

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っております。

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.
- Our ingredients are locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality.
- As such our coffee beans are 100% fair trade certified to ensure fair recognition and environmentally friendly practices in coffee cultivation.
- 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。
- 当ホテルでは、可能な限り地元の食材を厳選して使用しています。また、地元での調達が難しい食材につきましても、サステナブル認証を取得したもののみを選定し責任ある調達の実施と、最高水準の品質の維持に努めています。
- 当ホテルで使用しているコーヒー豆は、100%フェアトレード認証を取得しています。これは、生産者への公正な評価と、環境に配慮したコーヒー栽培を支援するためです。
- 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。最善を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場合がございます。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。お客さまの症状の程度、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けますようお願い申し上げます。その他ご不明な事ございましたら、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

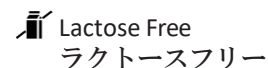
### アペタイザー

Dry Aged Sakura Seabream Crudo with Asparagus Pomegranate Vinaigrette and Almond 熟成桜鯛のクルード アスパラガス 石榴のヴィネグレットアーモンド		3,960
Braised Beef Tongue, Salsa Verde Rapeseed Blossom "Macco" and Pickled Green Tomato 牛タンの赤ワイン煮 サルサヴェルデ 菜の花マッコ グリーントマトのピクルス	 	3,960
Burrata Cheese, Tomato Variation, Carasau Flatbread and Basil ブッラータチーズ トマトカラサウフラットブレッドとバジル		4,400

## PASTA & RISOTTO

### パスタ ・ リゾット

Carnaroli Risotto allo Zafferano, Veal Bone Marrow Veal Reduction and Aged Balsamico Tradizionale di Modena カルナローリ米のサフランリゾット 仔牛骨髓 レデュクション 熟成バルサミコ		4,400
House-made Tonnarelli Sakura Butter with Red Prawns and Whitebait 自家製トンナレッリ 桜バター 赤海老 白魚		4,400
Double Stuffing Agnolotti with Sheep Ricotta, Bagna Cauda, Sea Urchin and Bottarga ダブルスタッフイングのアニョロッティ 羊のリコッタチーズ バーニャカウダ 雲丹 ボッタルガ		5,500



## MAINS

### メインディッシュ

Grilled Wagyu Bone-in Ribeye (3-4 people recommended) 1,000g 55,000

Dry Aged and Served with Sautéed Spinach, Steak Sauces and Artisanal Mustard

Please Choose one Garnish: Potato Purée / Roasted Potatoes / French Fries

熟成和牛骨付きリブアイのグリル

ほうれん草のソテー ステーキソース

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

Spanish Mackerel "all`Acqua Pazza"  7,700

Asari Clam, Artichoke, Glasswort

鱈のアックアパッツァ

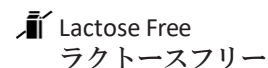
アサリ アーティチョーク 厚岸草

Thick Cut Bone-in Veal Chop "Cotoletta alla Milanese" 300g 10,800

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



# BREAKFAST

## 朝食



At Mandarin Oriental, Tokyo, we use organic eggs from Kurofuji 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 Kurofuji 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

7,040

#### アメリカンブレックファスト

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 / ス克蘭ブルエッグ / 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 オランダーズソース

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ーレ



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ーレ



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

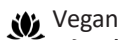
Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée

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ーレ



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

5,060

#### コンチネンタルブレックファスト

##### 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 / パナナブレッド

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

7,260

#### 和朝食

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

Seasonal Fresh Salad

季節のフレッシュサラダ

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

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 Fruit Plate

季節のフルーツプレート

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

2,200

#### お子様朝食プレート

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/ハッシュブラウンポテト/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 Okinawa Yanbaru Black Sugar, Almond milk Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée	  +1,870
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ーレ	
		Caramelized French Toast with Cinnamon and Orange Zest Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée	 +1,870
		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ーレ	
		Maple Flavoured Waffle with Hokkaido cultured Butter Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée	 +1,210
		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ーレ	

 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 オランダーズソース

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 / ス克蘭ブルエッグ / 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

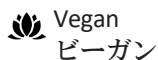
[ほうれん草 / マッシュルーム / オニオン / チェダーチーズ / トマト / ハム]

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



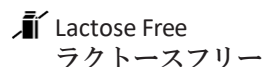
Vegetarian  
ベジタリアン



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



菊花  
Kiku

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

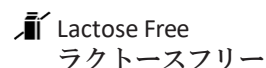
## 朝食 アラカルト

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 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		2,420
Oatmeal, Served with Raisins, Brown Sugar and Cinnamon オートミールレーズンブラウンシュガーシナモン		1,540
Bircher Muesli with Mixed Fruits and Raisin バーチャミューズリー ミックスフルーツレーズン		1,540
Mandarin Oriental, Tokyo Original Granola マンダリンオリエンタル東京 オリジナルグラノーラ		1,760
Cornflakes, All-Bran, Choco Krispies, Brown Rice Flakes コーンフレーク / オールブラン / チョコクリスピー / 玄米フレーク		1,320



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:

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

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

1 piece 880

( 1 個 )

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



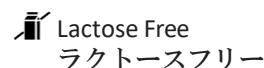
Vegetarian  
ベジタリアン



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 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	3,300
Egg Florentine Poached Egg with Creamy Spinach, Jambon Blanc and Hollandaise Sauce on Toasted English Muffin エッグフロランタン 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 オランダーズソース	3,740
Japanese Style Organic Eggs Omlette with Crab and Chives, Served with Salmon Roe and Grated Radish 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	2,640
*Set Option – Rice, Miso soup and Pickle ごはん みそ汁 漬物の追加	+660
Lobster and Mushroom Omelette Sauce Américaine 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	8,800
Grilled Japanese Sirloin Fond de Veau, Seasonal Vegetables 国産牛サーロインのグリル仔牛のジュ 季節の野菜	11,000

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 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ーレ		3,080
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ーレ		3,080
Maple Flavoured Waffle 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ーレ		3,080

 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。



木瓜花  
Boke

















# 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) 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

### 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
Creamy Corn Soup クリーミーコーンスープ	 	1,980

 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 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
Buffalo Mozzarella, Tomato & Basil Pesto 水牛のモッツァレラチーズとトマトのカプレーゼサラダ		3,520
Niçoise Salad: Baby Leaf, Anchovy, Black Olive, Tomato, Hard Boiled Egg, 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鮪のたたきとアンチョビ 黒オリーブ トマト 茹で卵 隠元豆	 	4,180
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
*You can add Your favorite Toppings to all Salads 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)		+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。


# 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  
メツェマニケのカルボナーラ  
グアンチャーレパンチェッタ 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 種類をご一緒にお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		Sauce ソース					
Steamed Rice ライス	   	Steamed Seasonal Vegetables from Japanese Farmers 農家から届く 季節野菜のスチーム	   	Red Wine Sauce 赤ワインソース		Japanese Teriyaki テリヤキソース	
Mashed Potato マッシュドポテト				Black Pepper ブラックペッパーソース		Tomato Concassé トマトコンカッセ	   
French Fries フレンチフライ	   						

 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

クラシックチーズバーガー

4,620

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バンズ / 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

クラブサンドイッチ

3,740

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

ヴィーガンバーガー



3,740

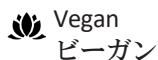
Gluten Free Bun, Grilled Polenta and Scallion Patty, Tahina Chickpea Hummus,  
Pinenuts, Herbs Pesto and Pickled Cucumber

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



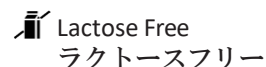
Vegetarian  
ベジタリアン



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

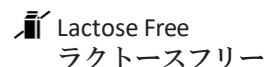
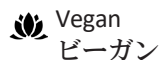
## オールデイダイニング

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

### JAPANESE DONBURI

#### 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, Red Miso Soup with Nameko Mushroom and Tofu サステイナブルな黒鮪の鉄火丼 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		7,700
Pastured Egg and Chicken Simmered in Dashi 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	 	4,400
Wagyu Sirloin Sukiyaki Rice Bowl 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	 	8,800



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<br>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<br>served with Miso Soup, Japanese Pickles and Nori Seaweed<br>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,<br>served with Tentsuyu Sauce, Grated Daikon, Matcha Salt<br>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<br>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<br>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<br>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

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

\*Please allow 40 minutes of preparation time

地中海風グリル “マシャウイ” 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




17,050

 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



山茶花  
Sazanka

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 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	✔	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。

# SENSE

CANTONESE DINING

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

Available 6pm – 9pm (Last order)

## APPETIZERS

### 前菜

Peking Duck Roll 4 Rolls

京丹波町産 山城農産 京鴨のダックロール4本

6,820

## SOUPS

### スープ

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

広東料理「センス」のシグネチャースープ海鮮佛跳牆<sup>フアンティウチョン</sup>長崎県 島原養鰯<sup>すっぼん</sup>の鰯の蒸しスープ



13,200

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

黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 椎茸の蒸しスープ



7,480

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

「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<sup>かしゅう</sup> 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ



7,480



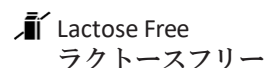
Vegetarian  
ベジタリアン



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

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)

## 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・スパイスカンポ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

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



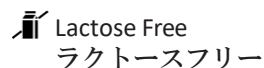
Vegetarian  
ベジタリアン



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




山吹  
Yamabuki

 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.

ザマンド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を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 ショートケーキ	🌿	1,210
Seasonal Tart タルト		1,210
KUMO® Cake KUMO® ケーキ		2,750



🌿 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

#### シャンパーニュ



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

### WHITE WINE

#### 白ワイン



Jermann, Chardonnay,

Glass 2,530

Friuli-Venezia Giulia, Italy

Bottle 13,200

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

### HALF BOTTLE CHAMPAGNE

#### ハーフボトル シャンパーニュ



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

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

### RED WINE

#### 赤ワイン



Clos Henri, Waimaunga Pinot Noir,

Glass 3,520

Marlborough, New Zealand

Bottle 17,600

クロ アンリ ワイマウンガ ピノ ノワール

マールボロ ニューージーランド

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



冬菊  
*Fuyugiku*

# 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

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 チェダー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 スパゲッティ または ペンネ (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 スパゲッティ または ペンネ (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

Today's Soup  
本日のスープ



FREE  
無料

Unseasoned Congee  
with Vegetable Purée



FREE  
無料

プレーンなお粥 2種類の野菜ピューレ

### DESSERTS

#### デザート

Profiteroles 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  
アイスクリーム / シャーベット (1スcoop)



Ice Cream  
アイスクリーム

Vanilla ❶  
バニラ



Pistachio ❶  
ピスタチオ



Chocolate ❶  
チョコレート



Matcha ❶  
抹茶



Sorbet  
シャーベット

Strawberry ❶  
ストロベリー



Mango ❶ ❷ ❸  
マンゴー



Lemon ❶  
レモン



Coconut ❶  
ココナッツ



濱菊  
Hamagiku

❶ Vegetarian  
ベジタリアン

❷ Vegan  
ビーガン

❸ Gluten Free  
グルテンフリー

❹ Lactose Free  
ラクトースフリー

❺ 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  3,520  
served with Cucumber and Pickled Onion  
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

Baby Leaf Salad     2,420  
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





Salad of Different Ripe Varietal Tomatoes     2,860  
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

Caesar Salad 3,300  
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

### SOUPS

#### スープ


Gratinated Onion Soup, Comté Cheese 2,640  
オニオングラタンスープ

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 3,520  
with Beef Bolognese Sauce  
(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)


### 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

 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



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バンズ / トマト / レタス / チェダーチーズ

フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください

Club Sandwich

3,740

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



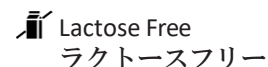
Vegetarian  
ベジタリアン



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 クラシックティラミス		2,200
Matcha Baked Cheesecake served with Yuzu Marmalade 抹茶ベイクドチーズケーキ 柚子マーマレード添え		2,200
Chocolate Fondant フォンダンショコラ		2,200
Vegan Chocolate Terrine, Served with Fresh Berries & Soy Chantilly ビーガンチョコレートテリーヌ フレッシュベリー 豆乳シャンティイ		2,200
Your Choice of Two kinds of Ice Cream or Sorbet 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		1,320

#### 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



Mango

マンゴー



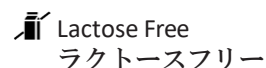
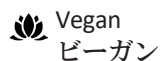
Lemon

レモン



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。

# 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

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

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さいます

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

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

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 ファーム  
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

Glass 2,860

Bottle 13,200



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

Glass 2,530

Bottle 13,200



Domaine Ostertag, Riesling,  
Les Jardins, Alsace, France

ドメヌ 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

Glass 3,520

Bottle 16,280

### 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

Glass 2,420

Bottle 11,000



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

Glass 3,520

Bottle 17,600



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

Glass 4,070

Bottle 18,480

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

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

Half Bottle 12,100



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、フレッシュさがあがりながら複雑な味わい

Half Bottle 19,800



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ーニュ

Half Bottle 33,000

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

Half Bottle 15,400

ドメヌ セルヴァン 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



Louis Jadot, Meursault,  
Bourgogne, France

Half Bottle 22,000

ルイ ジャド ムルソー  
ブルゴーニュ フランス

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.

Half Bottle 16,500

ケンゾー エステイト あさつゆ  
ソーヴィニオン 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



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 リندوق  
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 ジンジャーエール  
フィーバーツリー ジンジャービア

### 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



椿  
Tsubaki

# 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 780ml / 2,200  
富士ミネラルゴールドラベル, 日本

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

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

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

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

Sanpellegrino, Italy 500ml / 1,540  
サンペレグリーノ, イタリア

### 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 1,760  
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

Café Latte / Cappuccino / Double Espresso 1,760  
カフェラテ / カプチーノ / ダブルエスプレッソ

Tea 2,200  
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

イングリッシュブラックファースト

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。