
The Mandarin Oriental Gourmet Shop
GIFT COLLECTION



The Mandarin Oriental Gourmet Shop

焼きたてのブレッドと淹れたてのコーヒーの香り漂う ザ マンダリン オリエンタル グルメショップ

伝統と新しさが共存する日本橋の街の風景を楽しめる中央通りに面したショップでは、ホテルが手作りするケーキやチョコレート、焼き菓子やデリに加え、マンダリン オリエンタル 東京がセレクトしたグルメアイテムが揃います。
カフェスペースでは、毎朝焼き上げるホテルメイドのブレッド、ランチタイムには素材にこだわったサンドイッチやサラダ、アフタヌーンには華やかな香りの紅茶や淹れたてのコーヒーとともにスイーツをお愉しみいただけます。
開放感のあるテラス席で心地よい風を感じながら、ゆったりとした時間をお過ごしください。







澤田洋史氏監修のブレンドコーヒーを味わいながら優雅で穏やかなカフェタイムを

世界的に著名なバリスタ、澤田洋史氏監修のコーヒーは、オリジナルコーヒー豆を贅沢に使用し、焙煎度合の異なる3種類をブレンド。本格エスプレッソマシーンで丁寧に抽出した、複雑で濃厚かつクリアな風味のコーヒーは、ブラックはもちろんのこと、エスプレッソやカフェラテにもぴったりの味わい。テイクアウトでもお愉しみいただけます。

澤田洋史 - Hiroshi Sawada
2008年に米国シアトルで開催された「ラテアート ワールドチャンピオンシップ」で、歴代最高スコアにてアジア人初のチャンピオンに輝き、2012年にはニューズウィーク誌の世界の頂点を極めた日本人に選出される。バリスタ／ラテアーティストとしてコーヒー界のサードウェーブムーブメントをリードし、2015年にはシカゴに「Sawada Coffee」1号店をオープンさせた。





Savour your coffee moment with our unique blend created by award winning barista, Hiroshi Sawada.

A quest for the perfect balance of sweetness and indulgence.





ステファン トランシェの創り出すスイーツを愉しむ
五感を満たす贅沢なひととき

エグゼクティブ ペストリーシェフ、ステファン トランシェのスイーツは
日本の食材を取り入れることにより、素材と味の軽さを打ち出した絶妙な甘さのバランスが特徴です。
一口ごとにさまざまな食感と味わいを愉しめるケーキには蝶があしらわれ
「蝶に乗せて幸せをお届けしたい」というステファンの想いが込められています。
雲をかたどった愛らしいケーキ「KUMO」をはじめ
マンダリン オリエンタル 東京が誇る、ステファンの世界を五感で感じてみてください。

ステファン トランシェ - Stephane Tranchet
フランス・エシレ村の近くで生まれ育ち、サン＝テミリオンの2つ星シェフ、フィリップ エシュベストのキッチンにてキャリアをスタート、3つ星シェフのピエール・ガニェールのもとパリで約3年間経験を積み、2005年日本で初めてオープンした「ピエール・ガニェール・ア・東京」で約3年半ペストリーシェフを務める。その後パリに戻り、約3年半「ホテル プラザ アテネ」にて人気シェフのクリストフ ミシャラクのもとでさらに技術を磨き、「ホテル ル バーガンディ」のエグゼクティブ ペストリーシェフを経て、「フォーシーズンズ ホテル ジョルジュサンク パリ」で3つ星シェフのクリスチャン ル スケールのもとエグゼクティブ ペストリーシェフとして腕を振るった。





伝統に敬意を表し、オリジナルレシピで焼き上げたシェフベーカー 中村友彦の感性豊かなブレッド

イタリア産の石臼挽き小麦粉を使用した風味豊かなチャバッタや、自家製酵母による旨味と酸味が絶妙なフランス発祥のカンパーニュなど、それぞれが持つ背景や文化、伝統をリスペクト。奇をてらった美味しさを狙うのではなく、味・香り・食感を追求し、独自のアイデアやエッセンスを盛り込んだ、シェフベーカー 中村友彦によるブレッドをどうぞお愉しみください。

中村友彦 - Tomohiko Nakamura

2002年ジョエル ロブションのシャトーレストランにてベーカリー部門を担当。その後もラトリエ東京や台北など、過去12年に渡りジョエル氏の元で働き、台北ではプロのための講習会でもスキルを披露。また、シドニー初の本格的日本スタイルのベーカリー開業においては立ち上げから厨房設計にも携わるなど、多彩な才能で活躍。





Respecting age-old traditions,
whilst focusing on flavour, texture and innovations.



PREMIUM JAMS, LUXURY JELLYS & SIGNATURE GRANOLA

A wonderful start to the day awaits you with our unique range of luxury jams made from the ultimate selected fruits and premium ingredients.



厳選されたフルーツをふんだんに使ったジャムで
目覚めの良い朝のひとときを

世界各地から厳選されたフルーツをふんだんに使用したジャムや瑞々しいゼリー、カルダモンとシナモン、メープルシロップが香るドライフルーツたっぷりのグラノーラなど、朝食にぴったりなアイテムが1日の始まりを贅沢に彩ります。砂糖の使用を極限まで抑え、果実感を存分に感じられるジャムに、プレミアムウイスキーやワインを使用したプレミアム ジャムは、ブレッドにもヨーグルトにも相性が良く、お祝いの席にも喜ばれる逸品です。

華やかな紅茶の香りが心を落ち着かせてくれる
やすらぎのティータイム

開業以来人気を博しているマンダリンオリエンタル 東京 のブレンドティーは、ほのかな花の香りと芳ばしさの中に残る甘みが特徴の中国福建省産最高級烏龍茶に、ベルガモットの香りを加えたオリジナルティー。
ヘーゼルナッツやチョコレートなどそれぞれの素材を生かし、しっとりやサクサクなどのさまざまな食感と絶妙な風味、上品な甘さが特徴の4種のクッキーをそえて、午後のティータイムをお愉しみください。



ORIGINAL TEA & ORIGINAL RECIPE LUXURY COOKIES

Enjoy a moment of calm with the relaxing fragrance of our original blend tea, and one of our range of luxury cookies that you will not forget.

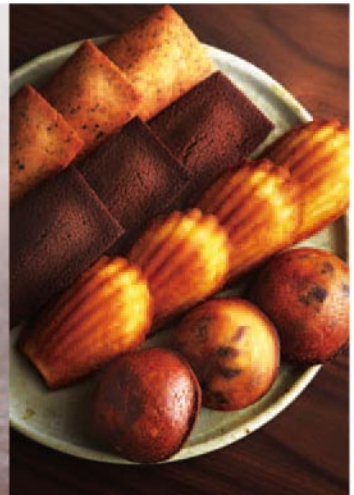




DELICIOUS POUND CAKES & BAKED DELICACIES

Memorably moist original pound cakes and baked delicacies, perfect both for your home, yourself, or as a special gift.





しっとりとした極上のパウンドケーキを味わう
至福のひととき

マンダリン オリエンタル 東京ブレンドティーや季節の素材を使用した人気のパウンドケーキ、コニャックを効かせ究極のしっとり感を追求し、上質なチョコレートを幾重にも重ねた大人テイストのパウンドケーキは手土産にもぴったり。フランス伝統のレシピに忠実に焼き上げたフィナンシェやマドレーヌなど、エシレ村の近くで育ったステファンこだわりの焼菓子も揃います。

グラスを傾けながら上質なチョコレートを堪能する
優雅で洗練された大人の時間

芳醇な味と香りが広がるチョコレートは、数種類の素材を厳選し、季節に合わせてブレンド。カラフルな見た目に加え、しっとりとした食感のマカロンは、男性にも好まれるマンダリン オリエンタル 東京 の自信作。ワインやウイスキーとも相性の良いスイーツとともに、優雅で上質な大人の時間をじっくりとご堪能ください。





CHOCOLATES & MACARONS

Rich, and with great depth of flavour, enjoy Chef's range of exquisite macarons and luxurious chocolates.





PREMIUM GIFT BOX

日本の伝統色で彩られた
手触りにもこだわったプレミアム ギフトボックス

感謝やお祝いの気持ちを伝えるプレミアム ギフトボックスは、
見た目のみならず、素材にもこだわりました。
温かみのある色彩と質感で、
心と心をつなぐワンシーンに華を添えます。

- 白
- さくら
- 群青
- えんじ



The Mandarin Oriental Gourmet Shop



マンダリン オリエンタル 東京　Mandarin Oriental, Tokyo
〒103-8328 東京都中央区日本橋室町2-1-1
2-1-1, Nihonbashi Muromachi, Chuo-ku, Tokyo 103-8328
Telephone +81 (0)3 3270 8800 mandarinoriental.com

The Mandarin Oriental Gourmet Shop

GIFT COLLECTION

SUMMER GIFT 2018. THE MANDARIN ORIENTAL GOURMET SHOP
SUMMER Gift Collection
MANGO
FROM: May 1 2018



マンダリン オリエンタル 東京
マンゴー パウンドケーキ

Mandarin Oriental, Tokyo Mango Pound Cake

フランス産マンゴーピューレとフィリピン産ドライマンゴーを使用し、
風味、色味、食感にこだわった、2018年5月1日～8月31日限定販売のパウンドケーキです。

3,700円



マンダリン オリエンタル 東京
マンゴープリン セット

Mandarin Oriental, Tokyo Mango Pudding Set

風味や糖度が高くマンゴーの王様と呼ばれる
「アルフォンソマンゴー」をたっぷり使用した、
マンダリン オリエンタル 東京 ならではのマンゴープリンのセットです。

3ヶ入り　3,200円
6ヶ入り　6,200円



マンダリン オリエンタル 東京
ゼリーとマンゴープリン セット

Mandarin Oriental, Tokyo Jelly & Mango Pudding Set

厳選した国産プレミアムフルーツを贅沢に使用した、
たっぷりの果実感が自慢のゼリー3種に、
マンゴープリン3ヶをセットにした、バラエティー豊かなギフトです。

マンゴープリン3ヶ、洋梨ゼリー1ヶ、ぶどうゼリー1ヶ、桃ゼリー1ヶ

6,000円

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約　Enquiries or Reservations: Restaurant Reservations
0120-806-823 (9:00-21:00) または Eメール motyo-fbres@mohg.com
※表示価格に消費税を別途申し受けます。※All prices are exclusive of consumption tax.

The Mandarin Oriental Gourmet Shop

GIFT COLLECTION



紅(べに)
Beni Gift Set
マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー パウンドケーキ 1ヶ
マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー 1ヶ
プレミアム ジャム 2ヶ(季節により内容が異なります)
9,300円



柑子(こうじ)
Kouji Gift Set
グラノーラ 1ヶ、ジャム 2ヶ
マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー 1ヶ
7,600円



茜(あかね)
Akane Gift Set
マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー パウンドケーキ 1ヶ
焼き菓子 2ヶ、クラシッククッキー 2ヶ
5,900円



マンダリン オリエンタル 東京
ゼリー セット
Mandarin Oriental, Tokyo Jelly Set
ぶどう 2ヶ、もも 2ヶ、洋梨 2ヶ
5,900円

ご予約・お問い合わせ:レストラン予約　Enquiries or Reservations: Restaurant Reservations
0120-806-823 (9:00-21:00) または Eメール motyo-fbres@mohg.com
※表示価格に消費税を別途申し受けます。※All prices are exclusive of consumption tax.

The Mandarin Oriental Gourmet Shop

GIFT COLLECTION



瑠璃(るり)
Ruri Gift Set

焼き菓子 16ヶ入り
フィナンシェ ア ラ ノアゼット 4ヶ、フィナンシェ オ ショコラ 4ヶ
マドレーヌ 4ヶ、ドーム エ スリーズ アラ オード ヴィ 4ヶ

4,500円



紫苑(しおん)
Shion Gift Set

焼き菓子 12ヶ入り
フィナンシェ ア ラ ノアゼット 4ヶ
フィナンシェ オ ショコラ 4ヶ、マドレーヌ 4ヶ

3,500円



マンダリン オリエンタル 東京 プレミアム ジャム
Mandarin Oriental, Tokyo Premium Jam

柚子&サントリー ウイスキー「響 JAPANESE HARMONY」、ピュアストロベリー
塩キャラメル&チョコレート、パッションフルーツ&パイナップル
プラム×サントリー赤ワイン「塩尻マスカット・ベーリーA」(期間限定)

1ヶ入り 2,100円～
2ヶ入り 4,100円～



マンダリン オリエンタル 東京 パウンドケーキ
Mandarin Oriental, Tokyo Pound Cake

マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー
クリスピージャンドゥーヤ(チョコレート)、季節のパウンドケーキ

各 3,200円～

ご予約・お問い合わせ:レストラン予約　Enquiries or Reservations: Restaurant Reservations
0120-806-823 (9:00-21:00) または Eメール motyo-fbres@mohg.com
※表示価格に消費税を別途申し受けます。※All prices are exclusive of consumption tax.

The Mandarin Oriental Gourmet Shop

GIFT COLLECTION



鴇(とき)
Toki Gift Set

焼き菓子5ヶ入り
フィナンシェ ア ラ ノアゼット 1ヶ、フィナンシェ オ ショコラ 1ヶ、マドレーヌ 1ヶ
ガレット ブルトンヌ 1ヶ、ドーム エ スリーズ アラ オード ヴィ 1ヶ

2,000円



扇(おうぎ)
Ougi Gift Set

クラッシッククッキー 1ヶ、焼き菓子 2ヶ

2,000円



マンゴーバナナ グラノーラ
Mango and Banana Granola

2,800円



クラシッククッキー
Classic Cookies

シリアルクッキー、レモンクッキー
ヘーゼルナッツキャラメルクッキー、チョコレートクッキー

各 950円

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約　Enquiries or Reservations: Restaurant Reservations
0120-806-823 (9:00-21:00) または Eメール motyo-fbres@mohg.com
※表示価格に消費税を別途申し受けます。※All prices are exclusive of consumption tax.

The Mandarin Oriental Gourmet Shop

GIFT COLLECTION



マンダリン オリエンタル 東京
チョコレート セット
Mandarin Oriental, Tokyo Assorted Chocolate - 4 or 8 pieces

4ヶ入り 1,900円
8ヶ入り 3,600円



マンダリン オリエンタル 東京
ブレンドティー
Mandarin Oriental, Tokyo Blend Tea

茶葉(50g) 1,800円
ティーバッグ10ヶ入り 1,500円



プレミアム ギフトボックス S
Premium Gift Box - S
白、さくら、群青、えんじ
各 500円



プレミアム ギフトボックス L
Premium Gift Box - L
白、さくら、群青、えんじ
各 800円

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 Enquiries or Reservations: Restaurant Reservations
0120-806-823 (9:00-21:00) または Eメール motyo-fbres@mohg.com
※表示価格に消費税を別途申し受けます。※All prices are exclusive of consumption tax.