Holiday Treats ホリデーシーズンのお愉しみ



MANZO e ROSSO

"マンゾエロッソ"

Enjoy Japanese beef sirloin paired with variety of premium red wines from all over the world.

上質な国産牛サーロインのグリルと、ソムリエが今注目の新世界と伝統国からセレクトしたワインのセットをご用意いたしました。



ご提供期間 12月1日~1月3日 11:30am - 9:30pm (ラストオーダー) Available December 1st – January 3rd 11:30am – 9:30pm (Last order)



Grilled Japanese Beef Sirloin (300g) and Roasted Vegetable Served with Ponzu Oroshi Sauce, Wasabi, Sea Salt and Red Wine Sauce 国産牛サーロインのグリル (300g)と野菜のロースト おろしポン酢 山葵 海塩と赤ワインソース

With 2 glasses of red wine "2017 Nielson, Pinot Noir, Santa Barbara" 赤ワイン 「ニールソン ピノ ノワール サンタバーバラ」 グラス2杯とのセット 華やかなラズベリーやクランベリーの香りと紅茶の香りが交わり、 優しいタンニンが上質な味わいを創り上げる。

22,700



27,600

With a bottle of red wine "2017 Zuccardi, 'Q' Malbec, Mendoza, Argentina" 赤ワインボトル「ズッカルディキュウマルベックメンドーサアルゼンチン」1本とのセット カシスやプルーンのアロマが樽由来のタバコのニュアンスと調和し、骨格を感じるも絹のような質感を併せもつ。 With a bottle of red wine "2015 Alejandro Fernandes, Tinto Pesquera Reserva, Ribera del Duero, Spain" 34.200 赤ワインボトル「アレハンドロフェルナンデスティントペスケーラレセルバリベラデルデュエロ」1本とのセット 赤いフルーツのアロマと甘草や熟したプラムなどの凝縮したアロマが共存。 柔らかく丸みを帯びたタンニンが全体の味わいを包み込む。 With a bottle of red wine "2019 Stag's Leap Wine Cellars, Artemis, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, U.S.A " 40 700 赤ワインボトル 「スタッグスリープ ワインセラーズ アルテミス カベルネソーヴィニヨン ナパヴァレー アメリカ」 1 本とのセット ブラックチェリーの果実のアロマと杉やオーク由来のスパイスを感じられる。 濃厚な味わいながらシルキーなタンニンを余韻に残す。

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。あらかじめご了承ください。

From our Italian Dining"K'shiki" **Festive Season Special Set Menu** イタリアンダイニング「ケシキ」からお届けする フェスティブシーズン スペシャルコース

A glass of Champagne "Louis Roederer" グラスシャンパーニュ "ルイロデレール" 1杯

& Scallop with Jerusalem Artichoke, Sea Urchin and Cacciucco Fish Soup 帆立 菊芋と雲丹 カチュッコソース

Aged Aquerello Risotto with Porcini Mushroom and Grape ポルチーニと葡萄の熟成米リゾット

Roasted Capitone Eel with Saffron Sauce, Sauteed Spinach and Black Garlic Emulsion 鰻のロースト サフランソース ほうれん草 黒にんにくのエマルション

Grilled Japanese Sirloin with Black Maitake Mushroom, Fried Artichoke, Smoked Potato Purée and Truffle Sauce 国産牛サーロンのグリル 黒舞茸 フライドアーティチョーク スモークポテトのピュレトリュフソース

Pistachio Mousse and Strawberry Sorbet ピスタチオのムースと苺のシャーベット

> 22,000 Per person / 1 名様

ご提供期間 12月1日~1月3日 11:30am~9:30pm (ラストオーダー) Available December 1st-January 3rd 11:30am-9:30pm (Last order)



In-Room Dining

Please note all menus are given for your information and subject to change without prior notice. For the latest information, please contact Restaurant Reservations.

> TEL: 0120-806-823, 9:00am to 9:00pm E-mail: <u>motyo-fbres@mohg.com</u>

メニューおよびメニュー価格等は予告なく変更になる場合がございます。 最新の情報につきましては、レストラン総合予約にお問合せください。

> TEL: 0120-806-823, 9:00~21:00 E-mail: motyo-fbres@mohg.com



- All-day Dining オールデイダイニング
- Overnight オーバーナイト
- Children お子様メニュー
- Breakfast
 ブレックファスト
- 5. Beverage お飲み物







Please push "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 inform your order taker if you have any food allergies or dietary requirements.
- 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 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 アレルゲンが混入する可能性がございます。そのため100%アレルゲン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、またその日のご体調に 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。



All-day Dining オールデイダイニング

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

All-day Dining Menu オールデイダイニングメニューご提供時間 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

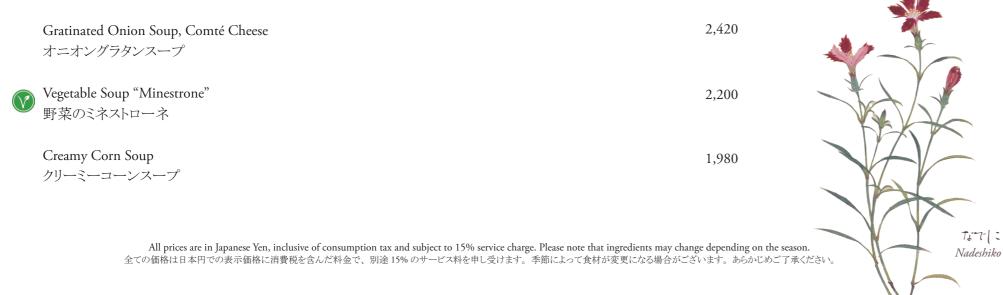
APPETIZER

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	3,500
Caviar (18g) Served with Classical Condiments: Egg Mimosa, Caper, Sour Cream, Onion and Chive	15,000
キャビア 18g とクラシカルなコンディメンツ	

SOUP

スープ



All-day Dining オールデイダイニング

All-day Dining Menu オールデイダイニングメニューご提供時間 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

	SALAD サラダ	
	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	2,310
CA 1	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	2,640
V	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	3,410
	Niçoise Salad: Green Lettuce, Anchovy, Black Olive, Tomato, Hard Boiled Egg, Green Bean, and Pan Seared Tuna ニース風サラダ マグロのたたきとアンチョビ 黒オリーブトマト 茹で卵 隠元豆 レタス	4,180
	Caesar Salad with Herb Croûton, Poached Egg and Anchovy Dressing シーザーサラダ ハーブクルトンとポーチドエッグ アンチョビドレッシング	3,080
	Caesar Salad topped with your choice of one topping: Grilled Chicken Breast, Prawn (five pieces) or Smoked Salmon シーザーサラダ お好みのトッピングを 1 種類(チキン/海老 5 尾/スモークサーモン)	4,290



All-day Dining Menu オールデイダイニングメニューご提供時間 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

PASTA

パスタ

House-made "Pici" Pasta with Pecorino Cheese, Grana Padano Cheese and Black Pepper もちっとした食感の自家製パスタ " ピチ " グラナパダーノチーズ パルミジャーノチーズ 黒こしょう

Spaghetti with Scallop, Clam, Bottarga and White Wine Sauce4,180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 with Beef Bolognese Sauce 3,410(Gluten-free Spagetti or Penne are available upon request)牛肉のボロネーゼパスタスパゲッティー/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 with your choice of3,410Tomato Sauce & Basil or Basil Pesto
(Gluten-free Spagetti or Penne are available upon request)
トマトソースとバジル または バジルペストーのパスタ
スパゲッティー/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)

3,410 Macaroni and Cheese チーズクリームのマカロニ

3,410

Seafood Risotto with Scallop, Clam and Prawn4シーフードリゾット 帆立 クラム 海老入り

4,400

Spaghetti Carbonara, Guanciale, Egg yolk & Pecorino Cheese 3,630 豚ほほ肉塩漬けのスパゲッティカルボナーラ 卵黄とペコリーノチーズ





All-day Dining Menu オールデイダイニングメニューご提供時間 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

MAIN COURSE

メインディッシュ

From the Grill - *All grilled items are served with your choice of two side dishes and one sauce** グリル料理 - グリル料理にはサイドディッシュ 2 品とソース 1 種類がつきます。下記よりお選びください。

Japanese Beef Sirloin 200g 国産牛サーロイン 200g	12,000	Japanese Chicken Supreme 250g 国産鶏胸肉 250g	6,050
Australian Beef Rib Eye 300g オーストラリア産ビーフリブアイ 300g	8,000	Seasonal Fish 150g 季節の魚 150g	6,380

*Additional Side Dish +1,100

サイドディッシュ: ライス/マッシュドポテト/フレンチフライ/アスパラガスのスティーム/ほうれん草のスティーム/ミックスベジタブル ソース:赤ワインソース/ブラックペッパーソース/トリュフソース/テリヤキソース/トマトコンカッセ (サイドディッシュの追加 +1,100)



"Saltimbocca" Roasted Japanese Beef Sirloin 7,920
Grana Padano Cheese and Sage wrapped with Ham
Served with Grilled Vegetable
"サルティンボッカ"ローマ風国産牛サーロインのローストセージの香り
グラナパダーノチーズ ポークハム



All-day Dining Menu オールデイダイニングメニューご提供時間 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

4,620

3,520

3,520

BURGER & SANDWICH

バーガー&サンドイッチ

Classic Cheeseburger クラシックチーズバーガー

House-made Japanese Wagyu Beef Hamburg Steak, Warm Brioche Bun, Tomato, Lettuce, Cornichon, Emmental, Gruyère and Grana Padano Cheese

With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad 自家製和牛パティ・自家製ブリオッシュバンズ・トマト・レタス・コルニション エメンタールチーズ・グリュイエールチーズ・グラナパダーノチーズ 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 クラブサンドイッチ

Bacon, Grilled Chicken, Fried Egg with Comté Cheese, Toasted White Bread, Tomato, Lettuce With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad ベーコン・グリルチキン・コンテチーズ入り卵焼き・トーストしたホワイトブレッド・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

ビーガンバーガー

Brown Rice Patty, Wheat-free Seitan, Tofu and Shiitake Mushrooms, Toasted Rice Bun

Alfalfa Sprout, Shiso Leaf, Tomato, Avocado, Lemon and Hazelnut

Served with Japanese 7-spices, Steamed Vegetables

ブラウンライスとセイタン 豆腐 椎茸のビーガンパティ・ライスバンズ・アルファルファ・大葉・トマト・アボカド・レモン・ヘーゼルナッツ 彩り野菜のスティーム 七味添え

> 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。あらかじめご了承ください。



All-day Dining Menu オールデイダイニングメニューご提供時間 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

HOT VEGETABLE DISH 温かい野菜料理

Seasonal Vegetable Cooked to Your Preference

季節の野菜をお好みのスタイルで調理方法とソースをお一つお選びください

Steamed	スチーム	Olive Oil, Salt & Pepper	オリーブオイルと岩塩 胡椒
Grilled	グリル	Truffle Vinaigrette	トリュフビネグレット
Roasted	ロースト	🕜 Carbonara Cream	カルボナーラソース
		Bagna Cauda	バーニャカウダ



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。あらかじめご了承ください。 3,410



All-day Dining Menu オールデイダイニングメニューご提供時間 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

JAPANESE DONBURI 丼もの

"Beef Steak Don"
Australian Beef Ribeye Steak (200g) served over Steamed Rice with Grilled Vegetable and Ginger Honey Sauce
Accompanied by Miso Soup
オーストラリア産ビーフリブアイのステーキ丼 味噌汁

"Oyako Don" Grilled Chicken and Egg in Seasoned Dashi Served over Steamed Rice, Accompanied by Chicken Broth 親子丼 鶏スープ 7,000

3,850

Un R Yamabuki



All-day Dining Menu オールデイダイニングメニューご提供時間 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

JAPANESE 和食	
Rice Porridge cooked with Zuwai Crab, Japanese Radish, Yamanashi Egg Served with Japanese Pickle ずわい蟹 大根 山梨の卵のおじやと漬物	2,420
Three Kinds of Onigiri Rice Ball 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
JAPANESE-STYLE CURRY カレーライス	
Australian Beef Curry and Rice オーストラリア産ビーフステーキのカレーライス	5,500
Mixed Vegetable Curry and Rice ベジタブルカレーライス	2,750

All-day Dining オールデイダイニング

All-day Dining Menu オールデイダイニングメニューご提供時間 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

BAR SNACK

バースナック

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	2,970
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
Selection of Cold Cuts Prosciutto, Mortadella and Spicy Salami Soppressata served with Black Olive 3種類のコールドカットとブラックオリーブ (プロシュート モルタデッラ ソプレッサータサラミ)	3,410

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 4,290



All-day Dining Menu オールデイダイニングメニューご提供時間 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

DESSERT	
デザート	
K'shiki Classic Tiramisu	1,980
ケシキのクラシックティラミス	
Classic Baked Cheesecake served with Berry	1,980
クラシックチーズケーキとベリー	<i>y</i> -
Your Choice of Two kinds of Ice Cream or Sorbet	1 210
	1,210
Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Pistachio, Matcha / Sorbet: Strawberry, Lemon, Mango, Coconut	
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	
アイスクリーム:バニラ/チョコレート/ピスタチオ/抹茶	
シャーベット:ストロベリー/レモン/マンゴー/ココナッツ	







Overnight オーバーナイト



Overnight Menu オーバーナイトメニューご提供時間 Available 9:30pm – 5:00am (Last order)

APPETIZER & SOUP アペタイザー/スープ Smoked Salmon, served with Cucumber and Pickled Onion 3,500 スモークサーモン 胡瓜と玉葱のピクルス Caviar (18g) 15,000 Served with Classical Condiments: Egg Mimosa, Caper, Sour Cream, Onion and Chive キャビア 18g とクラシカルなコンディメンツ 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, 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 2,310 Salad of Different Ripe Varietal Tomatoes, Pickled Red Onion and Sea Salt 2,640 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 with Herb Croûton, Poached Egg and Anchovy Dressing 3,080 シーザーサラダ ハーブクルトンとポーチドエッグ アンチョビドレッシング 2,420 Gratinated Onion Soup, Comté Cheese 桔梗 オニオングラタンスープ Kikyo Vegetable Soup "Minestrone" 2,200 野菜のミネストローネ

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。あらかじめご了承ください。

Overnight オーバーナイトメニュー

Overnight Menu オーバーナイトメニューご提供時間 Available 9:30pm – 5:00am (Last order)

	PASTA パスタ	
	Spaghetti or Penne or Tagliatelle with Beef Bolognese Sauce (Gluten-free Spagetti or Penne are available upon request) 牛肉のボロネーゼパスタ	3,410
	スパゲッティー/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 with your choice of Tomato Sauce & Basil or Basil Pesto	3,410
V	(Gluten-free Spagetti or Penne are available upon request) トマトソースとバジル または バジルペストーのパスタ	
	スパゲッティー/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, Japanese Radish, Yamanashi Egg, Served with Japanese Pickle ずわい蟹 大根 山梨の卵のおじやと漬物	2,420
	Australian Beef Curry and Rice オーストラリア産ビーフステーキのカレーライス	5,500
	Mixed Vegetable Curry and Rice ベジタブルカレーライス	2,750
	"Oyako Don" Grilled Chicken and Egg in Seasoned Dashi, Served over Steamed Rice, Accompanied by Chicken Broth 親子丼 鶏スープ	3,850



Overnight Menu オーバーナイトメニューご提供時間 Available 9:30pm – 5:00am (Last order)

BURGER & SANDWICH

バーガー&サンドイッチ

Classic Cheeseburger クラシックチーズバーガー

House-made Japanese Wagyu Beef Hamburg Steak, Warm Brioche Bun, Tomato, Lettuce, Cornichon, Emmental, Gruyère and Grana Padano Cheese

With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad 自家製和牛パティ・自家製ブリオッシュバンズ・トマト・レタス・コルニション エメンタールチーズ・グリュイエールチーズ・グラナパダーノチーズ 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 クラブサンドイッチ

Bacon, Grilled Chicken, Fried Egg with Comté Cheese, Toasted White Bread, Tomato, Lettuce With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad ベーコン・グリルチキン・コンテチーズ入り卵焼き・トーストしたホワイトブレッド・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 ビーガンバーガー

Brown Rice Patty, Wheat-free Seitan, Tofu and Shiitake Mushrooms, Toasted Rice Bun

Alfalfa Sprout, Shiso Leaf, Tomato, Avocado, Lemon and Hazelnut

Served with Japanese 7-spices, Steamed Vegetables

ブラウンライスとセイタン 豆腐 椎茸のビーガンパティ・ライスバンズ・アルファルファ・大葉・トマト・アボカド・レモン・ヘーゼルナッツ 彩り野菜のスティーム 七味添え

> 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。あらかじめご了承ください。

4,620

3,520

3,520

Overnight オーバーナイトメニュー

Overnight Menu オーバーナイトメニューご提供時間 Available 9:30pm – 5:00am (Last order)

DESSERT デザート

K'shiki Classic Tiramisu ケシキのクラシックティラミス	1,980
Classic Baked Cheesecake served with Berry クラシックチーズケーキとベリー	1,980
Your Choice of Two kinds of Ice Cream or Sorbet Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Pistachio, Matcha / Sorbet: Strawberry, Lemon, Mango, Coconut	1,210
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 アイスクリーム : バニラ/チョコレート/ ピスタチオ/抹茶 シャーベット : ストロベリー/ レモン/ マンゴー/ココナッツ	





Children お子様メニュー



Children お子様メニュー

Children Menu お子様メニューご提供時間 Available 11:00am – 9:30pm (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 Demi-Glace Sauce, served with French Fries チキンオムライス デミグラスソース フレンチフライとともに	1,100
Fried Chicken Nuggets with Tomato Sauce チキンナゲットとトマトソース	1,100
Grilled Chicken (100g) with Mashed Potato グリルチキン (100g) とマッシュポテト	1,100
Mini Beef Burger with Tomato and Lettuce, served with French Fries お子さまバーガートマトとレタス入り フレンチフライとともに	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 パスタ (ペンネ または スパゲッティ)	1,100
Penne or Spaghetti with Tomato Sauce トマトソース パスタ (ペンネ または スパゲッティ)	1,100

Children
お子様メニュー

Children Menu お子様メニューご提供時間 Available 11:00am – 9:30pm (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 FREE 無料 本日のスープ Unseasoned Congee with Vegetable Purée FREE プレーンなお粥 2種類の野菜のピュレ 無料

DESSERT
デザート

Fruit Sundae with Chocolate Cake and Vanilla Ice Cream
フルーツサンデーとチョコレートケーキ バニラアイスクリーム

Ice Cream: Vanilla, Green Tea, Chocolate, Pistachio Sorbet: Strawberry, Lemon, Mango, Coconut アイスクリーム【バニラ/抹茶/チョコレート/ピスタチオ】 シャーベット【ストロベリー/レモン/マンゴー/ココナッツ】 1,100

1 scoop/550 (1 スクープ)



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。あらかじめご了承ください。





Breakfast ブレックファスト



At Mandarin Oriental, Tokyo, We Use Organic Cage-Free Kurofuji Farm Egg in our Egg Dishes. マンダリン オリエンタル 東京では卵料理に黒富士農場のオーガニック卵を使用しております。

At the Kurofuji chicken 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卵ならではの、甘みと深いコクをお愉しみください。

Breakfast Set ブレックファスト セットメニュー

Breakfast Menu ブレックファス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

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 Fruit Plate 季節のフルーツプレート Your Choice Caspian Sea Yoghurt from Hokkaido Plain Yoghurt or Fruits 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 Course from Right Page お好みの温かいお料理を右ページより 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, Canadian 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/カナディアンベーコン 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ティーム

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 7,000

Breakfast Set ブレックファスト セットメニュー

Breakfast Menu ブレックファストメニューご提供時間 Available 24 hours

One of Your Main Course 温かいお料理

Two-Eggs; Fried, Poached, Scrambled or Boiled, Served with Roasted Tomato and Hash Brown Potatoes 目玉焼き/ポーチドエッグ/スクランブル/ゆで卵(卵2個) ローストトマトとハッシュブラウンポテト

Two-Eggs Omelette or Two-Eggs White Omelette with Your Choice of Filling; Spinach, Mushroom, Onion, Cheddar Cheese or Tomato Served with Roasted Tomato and Hash Brown Potatoes オムレツ または ホワイトオムレツ (卵2個)ローストトマトとハッシュブラウンポテト 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

Mandarin Oriental, Tokyo's Crab Egg Benedict Poached Organic Egg with Crab Meat, Avocado and Hollandaise Sauce on Toasted English Muffin Served with Roasted Tomato and Hash Browns "ずわい蟹のエッグベネディクト"ずわい蟹とアボカド オランデーズソース ローストトマトとハッシュブラウンポテト

Cinnamon Flavoured Organic Egg French Toast, Served with Maple Syrup, Fresh Berries and Whipped Cream フレンチトースト シナモン風味 メープルシロップ ベリー ホイップクリーム

Organic Egg Waffle, served with Maple Syrup, Fresh Berries and Whipped Cream ワッフル フルーツ添え メープルシロップ ベリー ホイップクリーム

Organic Egg Gluten Free Pancake Roll, Served with Maple Syrup, Fresh Berries and Whipped Cream オーガニック卵のグルテンフリーパンケーキロール メープルシロップ ベリー ホイップクリーム

翻釣り芽

Taitsurisou

Breakfast Set ブレックファスト セットメニュー

Breakfast Menu ブレックファス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

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

Honey, Butter from Hokkaido and Jam 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 Fruit Plate 季節のフルーツプレート

Your Choice Caspian Sea Yoghurt from Hokkaido Plain Yoghurt or Fruits 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



5,000



Japanese Breakfast Menu 和朝食メニュー ご提供時間 Available from 6:30am - 10:30am (Last Order)

7,150

JAPANESE BREAKFAST 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

4 kinds of Seasonal Japanese Side Dish Savoury Egg Custard, Simmered Vegetable Dish, Umeboshi Sour Plum, Japanese Pickle 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 Brend 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



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。あらかじめご了承ください。

Breakfast Set ブレックファスト セットメニュー

Breakfast Menu ブレックファス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 Florentine エッグフロランタン	+ 1,210	Gluten Free Pancake Roll グルテンフリーパンケーキロール	+ 1,850
Egg Benedict エッグベネディクト	+ 1,210	French Toast フレンチトースト	+ 1,850
Two Eggs, Any Style 卵料理の追加	+ 1,210	Waffles ワッフル	+ 1,850
		Bakery Item per piece ベーカリーセレクション(1 個)	+ 650

KID'S BREAKFAST お子様朝食メニュー 1,980 ご提供時間 Available from 6:30am – 11am (Last order) We are happy to arrange your children's breakfast depends on your children's 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。





Breakfast A-la-Carte ブレックファスト アラカルト

Breakfast Menu ブレックファストメニューご提供時間 Available 24 hours

EGG 卵料理	
Two Organic Eggs Prepared Any Style: Fried, Poached, Scrambled or Boiled Served with Roasted Tomato, Hash Brown Potatoes and White or Whole Wheat Toast オーガニック卵 2 個をお好みのスタイルで [目玉焼き/ポーチドエッグ/スクランブルエッグ/ゆで卵] ローストトマトとハッシュブラウンポテトトースト または 全粒粉のトースト	2,420
ローストドマトとハウシュノノウシホノトトースト または 生殖材のトースト Organic Egg Omelet or Egg White Omelet with your choice of: Spinach / Mushrooms / Onion / Cheddar Cheese / Tomato Served with Roasted Tomato, Hash Brown Potatoes and White or Whole Wheat Toast オーガニック卵のオムレツ または 低カロリーホワイトオムレツ	2,420
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] ローストトマトとハッシュブラウンポテトトースト または 全粒粉のトースト	
	菊花 Kiku

(+)

(+)

Breakfast Menu ブレックファストメニューご提供時間 Available 24 hours

AFCAL	JUICE ジュース		SMOOTHIE スムージー	
	Freshly Squeezed Fruit Juice 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	1,760	All smoothies are made with yoghurt, honey and apple juice. 全てのスムージーは、ヨーグルトと蜂蜜、 リンゴジュースをベースにお作りします。	
	House-made Vegetable Juice 自家製野菜ジュース	1,760	Spinach, Kiwi and Avocado ほうれん 草とキウイ アボカド	1,980
	Juice Peach / Mango / Grapefruit / Orange Pomegranate / Tomato / Pineapple / Guava	1,430	Mango and Pineapple マンゴー&パイナップル	1,980
	ピーチ/マンゴー/グレープフルーツ オレンジ/ざくろ/トマト/パイナップル/グァバ		Banana and Strawberry バナナ&ストロベリー	1,980

》柜林檎 Hime-Ringo

Breakfast A-la-Carte ブレックファスト アラカルト

Breakfast Menu ブレックファストメニューご提供時間 Available 24 hours

MILK SHAKE ミルクシェイク		😻 FRESHLY CUT FRUIT アレッシュフルーツ	
All Milk Shakes 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。		Seasonal Fresh Fruit Plate 季節のフルーツプレート	2,970
Strawberry ストロベリー	2,310	Quartered Muskmelon マスクメロン (1/4 カット)	3,300
Banana バナナ	1,980	Mixed Berries ミックスベリー	3,080
Chocolate チョコレート	1,980	Sliced Half Mango スライスマンゴー (1/2 カット)	3,300
Vanilla	1,980	Sliced Half Papaya スライスパパイヤ (1/2 カット)	3,080
バニラ		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

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。あらかじめご了承ください。

Breakfast Menu ブレックファストメニューご提供時間 Available 24 hours

1,320

OATMEAL, MUESLI AND CEREALS オートミール/ミューズリー/シリアル

Oatmeal with Your Choice of Milk: Regular, Low Fat, Skimmed, Soy, Almond 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 【牛乳/低脂肪乳/無脂肪乳/豆乳/アーモンドミルク】	1,540
Bircher Muesli with Mixed Fruits and Raisin バーチャミューズリー ミックスフルーツとレーズン	1,540
Original Granola from our Gourmet Shop	1,760

Served with your choice of Milk: Regular, Low Fat, Skimmed, Soy, Almond グルメショップのオリジナル グラノーラ 【牛乳/低脂肪乳/無脂肪乳/豆乳/アーモンドミルク】

Cornflakes, All-Bran, Choco Krispies, Brown Rice Flakes Served with your choice of Milk: Regular, Low Fat, Skimmed, Soy, Almond 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 【牛乳/低脂肪乳/無脂肪乳/豆乳/アーモンドミルク】

> 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。あらかじめご了承ください。

Breakfast A-la-Carte ブレックファスト アラカルト

Breakfast Menu ブレックファストメニューご提供時間 Available 24 hours

1,540

4,290

DAIRY 乳製品



Selection of Four kinds of Cheese with Nut and Raisin 4種のチーズセレクション ナッツレーズン

BAKERY ベーカリー

Selection of Freshly Baked Items:	1 piece 660
Plain Croissant, Chocolate Croissant, Ham and Cheese Roll, Banana Bread	(1 個)
Fruit Danish, Mango Brioche, Muffin, Plain Bagel, 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/マンゴーブリオッシュ/マフィン/プレーンベーグル/トースト/全粒粉のトースト	

Served with Honey, Butter from Hokkaido 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。

Breakfast Specialty Menu ブレックファスト スペシャルティご提供時間 Available from 6:30am - 10:30am (Last Order)

3,630

3,630

BREAKFAST SPECIALTY ブレックファスト スペシャルティ

Mandarin Oriental, Tokyo's Crab Egg Benedict Poached Organic Egg with Crab Meat and Avocado, Hollandaise Sauce, on Toasted English Muffin ずわい蟹のエッグベネディクト オーガニック卵のポーチドエッグ ずわい蟹 アボカド オランデーズソース

Egg Florentine Poached Organic Egg with Creamy Spinach, Baked Pork Ham and Hollandaise Sauce on Toasted English Muffin エッグフロランタン オーガニック卵のポーチドエッグ ベイクドポークハム クリームスピナッチ

Melty Truffle Egg3,690Soft-poached Organic Egg with Spinach Purée, Potato Rosti, Sliced Mushroom and Black Truffle Sauce5Served with White or Whole Wheat Toast2とろとろのトリュフエッグオーガニック温泉卵 ほうれん草のピュレとポテトロスティ 濃厚な黒トリュフのソース スライスマッシュルームトースト または 全粒粉のトースト

Breakfast A-la-Carte ブレックファスト アラカルト

Breakfast Specialty Menu ブレックファスト スペシャルティご提供時間 Available from 6:30am - 10:30am (Last Order)

3,080

2,680

BREAKFAST SPECIALTY ブレックファスト スペシャルティ

Organic Egg Gluten Free Pancake Roll Served with Maple Syrup, Fresh Berries and Whipped Cream オーガニック卵のグルテンフリーパンケーキロール メープルシロップ ベリー ホイップクリーム

Cinnamon-Flavoured French Toast
Served with Maple Syrup, Fresh Berries and Whipped Cream
フレンチトースト シナモン風味 メープルシロップ ベリー ホイップクリーム

Waffles served with Maple Syrup, Fresh Berries and Whipped Cream
ワッフル フルーツ添え メープルシロップ ベリー ホイップクリーム
Zuwai Crab Dashimaki Egg Japanese Style Omelet with Chive and Salmon Roe*
ずわい蟹とオーガニック卵の出汁巻き卵 浅葱 いくら

*Set Option - Rice, Miso soup and Pickle ごはん みそ汁 お新香の追加



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。あらかじめご了承ください。 3.080

3.080

Breakfast Menu ブレックファストご提供時間 Available 24 hours

SIDE ORDER

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	3,080
Caviar (18g) Served with Classical Condiments: Egg Mimosa, Caper, Sour Cream, Onion and Chive キャビア 18g とクラシカルなコンディメンツ 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	13,200

Bacon / Crispy Bacon / Canadian Bacon / Chicken Sausage / Pork Sausage	1.320/each
ベーコン / クリスピーベーコン / カナディアンベーコン / チキンソーセージ / ポークソーセージ	(各種)

	Steamed Green Asparagus / Sautéed Spinach	660/each
V	Hash Brown Potato / Roasted Potato with Rosemary / Sautéed Mushroom グリーンアスパラガスのスティーム / ほうれん草のソテー	(各種)
	グリーンアスパラガスのスティーム/ほうれん草のソテー	
	ハッシュブラウンポテト/ローズマリー風味のローストポテト/きのこのソテー	

Steamed Mixed Vegetable ミックスベジタブルのスティーム

1,100



Beverage お飲み物



Wine Selection ワインセレクション

Franciacorta

フランチャコルタ

Beverage Menu お飲み物メニューご提供時間 Available 24 hours

SPARKLING スパークリング



N.V. Bellavista, Alma Grande Cuvée Brut Lombardia, Italy ベラヴィスタ アルマ グランデ キュヴェ ブリュット ロンバルディア イタリア 洋ナシやバニラの華やかなアロマ、 キメ細かい泡が上品な酸味を包み込む。 Glass 2,200 Bottle 9,000



Louis Roederer Collection, France ルイロデレール コレクション フランス フレッシュさと芳醇さのバランスが良く、 まろやかな味わい。 Glass 2,900 Half Bottle 9,000

Bottle 17,000



Bottles of wine from our complete wine cellar book are available upon request. Please feel free to contact our In-Room Dining staff. 当館ワインセラー所蔵のボトルワインのご用意がございます。 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。

Wine Selection

ワインセレクション

Beverage Menu お飲み物メニューご提供時間 Available 24 hours

WHITE WINE 白ワイン





Woody Farm, Sauvignon Blanc Yamagata, Japan ウッディーファーム ソーヴィニヨンブラン山形日本 柑橘類、フレッシュなハーブや リッチなミネラル感、 清涼感のある爽やかな味わい。



Jermann, Chardonnay Friuli-Venezia Giulia, Italy イエルマンシャルドネ フリウリ・ヴェネツィアジューリアイタリア 洋ナシや白桃の豊かな香り、 ボリューム感のあるリッチな味わい。 RED WINE 赤ワイン



 Tormaresca, Torcicoda Primitivo,
 Glass 1,900

 Salento, Puglia, Italy
 Bottle 8,800

 トルマレスカトルチコーダ プリミティーヴォ
 +レントプーリア イタリア

 心地よい木樽のニュアンスとなめらかなタンニン。
 力強い味わい。



NIELSON

Nielson, Pinot Noir, Santa Barbara County California, U.S.A. Glass 2,750 ニールソンピノノワール サンタバーバラカリフォルニアアメリカ ラズベリーやクランベリーの香り、紅茶の ニュアンスが加わり、優しく長い余韻が広がる。



Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc Bordeaux, France シャトー ソシアンド・マレ オー・メドック ボルドー フランス Glass 3,500 ブラックベリーなどの凝縮感のある Bottle 16,500 アロマが立ち上がり、優しいタンニンが 滑らかな余韻と共に広がる。

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。あらかじめご了承ください。

Glass 2,200

Bottle 9,900

Glass 2,700

Bottle 13,200

Half Bottle Wine ハーフボトルワイン

Beverage Menu お飲み物メニューご提供時間 Available 24 hours

WHITE WINE 白ワイン



Catena, Chardonnay, Mendoza, Argentina カテナ シャルドネメンドーサ アルゼンチン 熟した白桃や柑橘のフレーバーに調和のとれた気品ある酸味。

Kenzo Estate, Asatsuyu, Sauvignon Blanc, Napa Valley, U.S.A. ケンゾー エステイト あさつゆ ソーヴィニヨン ブラン ナパヴァレー アメリカ 華やかでピュアなフルーツの香りが広がる、果実味豊かな味わい。 Half Bottle 9,900

Half Bottle 12,800

Half Bottle 23,100

Albert Grivault, Meursault 1er Cru, Clos des Perrières, Bourgogne, France アルベール グリヴォー ムルソー クロ デ ペリエール ブルゴーニュ フランス 芳醇な果実味と上品な樽香が絶妙なバランス。

Half Bottle Wine ハーフボトルワイン

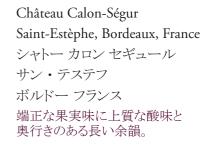
Beverage Menu お飲み物メニューご提供時間 Available 24 hours

RED WINE 赤ワイン



Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin Bourgogne, France ティエリー モルテ ジュヴレイ・シャンベルタン ブルゴーニュ フランス 熟した赤い果実の味わいと きめ細やかなタンニン。 Half Bottle 13,200





Half Bottle 25,300



Napa Valley, U.S.A. ケンゾー エステイトりんどう 凝縮感のあるボディと柔らかく豊かな余韻。

Kenzo Estate, Rindo

Half Bottle 16,500



 Opus One
 Half Bottle 58,000

 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長く調和のとれた余韻。



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。あらかじめご了承ください。

Beverage お飲み物

Beverage Menu お飲み物メニューご提供時間 Available 24 hours

BEER

ビール

Suntory (Bottle Beer) サントリー(ボトルビール) 334 ml / 1,650

334 ml / 1,320

1,430

1,430

All-Free (Non-Alcoholic Beer) オールフリー (ノンアルコールビール)

JUICE ジュース

Freshly Squeezed Fruit Juice, Grapefruit / Orange	1,760
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 自家製野菜ジュース

Juice Peach / Mango / Grapefruit / Orange Pomegranate / Tomato / Pineapple / Guava ピーチ / マンゴー / グレープフルーツ オレンジ / ざくろ / トマト / パイナップル / グァバ

SOFT DRINK ソフトドリンク

Coca-Cola Coca-Cola "Zero" Sparkling Lemonade Fever-Tree Ginger Ale Fever-Tree Ginger Beer

フィーバーツリー ジンジャービア

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 1,320

Etho Misebaya

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。あらかじめご了承ください。

Beverage お飲み物

Beverage Menu お飲み物メニューご提供時間 Available 24 hours

MINERAL WATER ミネラルウォーター		COFFEE / TEA コーヒー・ティー	
Evian エヴィアン	750ml / 2,090	Coffee and tea are served in a pot (for 2 cups). コーヒー・ティーはポットで提供いたします(2 杯分)	
Acqua Panna アクアパンナ	500ml / 1,100	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	1,650
Fuji Mineral Gold 富士ミネラルゴールド	780ml / 1,650	Cefé Lette / Cappuegine / Double Februare	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	1,980
Fuji Mineral Sparkling 富士ミネラルスパークリング	700ml / 2,100	Tea ティー	1,870
Perrier, France ペリエ	330ml / 1,100 750ml / 2,090	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	



Please push "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 inform your order taker if you have any food allergies or dietary requirements.
- 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 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 アレルゲンが混入する可能性がございます。そのため100%アレルゲン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、またその日のご体調に 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。