1. Seasonal Menu
   季節限定メニュー

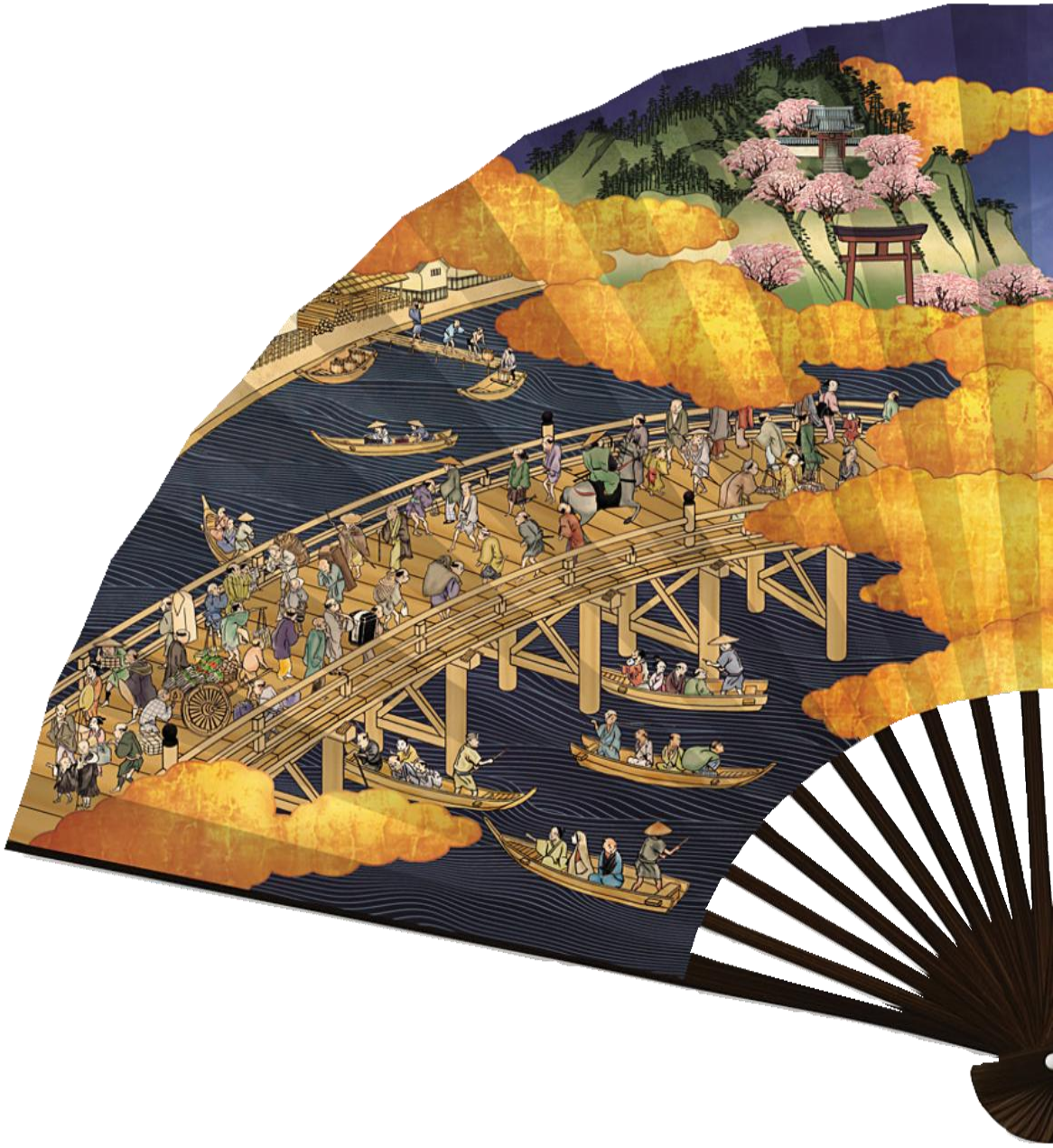
2. Breakfast
   朝食

3. All-day Dining
   オールデイダイニング

4. Children’s Menu
   お子様メニュー

5. Night Menu
   ナイトメニュー

6. Beverages
   お飲み物



MANDARIN ORIENTAL
TOKYO

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

ご注文はお電話にて承ります。

In-Room Dining ボタンを押してスタッフにお申し付けください。

- All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
- Please note that ingredients may change depending on the season.
- Please make sure to advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.
  While we do our best to reduce the risk of cross-contamination in our kitchens,
  we cannot guarantee that all our dishes are free from food allergens and therefore cannot accept any liability in this respect.
  Guests with severe allergies are advised to assess their own level of risk and consume dishes at their own risk.

- 全ての価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、 別途 15% のサービス料を申し受けます。
- 季節によって食材が変更になる場合がございます。 あらかじめご了承ください。
- 食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。
  厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。最善は尽くしておりますが、調理・運搬時、食材の原材料には不使用であっても、
  加工や調理の工程でアレルギー物質が混入する可能性がございます。そのため100%アレルギー物質が含まれないとの保証はいたしかねます。
  お客さまの症状の程度、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きますようお願い申しあげます。
  その他ご不明な事がございましたら、スタッフまでお問い合わせください。

SEASONAL MENU

季節限定メニュー

なでしこ
Nadeshiko

KSHIKI
ITALIAN DINING

ご提供時間 Available 5:30pm - 10:00pm (Last order)

FESTIVE SEASON CHEF'S RECOMMENDATIONS - APPETIZERS
前菜

Burrata Cheese, Tomato Variation and Basil 4,400
ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ

Snowcrab, Lobster and Caviar Salad with Crunchy Vegetables 4,800
ずわい蟹 ロブスター キャビアのサラダ クランチ野菜

FESTIVE SEASON CHEF'S RECOMMENDATION - PASTA
パスタ

House-made Chitarrine, Swordfish Ragout, Datterini Tomatoes, Bottarga and Mint 4,500
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 唐墨とミント

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

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。

KSHIKI
ITALIAN DINING

ご提供時間 Available 5:30pm - 10:00pm (Last order)

FESTIVE SEASON CHEF'S RECOMMENDATIONS - 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 favorite Garnish : Potato Puree / Roasted Potatoes / French Fries
A4 和牛骨付きリブアイのグリル（1,000g以上）ドライエイジング ほうれん草のソテーと和牛のジュ
お好みの付け合わせを1つお選びください：ポテトピューレ / ローストポテト / フライドポテト

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
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
アメリカンブレックファスト

7,040

Your choice of Fresh Juice
Grapefruit, Orange, House-made Vegetable Juice
お好みのフレッシュジュース
グレープフルーツ / オレンジ / 自家製野菜ジュース

Your choice of Two Bakery Items:
Plain Croissant, Chocolate Croissant, Fruit Danish Pastry Ham & Cheese Roll, Banana Bread
White Toast or Whole Wheat Toast
ベーカリーアイテム 2 種を下記よりお選びください
プレーンクロワッサン / チョコレートクロワッサン
フルーツデニッシュ / ハムチーズロール / バナナブレッド
トースト / 全粒粉のトースト

Served with Honey, Butter from Hokkaido and Jams
蜂蜜 北海道産バター ジャム

Seasonal Fresh Salad
季節のフレッシュサラダ

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

Your choice of Caspian Sea Yoghurt from Hokkaido
Plain Yoghurt or Fruit Yoghurt
北海道産カスピ海ヨーグルト
プレーンヨーグルト または フルーツヨーグルト

Your choice of One Main Dish from Next Page
お好みの温かいお料理を次のページよりおひとつお選びください

Your choice of Two Side Dishes to Complement Your Egg Dish
Bacon, Crispy Bacon, Chicken Sausage, Pork Sausage
Sautéed Mushrooms, Sautéed Spinach or Steamed Green Asparagus
サイドディッシュ 2 種を下記よりお選びください
ベーコン / クリスピーベーコン
チキンソーセージ / ポークソーセージ
きのこのソテー / ほうれん草のソテー
グリーンアスパラガスのスチーム

Original Blend Coffee, Tea or Hot Chocolate
コーヒー 紅茶 または ホットチョコレート

桔梗
Kikyo

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

BREAKFAST SET
朝食セットメニュー

ご提供時間 Available 24 hours

Your choice of One Main Dish
温かいお料理

Two Eggs Fried, Poached, Scrambled or Boiled,
Served with Roasted Potatoes and Roasted Tomato
目玉焼き / ポーチドエッグ / スクランブルエッグ / ゆで卵 （卵 2 個）ローストポテトとローストトマト

Two-Egg Omelette or Two-Egg White Omelette
with Your choice of Filling: Spinach / Mushroom / Onion / Cheddar Cheese / Tomato / Ham
Served with Roasted Potatoes and Roasted Tomato
オムレツ または ホワイトオムレツ（卵 2 個）ローストポテトとローストトマト
オムレツの具材をお選びください : ほうれん草 / マッシュルーム / オニオン / チェダーチーズ / トマト / ハム

Mandarin Oriental, Tokyo’s Egg Benedict
Poached Egg with Crab Meat and Avocado, Hollandaise Sauce, on Toasted English Muffin
蟹のエッグベネディクト ポーチエッグ 蟹 アボカド オランデーズソース

Caramelized French Toast with Cinnamon and Orange Zest, Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée
キャラメリゼしたフレンチトースト シナモンとオレンジ風味 ホイップクレーム 季節のフルーツとピュレ

Maple Flavoured Waffles with Hokkaido Cultured Butter, Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée
北海道発酵バターのワッフル メープルシロップ風味 ホイップクレーム 季節のフルーツとピュレ

Fluffy Pancake made with Rice Flour, Okinawa Yanbaru Black Sugar, Almond Milk
Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée
米粉のふわふわパンケーキ 沖縄やんばる黒糖 アーモンドミルク ホイップクレーム 季節のフルーツとピュレ

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

BREAKFAST SET
朝食セットメニュー

ご提供時間 Available 24 hours

CONTINENTAL BREAKFAST
コンチネンタルブレックファスト

5,060

Your choice of Fresh Juice
Grapefruit, Orange, House-made Vegetable Juice
お好みのフレッシュジュース
グレープフルーツ / オレンジ / 自家製野菜ジュース

Your choice of Three Bakery Items:
Plain Croissant, Chocolate Croissant, Fruit Danish Pastry Ham & Cheese Roll, Banana Bread
White Toast or Whole Wheat Toast
ベーカリーアイテム 3 種を下記よりお選びください

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

Served with Honey, Butter from Hokkaido and Jams
蜂蜜 北海道産バター ジャム

Selection of Three Cold Cuts and Three International Cheeses
3種のコールドカットとチーズの盛り合わせ

Seasonal Fresh Salad
季節のフレッシュサラダ

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

Your Choice of Caspian Sea Yoghurt from Hokkaido
Plain Yoghurt or Fruit Yoghurt
北海道産カスピ海ヨーグルト
プレーンヨーグルト または フルーツヨーグルト

Original Blend Coffee, Tea or Hot Chocolate
コーヒー 紅茶 または ホットチョコレート

沈丁花
Jinjohge

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

BREAKFAST SET
朝食セットメニュー

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

JAPANESE BREAKFAST
和朝食

7,260

Your choice of Fresh Juice
Grapefruit, Orange, House-made Vegetable Juice
お好みのフレッシュジュース
グレープフルーツ / オレンジ / 自家製野菜ジュース

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
お子様朝食プレート

2,200

Omelette / Waffle / Pork Sausage / Hash Brown Potatoes / Seasonal Vegetables / Fruit / Yogurt / Orange Juice
オムレツ / ワッフル / ポーク ソーセージ / ハッシュブランポテト / 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 +1,210
エッグベネディクト

Two Eggs, Prepared to your Preference +1,210
卵料理の追加

Fluffy Pancake made with Rice flour +1,870
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
ホイップクレーム 季節のフルーツとピュレ

Caramelized French Toast +1,870
with Cinnamon and Orange Zest
Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée
キャラメリゼしたフレンチトースト シナモンとオレンジ風味
ホイップクレーム 季節のフルーツとピュレ

Maple Flavoured Waffle +1,210
with Hokkaido cultured Butter
Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée
北海道発酵バターのワッフル メープルシロップ風味
ホイップクレーム 季節のフルーツとピュレ

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

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

BREAKFAST A-LA-CARTE
朝食 アラカルト

ご提供時間 Available 24 hours

EGGS
卵料理

Mandarin Oriental, Tokyo's Egg Benedict 3,740
Poached Egg with Crab Meat and Avocado, Hollandaise Sauce, on Toasted English Muffin
蟹のエッグベネディクト ポーチエッグ 蟹 アボカド オランデーズソース

Two Eggs Prepared to your Preference : Fried, Poached, Scrambled or Boiled 2,420
served with Roasted Potatoes, Roasted Tomato, and White or Whole Wheat Toast
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 ストロベリー	2,860
Banana バナナ	2,860
Chocolate チョコレート	2,860
Vanilla バニラ	2,860

FRESHLY CUT FRUITS
フレッシュフルーツ

Seasonal Fresh Fruit Plate 季節のフルーツプレート	3,300
Quartered Muskmelon マスクメロン（1/4 カット）	3,300
Mixed Berries ミックスベリー	3,080
Grapefruit Segments カットグレープフルーツ	1,320
Sliced Banana スライスバナナ	1,320

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 1,540
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

Selection of Four kinds of Cheese with Nuts and Raisins 4,400
4 種のチーズセレクション ナッツ レーズン

BAKERIES
ベーカリー

Selection of Freshly Baked Items: 1 piece 880
Plain Croissant, Chocolate Croissant, Ham and Cheese Roll, Banana Bread （１個）
Fruit Danish, Fruit Brioche, Muffin, White Toast or Whole Wheat Toast
プレーンクロワッサン / チョコレートクロワッサン / ハムチーズロール / バナナブレッド
フルーツデニッシュ / フルーツブリオッシュ / マフィン / トースト / 全粒粉のトースト

Served with Honey, Hokkaido Butter and House-Made Jam
蜂蜜 北海道産バター 自家製ジャムを添えてご用意いたします

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

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

BREAKFAST A-LA-CARTE
朝食 アラカルト

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

BREAKFAST SPECIALTIES
朝食 スペシャルティ

Avocado Toast 3,300
Sourdough Bread with Avocado and Poached Egg
アボカドトースト
サワードゥトースト ポーチドエッグ

Egg Florentine 3,740
Poached Egg with Creamy Spinach, Jambon Blanc and Hollandaise Sauce on Toasted English Muffin
エッグフロランタン
ポーチドエッグ ジャンボンブラン ほうれん草のクリームソテー オランデーズソース

Japanese Style Organic Eggs Omlette with Crab and Chives, Served with Salmon Roe and Grated Radish 2,640
蟹と浅葱 オーガニック卵のだし巻き卵いくら 大根おろし添え

*Set Option – Rice, Miso soup and Pickle +660
ごはん みそ汁 漬物の追加

Lobster and Mushroom Omelette Sauce Américaine 8,800
ロブスターとマッシュルームのオムレツ アメリカンソース

Grilled Japanese Tenderloin Fond de Veau, Seasonal Vegetables 11,000
国産牛サーロインのグリル 仔牛のジュ 季節の野菜

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

BREAKFAST A-LA-CARTE
朝食 アラカルト

ご提供時間 Available 24 hours

BREAKFAST SPECIALTIES
朝食 スペシャルティ

Fluffy Pancake made with Rice Flour — 3,080
Okinawa Yanbaru Black Sugar, Almond Milk, Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée
米粉のふわふわパンケーキ
沖縄やんばる黒糖 アーモンドミルク ホイップクレーム 季節のフルーツとピュレ

Caramelized French Toast with Cinnamon and Orange Zest, Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée — 3,080
キャラメリゼしたフレンチトースト シナモンとオレンジ風味 ホイップクレーム 季節のフルーツとピュレ

Maple Flavoured Waffle with Hokkaido Cultured Butter, Whipped Cream, Seasonal Fruits and Purée — 3,080
北海道発酵バターのワッフル メープルシロップ風味 ホイップクレーム 季節のフルーツとピュレ

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

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

BREAKFAST A-LA-CARTE
朝食 アラカルト

ご提供時間 Available 24 hours

SIDE DISHES
サイドオーダー

Smoked Salmon, Served with Cucumber and Pickled Onion 3,520
スモークサーモン 胡瓜と玉葱のピクルス

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

Pork Bacon 1,320
ポークベーコン

Crispy Pork Bacon 1,320
クリスピーポークベーコン

Chicken Sausage 1,320
チキンソーセージ

Pork Sausage 1,320
ポーク ソーセージ

Pork Ham 1,320
ポークハム

Steamed Seasonal Vegetable from Japanese Farmers 1,100
農家から届く季節野菜のスチーム

Sautéed Spinach 660
ほうれん草のソテー

Sautéed Mushroom 660
きのこのソテー

Rosemary Flavoured Roasted Potato 660
ローズマリー風味のローストポテト

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

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 3,520
スモークサーモン 胡瓜と玉葱のピクルス

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

SOUPS
スープ

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

Vegetable Soup “Minestrone” 2,420
野菜のミネストローネ

Creamy Corn Soup 1,980
クリーミーコーンスープ

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

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

ALL-DAY DINING
オールデイダイニング

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

SALADS
サラダ

Baby Leaf Salad, Asparagus, Carrot and Radish, Balsamic Vinegar from Modena 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 Beef Sirloin 200g 国産牛サーロイン 200g	12,100
Japanese Beef Tenderloin 200g 国産牛フィレ肉 200g	15,400
Japanese Chicken Breast 200g 国産鶏胸肉 200g	6,160
Seasonal Fish 150g 季節の魚 150g	6,380
Lamb Chops 3 Pieces ラムチョップ 3本	7,700

Side Dish
サイドディッシュ

- Steamed Rice / ライス
- Mashed Potato / マッシュドポテト
- French Fries / フレンチフライ
- Steamed Seasonal Vegetables from Japanese Farmers / 農家から届く 季節野菜の スチーム

Sauce
ソース

- Red Wine Sauce / 赤ワインソース
- Black Pepper / ブラックペッパーソース
- 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

水葵
Mizu-Aoi

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

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

ALL-DAY DINING
オールデイダイニング

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

JAPANESE 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
サスティ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

Pastured Egg and Chicken Simmered in Dashi Broth with Steamed Rice “Oyakodon” 4,400
Red Miso Soup with Nameko Mushroom and Tofu
親子丼 なめこと豆腐の赤だし

Wagyu Sirloin Sukiyaki Rice Bowl 8,800
Seasonal Vegetables, Red Miso Soup with Nameko Mushroom and Tofu
和牛サーロイン丼すき焼き仕立て 季節野菜 なめこと豆腐の赤だし

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

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

ALL-DAY DINING
オールデイダイニング

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

JAPANESE MAIN COURSE
和食

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

JAPANESE-STYLE CURRY
カレーライス

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

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

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

ALL-DAY DINING
オールデイダイニング

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

EASTERN MEDITERRANEAN CUISINE
中東料理のセレクション

Assorted 3 kinds of starter, Hummus / Tabbouleh / Mutabal — 3,850
served with Pickled Olives and Cucumber, Pita Bread and Croûton
前菜3種類の盛り合わせ
フムス / タブーレ / ムタバル オリーブときゅうりのピクルス ピタブレッドとクルトン

Black Garlic and Truffle Koshari — 4,620
Toasted Vermicelli and Rice, served with Lentils, Fried Onions, Black Truffle and Tomato Sauce
黒にんにくとトリュフ レンズ豆のコシャリライス
カリカリの春雨 フライドオニオン 黒トリュフ トマトソース

Mediterranean Grill “Mashawi” Platter (For 2 people) — 17,050
Grilled Lamb Chops with Garlic Butter, Minced Beef and Bone Marrow Skewers, Yoghurt Marinated Jumbo Prawns
served with Cheese French Fries and Garlic Miso Dip and Baby Leaf Salad
*Please allow 40 minutes of preparation time
地中海風グリル“マシャウィ”の盛り合わせ（2人前）
バターガーリック風味のラムチョップ ビーフミンスとボーンマローの串焼き ヨーグルトでマリネした大きな海老
チーズフライドポテト ガーリック味噌ディップ ベビーリーフサラダ
*準備に40分程お時間をいただきます

山茶花
Sazanka

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

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

ALL-DAY DINING
オールデイダイニング

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

LIGHT BITES
スナック

Fried Calamari with Green Pepper and Ponzu Sauce いかのフリットと青唐辛子 ポン酢ソース	3,080
Truffle Fries with Truffle Mayonnaise トリュフ風味のフライドポテト トリュフマヨネーズ	1,980
Japanese Premium Prosciutto 30g from Nagano served with Seasonal Japanese Fruits and Bread 長野県産のプレミアムな生ハム 30g と季節のフルーツ	3,520

CHEESE
チーズ

Selection of Four kinds of Cheeses with Nuts and Raisin 4種のチーズセレクション ナッツ レーズン	4,400

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

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

ALL-DAY DINING
オールデイダイニング

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

DESSERTS
デザート

Classic Tiramisu 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

二重桜
Futae-zakura

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)

APPETIZERS
前菜

Peking Duck Roll 4 Rolls 6,820
京丹波町産 山城農産 京鴨のダックロール4本

SOUPS
スープ

“Buddha Jumps Over The Wall” Double-boiled Superior Broth 13,200
広東料理「センス」のシグネチャースープ海鮮佛跳牆(ファッティウチョン) 長崎県 島原養鱉(すっぽん)の鱉 の蒸しスープ

Double-boiled Mushroom Soup with Premium Aged Mushrooms and Shiitake Mushroom 7,480
黄茸 楡茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 椎茸の蒸しスープ

Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herb Soup with Aged Scallop 7,480
「一夜にして髪が黒くなった逸話をもつスープ」
烏骨鶏と何首烏(かしゅう) 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ

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

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・スパイシス 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」特製のミルフイユ
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。

The Mandarin Oriental Gourmet Shop

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

Indulge in the exquisite cakes from The Mandarin Oriental Gourmet Shop, where flavors change with the seasons.
Please ask In Room Dining for more details.
ザ マンダリン オリエンタル グルメショップのケーキは、季節ごとのフレーバーでご用意しております
詳しくはスタッフまでお尋ねください

Short Cake ショートケーキ	Vegetarian	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 — Glass 7,700
クリュッグ グランド キュヴェ フランス — 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

HALF BOTTLE CHAMPAGNE
ハーフボトル シャンパーニュ

Billecart-Salmon, Brut Rosé, France — Half Bottle 19,800
ビルカール・サルモン ブリュット
ロゼ フランス

ラズベリーや柑橘系の香りが広がり
フレッシュさがありながら複雑な味わい

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

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 歳くらいのお子様に

Today's Soup 本日のスープ	FREE 無料
Unseasoned Congee with Vegetable Purée プレーンなお粥 2種類の野菜ピュレ	FREE 無料

DESSERTS
デザート

Profitroles Chocolate and Banana プロフィットロールチョコレート バナナ	1,760
Chocolate Fondant フォンダンショコラ	1,760
Ice Cream / Sorbet アイスクリーム / シャーベット	1scoop / 770 (1スクープ)

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

濱菊
Hamagiku

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

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

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” 2,420
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 Famer's Vegetable Curry and Rice 3,520
農家から届く季節野菜のカレーライス

Pastured Egg and Chicken Simmered in Dashi 4,400
Broth with Steamed Rice "Oyakodon"
Red Miso Soup with Nameko Mushroom and Tofu
親子丼 なめこと豆腐の赤だし

鯛釣り草
Taitsurisou

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)

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

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

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

BEVERAGES
お飲み物

SOMMELIER RECOMMENDATIONS
ソムリエ厳選 ワインセレクション

ご提供時間 Available 24 hours

CHAMPAGNE
シャンパーニュ

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

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 — Half Bottle 12,100

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

Billecart-Salmon, Brut Rosé, France — Half Bottle 19,800

ビルカール・サルモン ブリュット ロゼ フランス

ラズベリーや柑橘系の香りが広がり、フレッシュさがありながら複雑な味わい

KRUG, Grande Cuvée, France — Half Bottle 33,000

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

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 りんどう
ナパ ヴァレー アメリカ

凝縮感のあるボディと柔らかく豊かなタンニンが心地よい

Opus One, Half Bottle 77,000
Napa Valley, U.S.A.
オーパス ワン
ナパヴァレー アメリカ

豊かな果実味が潤しく、フルボディで長く調和のとれた余韻が広がる

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

BEVERAGES
お飲み物

ご提供時間 Available 24 hours

BEER
ビール

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

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

SOFT DRINKS
ソフトドリンク

Coca-Cola 1,540
Coca-Cola ”Zero”
Sparkling Lemonade
Fever-Tree Ginger Ale
Fever-Tree Ginger Beer
コカ ・ コーラ
コカ ・ コーラ ゼロ
スパークリング レモネード
フィーバーツリー ジンジャーエール
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 ストロベリー	2,860
Banana バナナ	2,860
Chocolate チョコレート	2,860
Vanilla バニラ	2,860

SMOOTHIE
スムージー

All Smoothies are made with Yoghurt, Honey and Apple Juice
全てのスムージーは、ヨーグルト、蜂蜜と
リンゴジュースをベースにお作りします

Spinach, Kiwi and Avocado ほうれん草 キウイ アボカド	2,530
Mango and Pineapple マンゴー パイナップル	2,530
Banana and Strawberry バナナ ストロベリー	2,530

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

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

BEVERAGES
お飲み物

ご提供時間 Available 24 hours

MINERAL WATER
ミネラルウォーター

Fuji Mineral Gold Label, Japan 富士ミネラル ゴールドラベル, 日本	780ml / 2,200
Fuji Premium Sparkling, Japan 富士プレミアム スパークリング, 日本	700ml / 2,640
Evian, France エヴィアン, フランス	750ml / 2,640
Perrier, France ペリエ, フランス	330ml / 1,540 750ml / 2,420
Acqua Panna, Italy アクアパンナ, イタリア	500ml / 1,540 1000ml / 2,420
Sanpellegrino, Italy サンペレグリノ, イタリア	500ml /1,540 1000ml / 2,420

COFFEE / TEA
コーヒー ・ 紅茶

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

Coffee / Decaffeinated Coffee / Single Espresso ブレンドコーヒー / カフェインレスコーヒー シングルエスプレッソ	1,980
Café Latte / Cappuccino / Double Espresso カフェラテ / カプチーノ / ダブルエスプレッソ	2,200
Tea 紅茶 Darjeeling / Earl Grey / English Breakfast Mandarin Oriental, Tokyo Blend Tea Chamomile / Lemongrass / Mint / Green Tea ダージリン / アールグレイ イングリッシュ ブレックファースト マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー カモミール / レモングラス / ミント / 緑茶	2,200

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

みせばや
Misebaya