます

Australian Beef Rib Eye 300g オーストラリア産 ビーフリブアイ 300g	7,920	Japanese Chicken Breast 200g 国産鶏胸肉 200g	6,160
Japanese Beef Sirloin 200g 国産牛サーロイン 200g	12,100	Seasonal Fish 150g 季節の魚 150g	6,380
Japanese Beef Tenderloin 200g 国産牛フィレ肉 200g	15,400	Lamb Chops 3 Pieces ラムチョップ 3本	7,700

Side Dish

サイドディッシュ

Steamed Rice   
ライス

Mashed Potato 
マッシュドポテト

French Fries   
フレンチフライ

Steamed Seasonal Vegetables from Japanese Farmers   

農家から届く
季節野菜のスチーム

Sauce

ソース

Red Wine Sauce 
赤ワインソース

Black Pepper 
ブラックペッパー

Japanese Teriyaki 
テリヤキソース

Tomato Concassé   
トマトコンカッセ

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

BURGERS AND SANDWICHES

バーガー・サンドイッチ

Classic Cheeseburger

4,620

クラシックチーズバーガー

Japanese Wagyu Beef Hamburger with House-made Brioche Bun, Tomato, Lettuce, Cheddar Cheese, Red Onion, Pickled 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パンズ / トマト / レタス / チェダーチーズ / レッドオニオン / ピクルス
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

Club Sandwich

3,740

クラブサンドイッチ

Toasted White Bread, Bacon, Grilled Chicken, Fried Egg with Comte Cheese, Tomato, Lettuce
with your choice of French Fries or a Green Leaf Salad

トーストしたホワイトブレッド / ベーコン / グリルチキン / コンテチーズ入り卵焼き / 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



3,740

ヴィーガンバーガー

Gluten Free Bun, Grilled Polenta and Scallion Patty, Tahina Chickpea Hummus,

Pinenuts, Herbs Pesto and Pickled Cucumber

with your choice of Potato Wedges or a Green Leaf Salad

グルテンフリーブレッド / グリルポレンタ / 葱のパティ / タヒニとひよこ豆のフムス / 松の実 / ハーブペスト / 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

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

HOT VEGETABLE DISH

温かい野菜料理

Steamed Seasonal Vegetables from Japanese Farmers

3,520

Your choice of One Sauce

農家から届く季節野菜のスチーム

ソースを下記よりおひとつお選びください

Olive Oil, Salt & Pepper



オリーブオイルと岩塩胡椒

Truffle Vinaigrette



トリュフビネグレット

Carbonara Cream



カルボナーラソース

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理



水葵
Mizu-Aoi

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

JAPANESE DONBURI

丂もの

Sustainable Bluefin Tuna “Tekkadon” Egg Yolk and Salmon Roe Marinated in Soy Sauce
with Sujiaonori Seaweed, Wasabi, Dried Sujiaonori Seaweed, Japanese Pickles,
Red Miso Soup with Nameko Mushroom and Tofu
サスティナブルな黒鮓の鉄火丂卵黄といくらのすじ青のり醤油漬け
山葵 乾燥すじ青のり 漬物 なめこと豆腐の赤だし

7,700

Pastured Egg and Chicken Simmered in Dashi Broth with Steamed Rice “Oyakodon”
Red Miso Soup with Nameko Mushroom and Tofu
親子丂 なめこと豆腐の赤だし



4,400

Wagyu Sirloin Sukiyaki Rice Bowl
Seasonal Vegetables, Red Miso Soup with Nameko Mushroom and Tofu
和牛サーロイン丂すき焼き仕立て 季節野菜 なめこと豆腐の赤だし



8,800

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

JAPANESE MAIN COURSE

和食

Rice Porridge cooked with Zuwai Crab, Japanese Radish, Pastured Egg Served with Japanese Pickles
ずわい蟹 大根 卵のおじやと漬物



2,420

Three Kinds of Onigiri Rice Balls with Grilled Salmon, Dried Bonito Flake and Umeboshi Sour Plum
served with Miso Soup, Japanese Pickles and Nori Seaweed
おにぎり 3 種 焼鮭 おかか 梅干し 味噌汁 漬物 海苔

1,980

Assorted Tempura, Seasonal Fish, Shrimps, Farm Fresh Vegetables,
served with Tentsuyu Sauce, Grated Daikon, Matcha Salt
天婦羅盛り合わせ 季節の魚 海老 農家から届く季節野菜 天つゆ 大根おろし 抹茶塩

4,400

Japanese Thick Cut Pork Loin Cutlet, Served with Tonkatsu and Sesame Sauces
もち豚ロースのとんかつ 胡麻の2種ソース

5,500

JAPANESE-STYLE CURRY

カレーライス

Curry and Rice with Japanese Beef Steak
国産牛サーロインステーキのカレーライス



7,040

Japanese Farmer's Vegetable Curry and Rice
農家から届く季節野菜のカレーライス



3,520

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

EASTERN MEDITERRANEAN CUISINE

中東料理のセレクション

Assorted 3 kinds of starter, Hummus / Tabbouleh / Mutabal
served with Pickled Olives and Cucumber, Pita Bread and Croûton
前菜3種類の盛り合わせ
フムス / タブーレ / ムタバルオリーブときゅうりのピクルス ピタブレッドとクルトン



3,850

Black Garlic and Truffle Koshari
Toasted Vermicelli and Rice, served with Lentils, Fried Onions, Black Truffle and Tomato Sauce
黒にんにくとトリュフ レンズ豆のコシャリライス
カリカリの春雨 フライドオニオン 黒トリュフトマトソース



4,620

Mediterranean Grill "Mashawi" Platter (For 2 people)
Grilled Lamb Chops with Garlic Butter, Minced Beef and Bone Marrow Skewers, Yoghurt Marinated Jumbo Prawns
served with Cheese French Fries and Garlic Miso Dip and Baby Leaf Salad

17,050

*Please allow 40 minutes of preparation time
地中海風グリル "マシャウィ" の盛り合わせ (2人前)
バターガーリック風味のラムチョップ ビーフミンスとボーンマローの串焼き ヨーグルトでマリネした大きな海老
チーズフライドポテト ガーリック味噌ディップ ベビーリーフサラダ
*準備に40分程お時間をいただきます



Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

LIGHT BITES

スナック

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

3,080

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

1,980

Japanese Premium Prosciutto 30g from Nagano
served with Seasonal Japanese Fruits and Bread
長野県産のプレミアムな生ハム 30g と季節のフルーツ

3,520

CHEESE

チーズ

Selection of Four kinds of Cheeses with Nuts and Raisin
4種のチーズセレクションナッツ レーズン

4,400

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

DESSERTS

デザート

Classic Tiramisu 2,200
クラシックティラミス

Matcha Baked Cheesecake Served with Yuzu Marmalade 2,200
抹茶ベイクドチーズケーキ 柚子マーマレード添え

Chocolate Fondant 2,200
フォンダンショコラ

Vegan Chocolate Terrine, Served with Fresh Berries & Soy Chantilly 2,200
ビーガンチョコレートテリーヌ フレッシュベリー 豆乳シャンティイ

Your choice of Two kinds of Ice Cream or Sorbet 1,320
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

Ice Cream		Sorbet	
Vanilla	Vegetarian	Pistachio	Vegan
Chocolate	Vegetarian	Matcha	Vegan
バニラ	ピスタチオ	マッチョ	ビーガン
チョコレート	抹茶		

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理



二重桜
Futae-zakura

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

APPETIZERS

前菜

Peking Duck Roll 4 Rolls

6,820

京丹波町産 山城農産 京鴨のダックロール4本

SOUPS

スープ

“Buddha Jumps Over The Wall” Double-boiled Superior Broth



13,200

広東料理「センス」のシグネチャースープ 海鮮佛跳牆 長崎県島原養鼈の鼈の蒸しスープ

Double-boiled Mushroom Soup with Premium Aged Mushrooms and Shiitake Mushroom



7,480

黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 椎茸の蒸しスープ

Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herb Soup with Aged Scallop



7,480

「一夜にして髪が黒くなった逸話をもつスープ」

烏骨鶏と何首烏 干し貝柱と当帰髪菜の蒸しスープ

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

SENSE

CANTONESE DINING

ご提供時間 Available 12pm – 2:30pm (Last order)

Available 6pm – 9pm (Last order)

MAINS

メインディッシュ

Wok-fried Scallop with Black Beans
帆立貝のブラックビーン炒め

4,620

Chicken and Oyster Broth
Braised Abalone Ezo Awabi
活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み

7,480

Kung Pao Style Sautéed Chicken
and Cashew Nuts, Vegetables with Chinese Aged Chili
鶏腿肉の朝天唐辛子甘辛炒め

5,280

Deep-fried Pork with Sweet and Sour Sauce
山百合ポークネックの酢豚

5,280

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin
with Hong Spices Kampot Black Pepper
A4和牛フィレ肉
ホン・スペイシス カンボットブラックペッパー炒め

9,900



Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

SENSE

CANTONESE DINING

ご提供時間 Available 12pm – 2:30pm (Last order)

Available 6pm – 9pm (Last order)

RICE

ご飯もの

Fried Rice with Egg, Lettuce and Vegetables

レタスと野菜卵の炒飯



3,080

Egg White Fried Rice with Aged and Fresh Scallop

帆立貝と揚げ干し貝柱の卵白炒飯



5,280

Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce

たらば蟹肉とレタス炒飯



6,380

Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin and Lettuce

A4和牛フィレ肉とレタスの炒飯



7,580

DESSERTS

デザート

Traditional Mango Pudding by Cantonese Dining "Sense"

広東料理「センス」特製のマンゴープリン

1,760

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

ご提供時間 Available 12pm – 2:30pm (Last order)
Available 6pm – 9pm (Last order)

APPETIZERS

前菜

Four kinds of Meat Pâté en Croûte 6,600

Cassis Mustard Cream, Radish Pickles

4種のお肉のパテアンクルート

カシスとマスタードのクレム ラディッシュのピクルス

Poached Lobster and Bavarois 12,540

Gastric Sauce, Salpicon Salad

オマール海老のポシェとババロア

ガストリックソース サルピコンサラダ

CHEESE

チーズ

Five kinds of French Cheese, Signature Bread 7,700

5種類のフレンチチーズ シグネチャーブレッド

DESSERTS

デザート

Traditional Millefeuille by French Fine Dining "Signature" 4,400

Diplomate Cream

フレンチファインダイニング「シグネチャー」特製のミルフィユ
ディプロマットクリーム



Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

Indulge in the exquisite cakes from The Mandarin Oriental Gourmet Shop, where flavors change with the seasons.

Please ask In Room Dining for more details.

ザマンダリンオリエンタルグルメショップのケーキは、季節ごとのフレーバーでご用意しております

詳しくはスタッフまでお尋ねください

Short Cake



1,210

ショートケーキ

Seasonal Tart

1,210

タルト

KUMO® Cake

2,750

KUMO® ケーキ



Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

SOMMELIER RECOMMENDATIONS

ソムリエ厳選 ワインセレクション

Please enjoy your meal with our sommelier's carefully selected wines.

You can also find a selection of wines on the last pages of the menu. In addition, we have a master wine list featuring approximately 1,000 wines from around the world. Please feel free to contact In-Room Dining staff for the master wine list.

当館のソムリエがお勧めする厳選されたワインと共に食事をお楽しみ下さい

当メニュー後方ページにワインのセレクションもございます。また、世界中から集めた約1,000種類のワインを掲載する

当館のマスターワインリストのご用意もございます。ご希望の際は、インルームダイニングまでお気軽にお申し付けくださいませ

CHAMPAGNE

シャンパニュ



KRUG Grande Cuvée, France

クリュッグ グランド キュヴェ フランス

10年以上におよぶ収穫年から得た、120種類以上の
ワインがブレンドされた至高のシャンパニュ

Glass 7,700

Bottle 52,800

HALF BOTTLE CHAMPAGNE

ハーフボトル シャンパニュ



Billecart-Salmon, Brut Rosé, France

ビルカール・サルモン ブリュット
ロゼ フランス

ラズベリーや柑橘系の香りが広がり
フレッシュさがありながら複雑な味わい

Half Bottle 19,800

WHITE WINE

白ワイン



Jermann, Chardonnay,

Friuli-Venezia Giulia, Italy

イエルマン シャルドネ

フリウリ・ヴェネツィアジュリアイタリア

洋ナシや白桃の豊かな香り、ボリューム感のあるリッチな味わい

Glass 2,530

Bottle 13,200

RED WINE

赤ワイン



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

Glass 3,520

Bottle 17,600

サンセルのトップ生産者が手掛けるふくよかで
エレガントなピノノワール

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

CHILDREN'S MENU

お子様メニュー



CHILDREN'S MENU

お子様メニュー

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

RECOMMENDED DISHES FOR YOUNG FANS FROM THREE TO SIX YEARS OLD

3歳から6歳くらいのお子様に

Chicken Rice Omelette with Fond de Veau, Served with French Fries
チキンオムライス フォンドボーフレンチフライ

1,100

Fried Chicken Nuggets with Tomato Sauce
チキンナゲットとトマトソース



1,100

Gilled Chicken (100g) with French Fries
グリルチキン(100g) とフレンチフライ



1,100

Mini Beef Burger with Tomato and Lettuce on Mango Roll, served with French Fries
ミニバーガー トマトとレタス フレンチフライ

1,100

Macaroni Pasta with Cheddar Cheese Sauce
cheddarチーズソースのマカロニ



1,100

Penne or Spaghetti with Beef Bolognese Sauce
ミートソース スpagetti または penne (グルテンフリーに変更が可能です)

1,100

Penne or Spaghetti with Tomato Sauce
トマトソース スpagetti または penne (グルテンフリーに変更が可能です)



1,100

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

CHILDREN'S MENU

お子様メニュー

ご提供時間 Available 11:30am – 10:00pm (Last order)

RECOMMENDED DISHES FOR YOUNG FANS

FROM ONE TO THREE YEARS OLD

0歳から3歳くらいのお子様に

Today's Soup

本日のスープ



FREE

無料

Unseasoned Congee

with Vegetable Purée

プレーンなお粥 2種類の野菜ピュレ



FREE

無料



浜菊
Hamagiku

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

DESSERTS

デザート

Profitroles Chocolate and Banana

1,760

プロフィットロールチョコレートバナナ

Chocolate Fondant

1,760

フォンダンショコラ

Ice Cream / Sorbet



1scoop / 770

(1スcoop)

アイスクリーム / シャーベット

Ice Cream

アイスクリーム

Vanilla

バニラ

Pistachio

ピスタチオ

Chocolate

チョコレート

Matcha

抹茶

Sorbet

シャーベット

Strawberry

ストロベリー

Lemon

レモン

Mango

マンゴー

Coconut

ココナッツ

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

NIGHT MENU

ナイトメニュー



毛蓮菜
Kouzorina

NIGHT MENU

ナイトメニュー

ご提供時間 Available 10:00pm – 5:00am (Last order)

APPETIZERS

アペタイザー

Smoked Salmon
served with Cucumber and Pickled Onion
スモークサーモン
胡瓜と玉葱のピクルス

3,520

Caviar (18g)
served with Classic Accompaniments :
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

16,500

Baby Leaf Salad
Asparagus, Carrot and Radish, Balsamic Vinegar from Modena
ベビーリーフとアスパラガス 人参 ラディッシュのサラダ
熟成バルサミコドレッシング

2,420

Salad of Different Ripe Varietal Tomatoes
Pickled Red Onion and Sea Salt
色々な高糖度完熟トマトのサラダ
赤玉葱のピクルスと海塩

2,860

Caesar Salad
with Croûton, Poached Egg and Anchovy Dressing
シーザーサラダ
クルトンとポーチドエッグ アンチョビドレッシング

3,300

SOUPS

スープ

Gratinated Onion Soup, Comté Cheese
オニオングラタンスープ

2,640

Vegetable Soup "Minestrone"
野菜のミネストローネ

2,420

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

NIGHT MENU

ナイトメニュー

ご提供時間 Available 10:00pm – 5:00am (Last order)

PASTA

パスタ

Spaghetti or Penne or Tagliatelle
with Beef Bolognese Sauce

3,520

(Gluten-free spaghetti or Penne are available upon request)

牛肉のボロネーゼパスタ

スパゲッティ / ペンネ / タリアテッレ

(スパゲッティ・ペンネはグルテンフリーに変更が可能です)

Spaghetti or Penne or Tagliatelle

3,520



with your choice of Tomato Sauce & Basil or Basil Pesto

(Gluten-free spaghetti or Penne are available upon request)

トマトソースとバジル または バジルペストのパスタ

スパゲッティ / ペンネ / タリアテッレ

(スパゲッティ・ペンネはグルテンフリーに変更が可能です)

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

RICE

ご飯もの

Rice Porridge cooked with Zuwai Crab

2,420

Japanese Radish, Pastured Egg

served with Japanese Pickles

ずわい蟹 大根 卵のおじやと漬物

Curry and Rice

7,040

with Japanese Beef Sirloin Steak

国産牛サーロインステーキのカレーライス

Japanese Farmer's Vegetable Curry and Rice

3,520

農家から届く季節野菜のカレーライス

Pastured Egg and Chicken Simmered in Dashi

4,400

Broth with Steamed Rice "Oyakodon"

Red Miso Soup with Nameko Mushroom and Tofu

親子丼 なめこと豆腐の赤だし



鯛釣り草
Taitsurisou

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

NIGHT MENU

ナイトメニュー

ご提供時間 Available 10:00pm – 5:00am (Last order)

BURGERS AND SANDWICHES

バーガー・サンドイッチ

Classic Cheeseburger

4,620

クラシックチーズバーガー

Japanese Wagyu Beef Hamburger with House-made 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パンズ / 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

3,740

クラブサンドイッチ

Toasted White Bread , Bacon, Grilled Chicken, Fried Egg with Comte Cheese, Tomato, Lettuce

with your choice of French Fries or a Green Leaf Salad

トーストしたホワイトブレッド / ベーコン / グリルチキン / コンテチーズ入り卵焼き / 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



3,740

ヴィーガンバーガー

Gluten Free Bun, Grilled Polenta and Scallion Patty, Tahina Chickpea Hummus, Pinenuts, Herbs Pesto and Pickled Cucumber

with your choice of Potato Wedges or a Green Leaf Salad

グルテンフリーブレッド / グリルポレンタ / 葱のパティ / タヒニとひよこ豆のフムス / 松の実 / ハーブペスト / 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

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

NIGHT MENU

ナイトメニュー

ご提供時間 Available 10:00pm – 5:00am (Last order)

DESSERTS

デザート

Classic Tiramisu

2,200

クラシックティラミス

Matcha Baked Cheesecake served with Yuzu Marmalade



2,200

抹茶ベイクドチーズケーキ 柚子マーマレード添え

Chocolate Fondant



2,200

フォンダンショコラ

Vegan Chocolate Terrine, Served with Fresh Berries & Soy Chantilly

2,200

ビーガンチョコレートテリーヌ フレッシュベリー 豆乳シャンティイ

Your Choice of Two kinds of Ice Cream or Sorbet

1,320

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

Ice Cream

アイスクリーム

Vanilla



Pistachio



Chocolate



Matcha



チョコレート

バニラ

ピスタチオ

抹茶

Sorbet

シャーベット

Strawberry



ストロベリー

Mango



マンゴー

Lemon



レモン

Coconut



ココナッツ

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BEVERAGES

お飲み物



露草
Tsuyukusa

SOMMELIER RECOMMENDATIONS

ソムリエ厳選 ワインセレクション

ご提供時間 Available 24 hours

CHAMPAGNE

シャンパニュ



Louis Roederer Collection, France
ルイ ロデレール コレクション フランス

フレッシュさと芳醇さのバランスが良く
まろやかな味わい

Glass 3,080
Bottle 17,600



KRUG Grande Cuvée, France
クリュッグ グランド キュヴェ フランス

10年以上におよぶ収穫年から得た、120種類以上の
ワインがブレンドされた至高のシャンパニュ

Glass 7,700
Bottle 52,800



Discover our exceptional wine collection, stored under ideal conditions.
The wine list contains the finest vintages of wines from around the world.
Please feel free to contact our In Room Dining staff for the complete wine list.
世界中からセレクトした約1000種類のワインを掲載する当館の
マスターワインリストのご用意もございます
数々の賞を受賞したソムリエたちが厳選したコレクションをお楽しみいただけます
ご希望の際は、インルームダイニングまでお気軽にお申し付けくださいませ

SOMMELIER RECOMMENDATIONS

ソムリエ厳選 ワインセレクション

ご提供時間 Available 24 hours

WHITE WINE

白ワイン



Woody Farm, Sauvignon Blanc,
Yamagata, Japan
ウッディー フーム
ソーヴィニヨン ブラン 山形 日本

柑橘類、フレッシュなハーブやリッチなミネラル感
清涼感のある爽やかな味わい



Jermann, Chardonnay,
Friuli-Venezia Giulia, Italy
イエルマン シャルドネ
フリウリ・ヴェネツィア ジュリア イタリア

洋ナシや白桃の豊かな香り
ボリューム感のあるリッチな味わい



Domaine Ostertag, Riesling,
Les Jardins, Alsace, France
ドメーヌ オステルタッグ リースリング
レ ジャルダン アルザス フランス

白桃の香りと豊かなミネラル感が広がる
繊細ですっきりした味わい

RED WINE

赤ワイン



Tormaresca, Torcicoda Primitivo,
Salento, Puglia, Italy
トルマレスカ トルチコーダ プリミティーヴォ
サレント プーリア イタリア

心地よい木樽のニュアンスとなめらかなタンニンを持つ、力強い味わい



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

サンセールのトップ生産者である「アンリ・ブルジョワ」が手掛ける
ふくよかでエレガントなピノ ノワール



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

名門クロ デュ ヴァルが造る深みとコクがあるフルボディの赤ワイン

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

HALF BOTTLE WINE

ハーフボトルワイン

ご提供時間 Available 24 hours

CHAMPAGNE <375ml>

シャンパニュ



Louis Roederer, Collection, France

ルイ ロデレール コレクション フランス

Half Bottle 12,100

フレッシュさと芳醇さのバランスが良く、まろやかな味わい



Billecart-Salmon, Brut Rosé, France

ビルカール・サルモン ブリュット ロゼ フランス

Half Bottle 19,800

ラズベリーや柑橘系の香りが広がり、フレッシュさがありながら複雑な味わい



KRUG, Grande Cuvée, France

クリュッグ グランド キュヴェ フランス

Half Bottle 33,000

10年以上におよぶ収穫年から得た、120種類以上のワインがブレンドされた至高のシャンパニュ

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

HALF BOTTLE WINE

ハーフボトルワイン

ご提供時間 Available 24 hours

WHITE WINE <375ml>

白ワイン



Servin, Chablis Premier Cru Vaillons,
Bourgogne, France

ドメーヌセルヴアンシャブリ プルミエクリュ ヴァイヨン
ブルゴーニュ フランス

洋梨やアカシアの花の香りと共に
エレガントな酸味が心地よく広がる味わい

Half Bottle 15,400



Louis Jadot, Meursault,
Bourgogne, France
ルイ ジャド ムルソー
ブルゴーニュ フランス

Half Bottle 22,000

熟した果実の香りが口中に広がりとろみのあるなめらかな味わい



Kenzo Estate, Asatsuyu,
Sauvignon Blanc, Napa Valley, U.S.A.

ケンゾー エステイト あさつゆ
ソーヴィニヨン ブラン ナパ ヴァレー アメリカ

華やかでピュアなフルーツの香りが広がる
果実味豊かな味わい

Half Bottle 16,500



Louis Latour, Corton-Charlemagne,
Bourgogne, France

Half Bottle 59,400

ルイ ラトゥール コルトン シャルルマーニュ
ブルゴーニュ フランス

洋梨や桃の香りと樽の風味が調和し
芳醇で長い余韻が塩味と共に感じられる

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

HALF BOTTLE WINE

ハーフボトルワイン

ご提供時間 Available 24 hours

RED WINE <375ml>

赤ワイン



Georges Lignier,

Half Bottle 15,400

Gevrey-Chambertin, Bourgogne, France

ジョルジュ リニエ

ジュヴレ シャンベルタンブルゴーニュ フランス

ピュアな赤い果実の味わいときめ細やかなタンニン



Château Batailley,

Half Bottle 20,900

Bordeaux, France

シャトーバタイエ

ボルドー フランス

黒い果実とスパイシーな風味が広がる複雑な味わい



Kenzo Estate, Rindo,

Half Bottle 20,900

Napa Valley, U.S.A.

ケンゾーエステイト りんどう
ナパヴァレー アメリカ

凝縮感のあるボディと柔らかく豊かなタンニンが心地よい



Opus One,

Half Bottle 77,000

Napa Valley, U.S.A.

オーパス ワン
ナパヴァレー アメリカ

豊かな果実味が潤しく、フルボディで長く調和のとれた余韻が広がる

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BEVERAGES

お飲み物

ご提供時間 Available 24 hours

BEER

ビール

Suntory (Bottled Beer)	334 ml / 1,760
サントリー (ボトルビール)	

All-Free (Non-Alcoholic Beer)	334 ml / 1,320
オールフリー (ノンアルコールビール)	

SOFT DRINKS

ソフトドリンク

Coca-Cola	1,540
Coca-Cola "Zero"	
Sparkling Lemonade	
Fever-Tree Ginger Ale	
Fever-Tree Ginger Beer	
コカ・コーラ	
コカ・コーラ ゼロ	
スパークリング レモネード	
フィーバーツリージンジヤーエール	
フィーバーツリージンジヤービア	

JUICES

ジュース

Freshly Squeezed Fruit Juice,	2,200
Grapefruit / Orange	
搾りたてのフレッシュジュース	

House-made Vegetable Juice	2,200
自家製野菜ジュース	

Juice	1,760
Peach / Mango / Pomegranate	
Tomato / Pineapple / Guava	
ジュース	
ピーチ / マンゴー / ざくろ	
トマト / パイナップル / グアバ	



All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BEVERAGES

お飲み物

ご提供時間 Available 24 hours

MILKSHAKE

ミルクシェイク

All Milkshakes are made with Milk and Ice Cream

全てのミルクシェイクは、
ミルクとアイスクリームをベースにお作りします

Strawberry 2,860
ストロベリー

Banana 2,860
バナナ

Chocolate 2,860
チョコレート

Vanilla 2,860
バニラ

SMOOTHIE

スムージー

All Smoothies are made with Yoghurt, Honey and Apple Juice

全てのスムージーは、ヨーグルト、蜂蜜と
リンゴジュースをベースにお作りします

Spinach, Kiwi and Avocado 2,530
ほうれん草 キウイ アボカド

Mango and Pineapple 2,530
マンゴー パイナップル

Banana and Strawberry 2,530
バナナ ストロベリー

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.

全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BEVERAGES

お飲み物

ご提供時間 Available 24 hours

MINERAL WATER

ミネラルウォーター

Fuji Mineral Gold Label, Japan 富士ミネラル ゴールドラベル, 日本	780ml / 2,200
--	---------------

Fuji Premium Sparkling, Japan 富士プレミアム スパークリング, 日本	700ml / 2,640
--	---------------

Evian, France エヴィアン, フランス	750ml / 2,640
------------------------------	---------------

Perrier, France ペリエ, フランス	330ml / 1,540
	750ml / 2,420

Acqua Panna, Italy アクアパンナ, イタリア	500ml / 1,540
	1000ml / 2,420

Sanpellegrino, Italy サンペレグリノ, イタリア	500ml / 1,540
	1000ml / 2,420

COFFEE / TEA

コーヒー・紅茶

Coffee and tea are served in a pot コーヒーまたは紅茶はポットで提供いたします

Coffee / Decaffeinated Coffee / Single Espresso ブレンドコーヒー / カフェインレスコーヒー シングルエスプレッソ	1,980
---	-------

Café Latte / Cappuccino / Double Espresso カフェラテ / カプチーノ / ダブルエスプレッソ	2,200
--	-------

Tea 紅茶	2,200
-----------	-------

Darjeeling / Earl Grey / English Breakfast Mandarin Oriental, Tokyo Blend Tea Chamomile / Lemongrass / Mint / Green Tea ダージリン / アールグレイ イングリッシュブレックファースト マンダリンオリエンタル東京ブレンドティー ^{カモミール / レモングラス / ミント / 緑茶}
--



All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

みせばや
Misebaya