

1. Seasonal Menu
季節限定メニュー
2. Breakfast
朝食
3. All-day Dining
オールデyday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ください、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上げます。
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

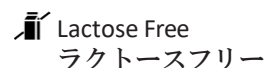
前菜

Burrata Cheese, Tomato Variation, Carasau Flatbread and Basil 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		4,400
Seafood Salad with Zuwai Crab, Sweet Shrimp, Fish Roe Mayonnaise, Crunchy Vegetables 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		3,960
Roasted Monkfish, Artichoke and Tangerine 鮫鱈のロースト アーティチョークとオレンジ		3,960

PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

House-made Chitarrine, Swordfish Ragout, Datterini Tomatoes, Mint and Bottarga 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		4,400
Risotto with Beetroot, Gorgonzola Cheese, Walnut and Black Truffle 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		4,180
Crab Bottoni in Crab Bisque Sauce with Pumpkin, Raw Red Prawn and Parsley 蟹のボットーニ ビスクソース 南瓜 赤海老 パセリ		5,940



MAINS

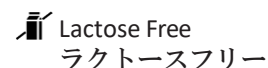
メインディッシュ

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

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

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

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



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

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。



桔梗
Kikyo

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

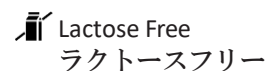
北海道発酵バターのワッフル メープルシロップ風味 ホイップクリーム 季節のフルーツとピューレ



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



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 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	 +1,870
		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	 +1,210

 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

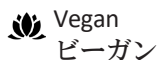
トーストまたは全粒粉のトースト



菊花
Kiku



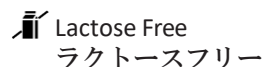
Vegetarian
ベジタリアン



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 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

 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:

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

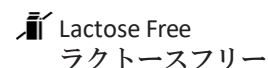
フルーツデニッシュ/フルーツブリオッシュ/マフィン/トースト/全粒粉のトースト

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



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 Tenderloin 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



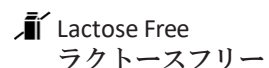
3,080

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



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

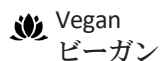
Pork Ham

ポークハム

1,320



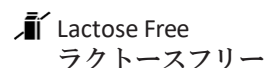
Vegetarian
ベジタリアン



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



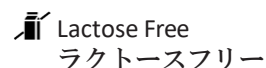
2,420

Creamy Corn Soup

クリーミーコーンスープ



1,980



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
メッ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
ポルチャ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
Mashed Potato マッシュドポテト	Red Wine Sauce 赤ワインソース
French Fries フレンチフライ	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

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

グルテンフリースブレッド / 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



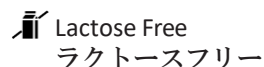
Vegetarian
ベジタリアン



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 7,700

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 卵黄といくらのだし青のり醤油漬け

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

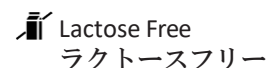
Wagyu Sirloin Sukiyaki Rice Bowl



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



All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途 15% のサービス料を申し受けます。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

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

JAPANESE MAIN COURSE

和食

Rice Porridge cooked with Zuwai Crab, Japanese Radish, Pastured Egg Served with Japanese Pickles ずわい蟹 大根 卵のおじやと漬物		2,420
Three Kinds of Onigiri Rice Balls with Grilled Salmon, Dried Bonito Flake and Umeboshi Sour Plum served with Miso Soup, Japanese Pickles and Nori Seaweed おにぎり 3 種 焼鮭 おかか 梅干し 味噌汁 漬物 海苔		1,980
Assorted Tempura, Seasonal Fish, Shrimps, Farm Fresh Vegetables, served with Tentsuyu Sauce, Grated Daikon, Matcha Salt 天婦羅盛り合わせ 季節の魚 海老 農家から届く 季節野菜 天つゆ 大根おろし 抹茶塩		4,400
Japanese Thick Cut Pork Loin Cutlet, Served with Tonkatsu and Sesame Sauces もち豚ロースの とんかつ 胡麻の2種ソース		5,500

JAPANESE-STYLE CURRY


カレーライス

Curry and Rice with Japanese Beef Steak 国産牛サーロインステーキのカレーライス		7,040
Japanese Farmer's Vegetable Curry and Rice 農家から届く 季節野菜のカレーライス	 	3,520

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途 15% のサービス料を申し受けます。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ALL-DAY DINING

オールデイダイニング

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

EASTERN MEDITERRANEAN CUISINE

中東料理のセレクション

Assorted 3 kinds of starter, Hummus / Tabbouleh / Mutabal
served with Pickled Olives and Cucumber, Pita Bread and Croûton

前菜3種類の盛り合わせ

フムス / タブーレ / ムタバル オリーブときゅうりのピクルス ピタブレッドとクルトン



3,850

Black Garlic and Truffle Koshari

Toasted Vermicelli and Rice, served with Lentils, Fried Onions, Black Truffle and Tomato Sauce

黒にんにくとトリュフ レンズ豆のコシャリライス

カリカリの春雨 フライドオニオン 黒トリュフ トマトソース



4,620

Mediterranean Grill “Mashawi” Platter (For 2 people)

Grilled Lamb Chops with Garlic Butter, Minced Beef and Bone Marrow Skewers, Yoghurt Marinated Jumbo Prawns

served with Cheese French Fries and Garlic Miso Dip and Baby Leaf Salad

*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

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



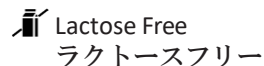
Vegetarian
ベジタリアン



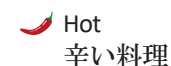
Vegan
ビーガン



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。

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 フアッティウチョン 海鮮佛跳牆 すっぱん 長崎県 島原養鰺の鰺の蒸しスープ

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

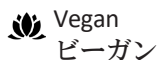
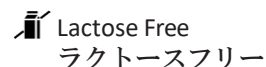


7,480

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」
かしめう 烏骨鶏と何首烏 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

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



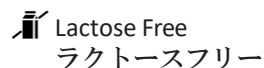
Vegetarian
ベジタリアン



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
ディプロマツトクリーム




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
フレッシュさがあが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 歳くらいのお子様に

Chicken Rice Omelette with Fond de Veau, Served with French Fries チキンオムライス フォンドボー フレンチフライ		1,100
Fried Chicken Nuggets with Tomato Sauce チキンナゲットとトマトソース		1,100
Gilled Chicken (100g) with French Fries グリルチキン (100g) とフレンチフライ		1,100
Mini Beef Burger with Tomato and Lettuce on Mango Roll, served with French Fries ミニバーガー トマトとレタス フレンチフライ		1,100
Macaroni Pasta with Cheddar Cheese Sauce 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
プレーンなお粥 2種類の野菜ピューレ



FREE
無料

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スクープ)



Ice Cream

アイスクリーム

Vanilla 緑
バニラ

Chocolate 緑
チョコレート

Pistachio 緑
ピスタチオ

Matcha 緑
抹茶

Sorbet

シャーベット

Strawberry 緑
ストロベリー

Lemon 緑
レモン

Mango 緑 緑 緑 緑
マンゴー

Coconut 緑
ココナッツ



濱菊
Hamagiku

緑 Vegetarian
ベジタリアン

緑 Vegan
ビーガン

緑 Gluten Free
グルテンフリー

緑 Lactose Free
ラクトースフリー

赤 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
Kousorina


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

グルテンフリースブレッド / 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



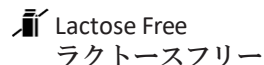
Vegetarian
ベジタリアン



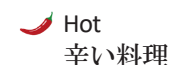
Vegan
ビーガン



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

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

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

Glass 3,080
Bottle 17,600

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



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

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

Glass 2,860
Bottle 13,200

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

Glass 2,530
Bottle 13,200

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

Glass 3,520
Bottle 16,280

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

Glass 2,420
Bottle 11,000

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

Glass 3,520
Bottle 17,600

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

Glass 4,070
Bottle 18,480

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

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

ドメーヌ 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



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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途 15% のサービス料を申し受けます。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BEVERAGES

お飲み物

ご提供時間 Available 24 hours

MILKSHAKE ミルクシェイク

All Milkshakes are made with Milk and Ice Cream

全てのミルクシェイクは、
ミルクとアイスクリームをベースにお作りします

Strawberry 2,860
ストロベリー

Banana 2,860
バナナ

Chocolate 2,860
チョコレート

Vanilla 2,860
バニラ

SMOOTHIE スムージー

All Smoothies are made with Yoghurt, Honey and Apple Juice

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

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


Mango and Pineapple 2,530
マンゴー パイナップル

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

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途 15% のサービス料を申し受けます。季節によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

BEVERAGES

お飲み物

ご提供時間 Available 24 hours

MINERAL WATER

ミネラルウォーター

Fuji Mineral Gold Label, Japan 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 750ml / 2,420

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

Sanpellegrino, Italy 500ml / 1,540
サンペレグリーノ, イタリア 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 1,980
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 2,200
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

ダーズリン / 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。



みせばや
Misebaya