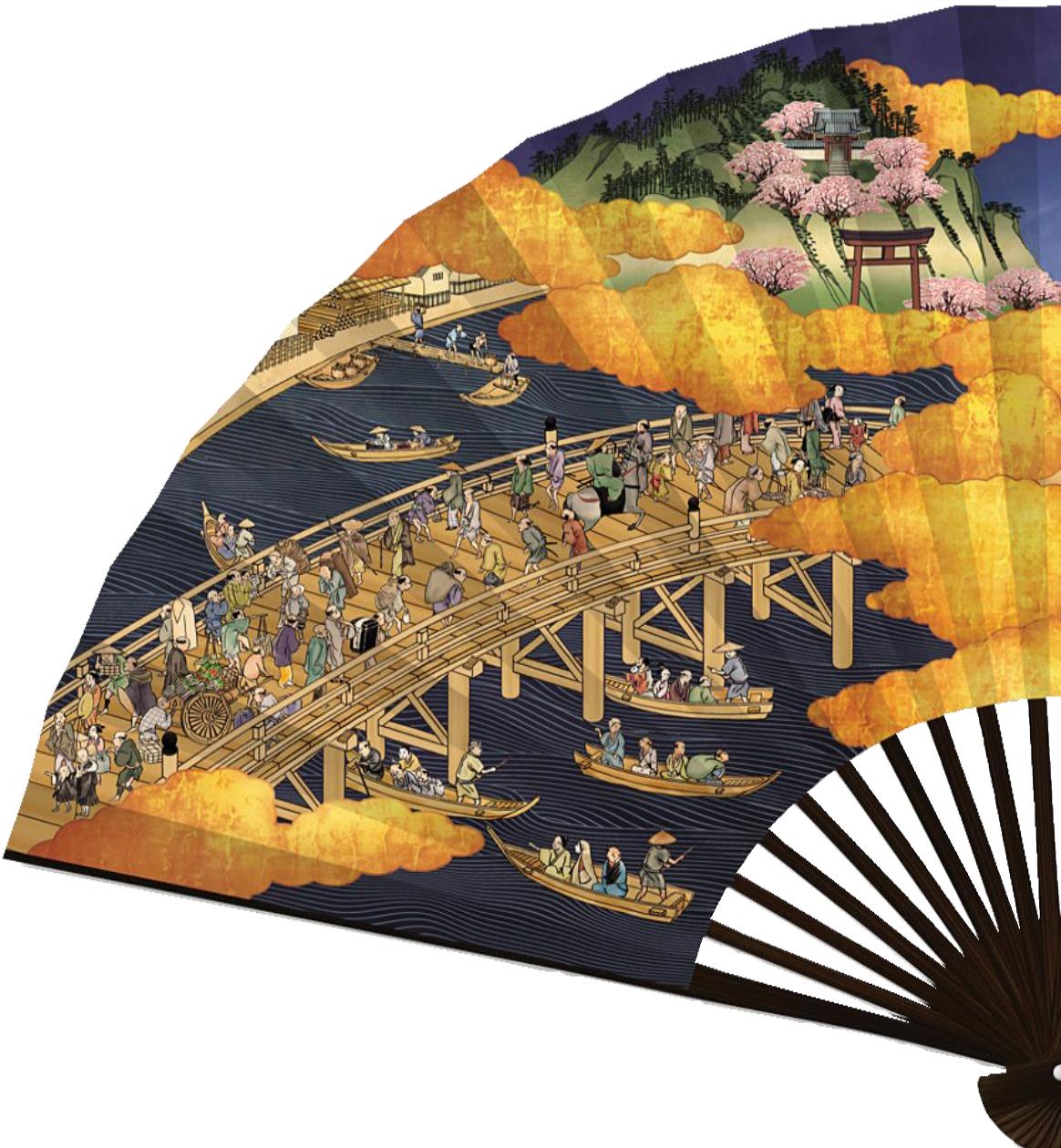


1. Seasonal Menu  
季節限定メニュー
2. Breakfast  
朝食
3. All-day Dining  
オールデイダイニング
4. Children's Menu  
お子様メニュー
5. Night Menu  
ナイトメニュー
6. Beverages  
お飲み物





## 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の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

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。

## 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  
 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

300g 12,100

Grilled Dry Aged A4 Wagyu Bone-in Ribeye with Sautéed Spinach and Wagyu Beef Jus  
 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

1,000g 48,400

Grilled Miyazaki Kurobuta Pork Loin, Carrot and Cocoa, Served with Pork Jus alla "Cacciatora"  
 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

200g 7,480

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

7,480

 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

# 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 ジャンボンブラン 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



# 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



3,520

スモークサーモン 胡瓜と玉葱のピクルス

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



1,980

Creamy Corn Soup

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・ペニ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・ペニ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     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  ブラックペッパーソース

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



✓ 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

辣椒 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

#### 丼もの

Sustainable Bluefin Tuna “Tekkadon” Egg Yolk and Salmon Roe Marinated in Soy Sauce  
with Sujiaonori Seaweed, Wasabi, Dried Sujiaonori Seaweed, Japanese Pickles,

7,700

Red Miso Soup with Nameko Mushroom and Tofu

サスティナブルな黒鮓の鉄火丼 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

Pastured Egg and Chicken Simmered in Dashi Broth with Steamed Rice “Oyakodon”



4,400

Red Miso Soup with Nameko Mushroom and Tofu

親子丼 なめこと豆腐の赤だし

Wagyu Sirloin Sukiyaki Rice Bowl



8,800

Seasonal Vegetables, Red Miso Soup with Nameko Mushroom and Tofu

和牛サーロイン丼 すき焼き仕立て 季節野菜 なめこと豆腐の赤だし

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



3,850

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

Black Garlic and Truffle Koshari



4,620

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

Mediterranean Grill "Mashawi" Platter (For 2 people)

17,050

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

\*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

アイスクリーム

Vanilla



Pistachio



Chocolate



Matcha



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



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

## MAINS

## メインディッシュ

Wok-fried Scallop with Black Beans 4,620  
 帆立貝のブラックビーン炒め

Chicken and Oyster Broth 7,480  
 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

Kung Pao Style Sautéed Chicken 5,280  
 and Cashew Nuts, Vegetables with Chinese Aged Chili  
 鶏腿肉の朝天唐辛子甘辛炒め

Deep-fried Pork with Sweet and Sour Sauce 5,280  
 山百合ポークネックの酢豚

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin 9,900  
 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



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

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

# 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お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・ジューリア 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

### 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

サンセー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 1,100  
チキンオムライス フォンドボーフレンチフライ

Fried Chicken Nuggets with Tomato Sauce 1,100  
チキンナゲットとトマトソース

Gilled Chicken (100g) with French Fries 1,100  
グリルチキン(100g)とフレンチフライ

Mini Beef Burger with Tomato and Lettuce on Mango Roll, served with French Fries 1,100  
ミニバーガー トマトとレタス フレンチフライ

Macaroni Pasta with Cheddar Cheese Sauce 1,100  
cheddarチーズソースのマカロニ

Penne or Spaghetti with Beef Bolognese Sauce 1,100  
ミートソース スpagetti または ペンネ (グルテンフリーに変更が可能です)

Penne or Spaghetti with Tomato Sauce 1,100  
トマトソース スpagetti または ペンネ (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

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

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

### 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

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



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



 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

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



# 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

#### シャンパーニュ



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

Glass 7,700  
Bottle 52,800

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ーニュ



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 ジューリア 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>

#### シャンパーニュ



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ーニュ

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

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

Half Bottle 59,400

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

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



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

ストロベリー

2,860

#### Banana

バナナ

2,860

#### Chocolate

チョコレート

2,860

#### Vanilla

バニラ

2,860

### 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 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	2,200



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。