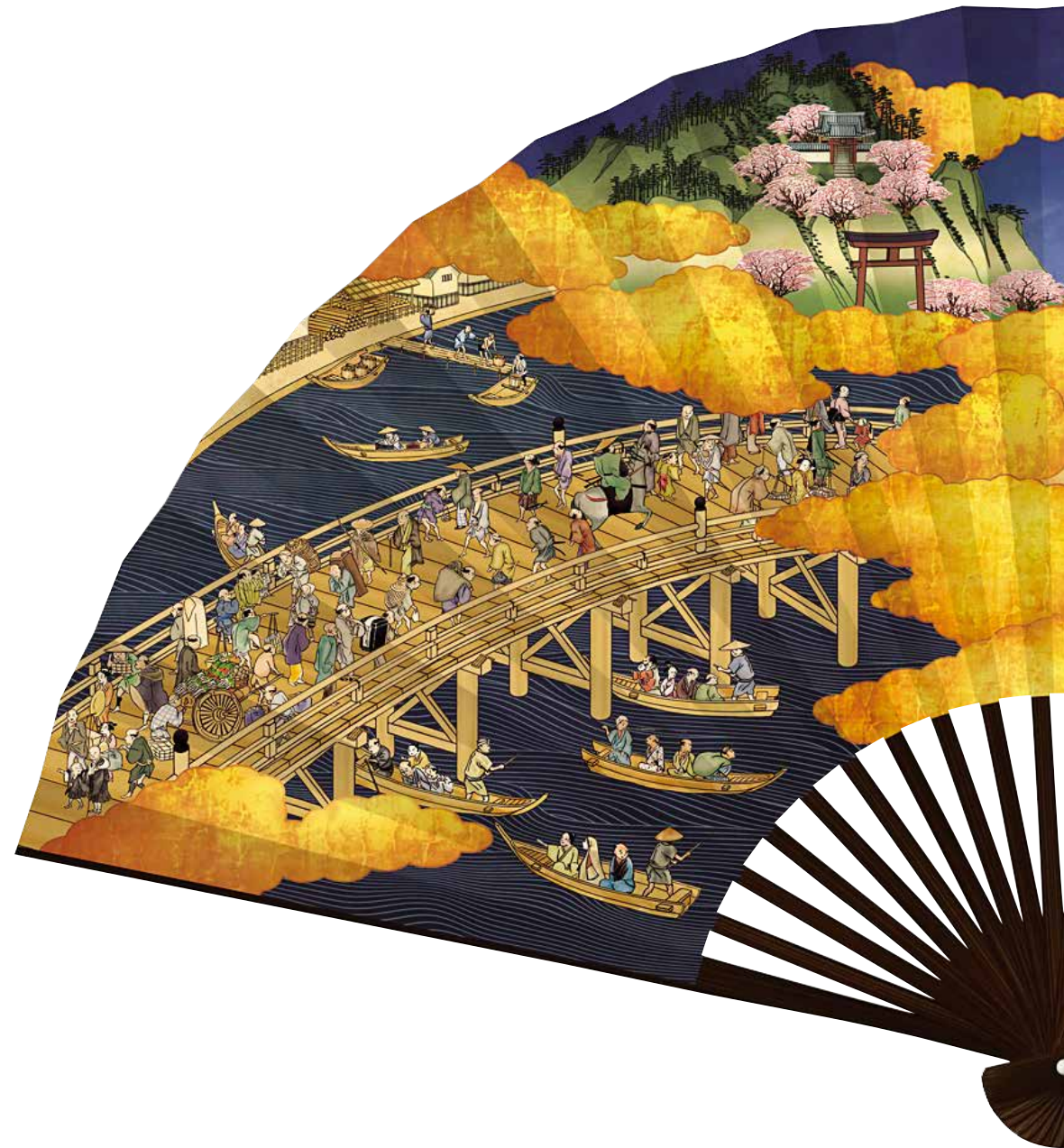


1. All-day Dining
オールデイダイニング
2. Overnight
オーバーナイト
3. Children
お子様メニュー
4. Breakfast
ブレックファスト
5. Beverage
お飲み物

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





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ギーが混入する可能性がございます。そのため 100% アレルギー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。



柚子
Yuzu

All-day Dining

オールデイダイニング

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)

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 Classic Condiments: 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

18,000

SOUP

スープ

Gratinated Onion Soup, Comté Cheese

オニオングラタンスープ

2,600

Vegetable Soup “Minestrone”

野菜のミネストローネ



2,400

Creamy Corn Soup

クリーミーコーンスープ



2,000



なでしこ
Nadeshiko

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


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	   	2,400
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	   	2,800
Buffalo Mozzarella, Tomato & Basil Pesto 水牛のモッツア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 Crouton, 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		3,200
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)		4,400

 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。あらかじめご了承ください。


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)


PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット


House-made “Pici” Pasta with Pecorino Cheese,
 Grana Padano Cheese and Black Pepper 3,410 
 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 Sauce 4,180  
 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／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 3,410 
 Tomato 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／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 3,410 
 チーズクリームのマカロニ

Seafood Risotto with Scallop, Clam and Prawn 4,400 
 シーフードリゾット 帆立 クラム 海老入り

Spaghetti Carbonara, Guanciale 3,630
 Egg yolk & Pecorino Cheese
 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

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)

MAIN COURSE

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 - グリル料理にはサイドディッシュ 1 品とソース 1 種類が付きます。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
New Zealand Beef Rib Eye 300g ニュージーランド産ビーフribアイ 300g	8,000	Seasonal Fish 150g 季節の魚 150g	
Japanese Beef Tenderloin 200g 国産牛フィレ肉 200g	15,400		*Additional Side Dish +1,100 サイドディッシュの追加 +1,100
Side Dish サイドディッシュ		Sauce ソース	
Steamed Rice ライス	🌿🍄🍷🍴	Red Wine Reduction 赤ワインソース	🍷🍴 Japanese Teriyaki テリヤキソース
Mashed Potato マッシュドポテト	🌿	Black Pepper ブラックペッパーソース	🍷🍴 Tomato Concassé トマトコンカッセ
French Fries フレンチフライ	🌿🍄🍷	Truffle Sace トリュフソース	🍷



“Saltimbocca” Roasted Japanese Beef Sirloin
 Grana Padano Cheese and Sage wrapped with Ham
 “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

9,900

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)

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

4,620

Japanese Wagyu Beef Hamburg Steak, 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

クラブサンドイッチ

3,740

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

 3,740

Gluten-free Bread, Kochi Shiitake Mushroom, Polenta Soy Cream

Onion Jam, Avocado, Rucola, Cashew Nut

With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad

グルテンフリーブレッド/高知産椎茸/ポレンタ豆乳クリーム/オニオンジャム/アボカド/ルッコラ/カシューナッツ

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

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)

HOT VEGETABLE DISH

温かい野菜料理


Steamed Seasonal Vegetable from Japanese Farmers
農家から届く季節野菜のスティーム
ソースを下記よりお一つお選びください


3,410


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	
Miso Mayonnaise 味噌マヨネーズ	




 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。あらかじめご了承ください。

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)

JAPANESE DONBURI

丼もの

“Beef Steak Don”

Japanese Beef Sirloin Steak (150g) served over Steamed Rice with Grilled Vegetable and Ginger Honey Sauce

Accompanied by Miso Soup

国産牛サーロインのステーキ丼 味噌汁

 7,000

“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



山吹
Yamabuki

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)


JAPANESE

和食

Rice Porridge cooked with Zuwai Crab, Japanese Radish, Kurofuji Organic Egg  2,420

Served with Japanese Pickle

ずわい蟹 大根 黒富士農場オーガニック卵のおじやと漬物

Three Kinds of Onigiri Rice Ball with Grilled Salmon, Dried Bonito Flake and Umeboshi Sour Plum  1,980

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

JAPANESE-STYLE CURRY

カレーライス


Curry and Rice with Japanese Beef Sirloin Steak  7,000


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   3,410


農家から届く季節野菜のカレーライス

 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

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

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

Japanese Premium Prosciutto 30g

Served with Seasonal Japanese Fruit and Bread

国産プロシュート 30g と季節のフルーツ

 Ask

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

 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-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)

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

Vegan Chocolate Terrine, Served with Fresh Berry & Soy Chantilly 1,980  
 ビーガンチョコレートテリーヌ フレッシュベリー 豆乳のシャンティイ

Your Choice of Two kinds of Ice Cream or Sorbet 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

Ice Cream アイスクリーム

Vanilla 	Pistachio 
バニラ	ピスタチオ
Chocolate 	Matcha 
チョコレート	抹茶

Sorbet シャーベット

Strawberry 	Mango   
ストロベリー	マンゴー
Lemon 	Coconut 
レモン	ココナッツ



二重桜
 Futae-zakura

SENSE


CANTONESE DINING


Cantonese Dining "Sense" Menu
広東料理「センス」メニュー ご提供時間
Available 12pm – 2:30pm (Last order)
Available 6pm – 9pm (Last order)


Two kinds of Jellyfish くらげ 2 種盛り合わせ	 4,000
Double-boiled Mushroom Soup with Premium Aged Mushroom and Chinese Dried Fruit 黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ	    8,250
“Buddha Jumps Over the Wall” Double-boiled Superior Broth with Abalone, Aged Scallop, Black Bone Chicken 干し貝柱 烏骨鶏 たらば蟹 鮑の蒸しスープ 佛跳牆	  13,000
Deep-fried Pork and Pineapple with Sweet Sour Sauce 山百合ポークネックのパイナップル入り酢豚	 4,600
Wok-fried Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper (200g) 和牛フィレのホン・スパイス カンポットブラックペッパー炒め (200g)	 14,500
Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nut 鶏腿肉とカシューナッツの甘辛炒め	 4,600

 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

Cantonese Dining "Sense" Menu
広東料理「センス」メニュー ご提供時間
Available 12pm – 2:30pm (Last order)
Available 6pm – 9pm (Last order)

Braised Fresh Abalone with Oyster Sauce 国産活鮑のオイスターソース煮込み		8,250
Wok-fried Tiger Prawn with Black Bean 大海老のブラックビーン炒め		4,600
Wok-fried Scallop with Black Bean Sauce (3 pieces) 帆立貝のブラックビーンソース炒め		4,600
Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce たらば蟹肉とレタス炒飯		7,000
Fried Rice with Lettuce and Vegetable レタスと野菜の炒飯	 	3,400
Fried Rice with Wagyu Tenderloin and Lettuce 和牛フィレとレタスの炒飯		7,000



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。あらかじめご了承ください。

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

French Fine Dining “Signature” Menu
フレンチファインダイニング「シグネチャー」メニュー ご提供時間
Available 12pm – 2:30pm (Last order)
Available 6pm – 9pm (Last order)

Four kinds Meat “Pâté en Croûte Signature”

パテアンクルート “シグネチャー” 風

5,500

Four kinds of French Cheeses with Condiment

4 種のフランス産チーズセレクション

6,500



Overnight

オーバーナイト



无蓬菜
Kouzorina

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)

APPETIZER & SOUP

アペタイザー／スープ

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 Classic Condiments: 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

18,000

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

    2,400

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

    2,800

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

3,200

Gratinated Onion Soup, Comté Cheese

オニオングラタンスープ

2,600

Vegetable Soup “Minestrone”

野菜のミネストローネ

    2,400

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) 3,410

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 with your choice of Tomato Sauce & Basil or Basil Pesto  3,410

(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, Japanese Radish, Kurofujii Organic Egg, Served with Japanese Pickle  2,420


ずわい蟹 大根 黒富士農場オーガニック卵のおじやと漬物

Curry and Rice with Japanese Beef Sirloin Steak  7,000

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   3,410

農家から届く季節野菜のカレーライス

“Oyako Don” Grilled Chicken and Egg in Seasoned Dashi, Served over Steamed Rice, Accompanied by Chicken Broth  3,850

親子丼 鶏スープ

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。

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)

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

4,620

Japanese Wagyu Beef Hamburg Steak, 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

クラブサンドイッチ

3,740

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

 3,740

Gluten-free Bread, Kochi Shiitake Mushroom, Polenta Soy Cream

Onion Jam, Avocado, Rucola, Cashew Nut

With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad

グルテンフリーブレッド／高知産椎茸／ポレンタ豆乳クリーム／オニオンジャム／アボカド／ルッコラ／カシューナッツ

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

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 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

Vegan Chocolate Terrine, Served with Fresh Berry & Soy Chantilly 1,980

ビーガンチョコレートテリーヌ フレッシュベリー 豆乳のシャンティイ

Your Choice of Two kinds of Ice Cream or Sorbet 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

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	🌿



桔梗
Kikyo

🌿 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



雪割草
Yukiwarisou

Children

お子様メニュー







冬菊
Fuyugiku

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

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 สปา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 สปา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

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種類の野菜のピューレ

 FREE
 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

 1,100

Ice Cream / Sorbet
 アイスクリーム / シャーベット

1 scoop/550
 (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



三又木
Mitsumata



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

ブレイクファスト セットメニュー

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

AMERICAN BREAKFAST

7,000

アメリカンブレイクファスト

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 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 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, 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



繻釣り草
Taitsuriso

Breakfast Set

ブレイクファスト セットメニュー

Breakfast Menu
ブレイ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 Potato and Vegetable

目玉焼き／ポーチドエッグ／スクランブル／ゆで卵 (卵 2 個)

ローストポテトと野菜



Two-Eggs Omelette or Two-Eggs White Omelette with Your Choice of Filling; Spinach, Mushroom, Onion, Cheddar Cheese, Tomato or Ham

Served with Roasted Potato and Vegetable

オムレツ または ホワイトオムレツ (卵 2 個) ローストポテトと野菜

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 Crab Egg Benedict

Poached Organic Egg with Crab Meat, Avocado and Hollandaise Sauce on Toasted English Muffin

“ずわい蟹のエッグベネディクト” アボカド オランダーズソース

Cinnamon Flavoured Organic Egg French Toast, Served with Maple Syrup, Fresh Fruit 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 ホイップクリーム フルーツ



Organic Egg Waffle, served with Maple Syrup, Fresh Fruit and Whipped Cream

ワッフル フルーツ添え メープルシロップ ホイップクリーム

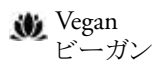


Organic Egg Almond Milk Pancake Roll, Served with Maple Syrup, Fresh Fruit and Whipped Cream

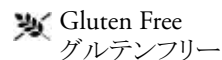
オーガニック卵のグルテンフリーアーモンドミルクパンケーキロール メープルシロップ フルーツ ホイップクリーム



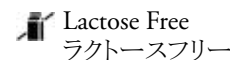
Vegetarian
ベジタリアン



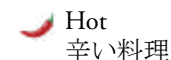
Vegan
ビーガン



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

ブレイクファスト セットメニュー

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

CONTINENTAL BREAKFAST

5,000

コンチネンタルブレイクファスト

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／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 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





山茶花
Sazanaka

 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

ブレックファスト セットメニュー

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

JAPANESE BREAKFAST

7,150

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

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 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



沈丁花
Jinjobge





Breakfast Set

ブレイクファスト セットメニュー

Breakfast Menu
ブレイ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 Almond Milk Pancake Roll グルテンフリーアーモンドミルクパンケーキロール	 	+ 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

2,200

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

ブレイクファスト アラカルト

Breakfast Menu
ブレイ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 Potato, Vegetable, 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]
ローストポテトと野菜
トースト または 全粒粉のトースト


  2,420


Organic Egg Omelet or Egg White Omelet with your choice of:
Spinach / Mushrooms / Onion / Cheddar Cheese / Tomato / Ham
Served with Roasted Potato, Vegetable, 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
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]
ローストポテトと野菜
トースト または 全粒粉のトースト


  2,420




 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。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

JUICE

ジュース

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

Juice 1,430
Peach / Mango / Pomegranate
Tomato / Pineapple / Guava
ピーチ / マンゴー / ざくろ
トマト / パイナップル / グァバ

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、ヨーグルトと
リンゴジュースをベースにお作りします。


Spinach, Kiwi and Avocado 1,980
ほうれん草とキウイ アボカド


Mango and Pineapple 1,980
マンゴー & パイナップル


Banana and Strawberry 1,980
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

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

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。

Strawberry 2,310
ストロベリー

Banana 1,980
バナナ

Chocolate 1,980
チョコレート

Vanilla 1,980
バニラ

FRESHLY CUT FRUIT

フレッシュフルーツ

Seasonal Fresh Fruit Plate 2,970
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

Japanese Farmer's Fruit of the Day Ask
農家から届く季節のフルーツ

※巨林檎
Hime-Ringo



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

OATMEAL, MUESLI AND CEREALS

オートミール／ミューズリー／シリアル

Morning Red Bowl Greek Yogurt 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 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 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】		1,760
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】		1,320

Breakfast A-la-Carte

ブレイクファスト アラカルト

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

DAIRY

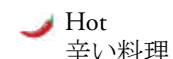
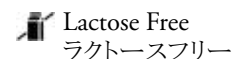
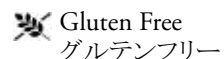
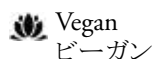
乳製品

Caspian Sea Yoghurt from Hokkaido (Plain or Fruit Sauce) 北海道産カスピ海ヨーグルト プレーン または フルーツ	 	1,540
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		4,290

BAKERY

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, 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/フルーツブリオッシュ/マフィン/プレーンベーグル/トースト/全粒粉のトースト		1 piece 660 (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。あらかじめご了承ください。

Breakfast A-la-Carte

ブレイクファスト アラカルト

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

BREAKFAST SPECIALTY

ブレイクファスト 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 オランダーズソース	3,630
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	3,630
Melty Truffle Egg Soft-poached Organic Egg with Spinach Purée, Potato Rosti, Sliced Mushroom and Black Truffle Sauce Served with White or Whole Wheat Toast とろとろのトリュフエッグ オーガニック温泉卵 ほうれん草のピュー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	3,690





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)


BREAKFAST SPECIALTY


ブレックファスト スペシャルティ


<p>Organic Egg Gluten Free Almond Milk Pancake Roll Served with Maple Syrup, Fresh Fruit and Whipped Cream オーガニック卵のグルテンフリーアーモンドミルクパンケーキキロール メープルシロップ フルーツ ホイップクリーム</p>		3,080
<p>Cinnamon-Flavoured French Toast Served with Maple Syrup, Fresh Fruit 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 フルーツ ホイップクリーム</p>		3,080
<p>Waffles served with Maple Syrup, Fresh Fruit and Whipped Cream ワッフル フルーツ添え メープルシロップ ホイップクリーム</p>		3,080
<p>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</p>		2,680
<p><i>*Set Option - Rice, Miso soup and Pickle</i> ごはん みそ汁 お新香の追加</p>		+ 660

 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

本瓜花
Boke

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			3,500
Caviar (18g) Served with Classic Condiments: 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			15,000
Bacon ベーコン	1,320	Steamed Seasonal Vegetable from Japanese Farmers 農家から届く季節野菜のスティーム	 1,100
Crispy Bacon クリスピーベーコン	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	Roasted Potato with Rosemary ローズマリー風味のローストポテト	 660
Jambon Blanc 豚モモ肉のハム	1,320		

Beverage
お飲み物



寤草
Tsuyukusa

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

SPARKLING

スパークリング



Franciacorta

フランチャコルタ

Glass 2,200

Bottle 9,000

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。



Champagne

シャンパーニュ

Glass 2,900

Half Bottle 12,000

Bottle 17,000

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。



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。

Glass 2,200
Bottle 9,900



Trimbach, Riesling
Alsace, France
トリンバック リースリング
アルザス フランス
熟したレモンやアブリコットを思わせる華やかな
香りが広がり、上質な酸味が味わいを引き締める。

Glass 2,400
Bottle 12,000



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

Glass 2,700
Bottle 13,200

RED WINE

赤ワイン



Tormaresca, Torcicoda Primitivo,
Salento, Puglia, Italy
トルマレスカトルチコーダ プリミティーヴォ
サレント プーリア イタリア
心地よい木樽のニュアンスとなめらかなタンニン。
力強い味わい。

Glass 1,900
Bottle 8,800



Nielson, Pinot Noir, Santa Barbara County
California, U.S.A.
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。

Glass 2,750
Bottle 13,200



Château Ormes de Pez
Saint-Estèphe Bordeaux, France
シャトー・オルム・ド・ペズ
サン・テステフ ボルドー フランス
ダークチェリーやスパイスのアロマを持ち、
芳醇な果実味と繊細なタンニンが調和した味わい。

Glass 3,500
Bottle 16,500

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。

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。

Half Bottle 9,900



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 12,800



Louis Latour, Corton-Charlemagne, France
ルイラトゥール コルトン シャルルマーニュ 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。

Half Bottle 45,000

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



Château Calon-Ségur

Saint-Estèphe, Bordeaux, France

シャトー カロン セギュール

サン・テステフ

ボルドー フランス

端正な果実味に上質な酸味と
奥行きのある長い余韻。

Half Bottle 25,300



Kenzo Estate, Rindo

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。

Half Bottle 16,500



Opus One

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。

Half Bottle 77,000



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。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) 334 ml / 1,650
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)

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 1,430
自家製野菜ジュース

Juice 1,430
Peach / Mango / Pomegranate
Tomato / Pineapple / Guava
ピーチ / マンゴー / ざくろ
トマト / パイナップル / グアバ

SOFT DRINK

ソフトドリンク

Coca-Cola 1,320

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



みせばや
Misebaya

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

Evian エヴィアン	750ml / 2,090
Acqua Panna アクアパナ	500ml / 1,100 1000ml / 2,090
Fuji Mineral Gold 富士ミネラルゴールド	780ml / 1,650
Fuji Mineral Sparkling 富士ミネラルスパークリング	700ml / 2,100
Perrier, France ペリエ	330ml / 1,100 750ml / 2,090
S. Pellegrino, Italy サンペレグリノ	500ml / 1,100 1000ml / 2,090

COFFEE / TEA コーヒー・ティー

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)

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
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
Tea ティー	1,870
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ギーが混入する可能性がございます。そのため 100% アレルギー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。