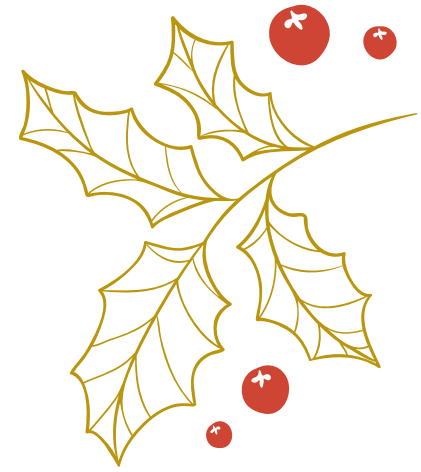


*Happy*  
**FESTIVE**  
*Season*



MANDARIN ORIENTAL  
TOKYO



Dear Valued Guests,

As the festive season approaches, I am delighted to celebrate my first holiday season here in Tokyo. The city's unique charm and vibrant energy make this time of year truly magical, and it is my privilege to share this joyous occasion with you.

Our dedicated team has curated a series of exceptional and unforgettable experiences, filled with festive indulgences that we hope will bring warmth, joy, and cherished memories to your celebrations.

Wishing you and your loved ones a wonderful holiday season and a prosperous New Year ahead!

Warm regards,

*David Gilly*

親愛なる皆さま

フェスティブシーズンが近づく中、初めて東京でこの季節を迎えられますことを大変うれしく思います。東京はユニークな魅力を持ち、活気にあふれるエネルギーがこの時期を本当に幻想的なものにしてくれます。このような喜びに満ちたフェスティブシーズンを皆さまと共有できますことを、心より光栄に思います。

私どもは、皆さまに心躍るフェスティブシーズンをお楽しみいただけますよう、忘れられない体験の数々をご用意いたしました。温もりと喜びにあふれ、大切な思い出をもたらすひとときとなりますよう願っております。

さらに、皆さまと皆さまの大切な方が素晴らしいホリデーシーズンを過ごされ、新年が幸多きものとなりますようお祈り申し上げます。

心を込めて  
デイヴィッド・コラス



# World Tokyo's Winter Wonderland

During the festive season, Tokyo transforms into a dazzling city of lights, and our prestigious central location in Nihonbashi is perfectly positioned to immerse yourself in the city's breathtaking illumination spots. Nihonbashi itself glows with festive charm, offering a beautiful blend of traditional and modern holiday displays.

Tokyo's iconic illumination spots include the Blue Cave in Shibuya, where tree-lined streets shine vibrant blue enchants visitors, and Omotesando, with its elegant tree lights creating a warm and welcoming atmosphere. Roppongi Hills offers captivating illuminations at Keyakizaka with Tokyo Tower as the backdrop while Tokyo Midtown dazzles with illuminations that transport you to a magical snowy wonderland. Near Tokyo Station, the Marunouchi area glows with champagne gold lights, creating a shimmering cityscape.

街がイルミネーションに彩られ、光りあふれるフェスティブシーズン。マンダリン オリエンタル 東京が立地する日本橋は、イルミネーション巡りの拠点としても最適なロケーションといえます。日本の伝統色の煌めきが街並みを暖かく包み込み、伝統と現代が美しく調和し、街全体が華やぎます。

東京を代表するイルミネーションスポットには、渋谷に出現する青い光で包まれたイルミネーション「青の洞窟」や、温かみのあるツリーライトがロマンチックな雰囲気を出す表参道のほか、六本木ヒルズでは東京タワーを背景にした「けやき坂」の幻想的なイルミネーションが訪れる人々を魅了します。さらに、東京ミッドタウンでは、幻想的な雪の世界へ誘うイルミネーションが登場。そして、東京駅近くの丸の内エリアでは、シャンパンゴールドカラーの煌びやかなライトが街全体を包み込みます。



# The Height of Celebrations

Celebrate the holiday season in style with our exclusive Festive Package.

Enjoy a luxurious stay complete with holiday amenities, gourmet dining experiences, and breathtaking views. Perfect for creating unforgettable holiday memories with your loved ones.

Available from 23 December 2024 to 2 January 2025 for a minimum three-night stay, the offer includes :

- 20% off our Best Available Rate
- Daily breakfast for two at K'shiki restaurant or in the comfort of your room
- Hotel credit of JPY 50,000 for rooms or JPY 100,000 for suites per stay
- A bottle of champagne on New Year's Eve for suite bookings.

## 年末年始宿泊プラン

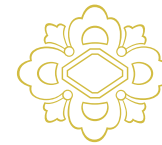
フェスティブシーズンを贅沢に過ごす期間限定宿泊プラン

息を呑むような景色とともに洗練された空間で、美食を堪能する年末年始はいかがでしょう。一年の締めくりに大切な方と忘れられない優雅なひとときをお過ごしください。

2024年12月23日(月)から2025年1月2日(木)までの期間に3連泊以上ご滞在いただくと、下記の特典が含まれます。

- ご宿泊代金が最大20%オフ
- 「ケシキ」もしくは「インルームダイニング」でのご朝食付き(2名様)
- 一滞在につき50,000円分のホテルクレジット付き  
スイートルームにご宿泊の場合には、一滞在につき100,000円分のホテルクレジットをご用意
- スイートルームにご宿泊の場合、大晦日にシャンパーニュのボトルを1本お届け





# BUCCELLATI

MILANO DAL 1919

Mandarin Oriental, Tokyo is thrilled to present an exclusive holiday collaboration with the legendary Italian jewellery house, Buccellati. Our lobby has been transformed into a mesmerising winter wonderland, featuring a dazzling Christmas tree adorned with Buccellati-inspired ornaments. Immerse yourself in a festive atmosphere of timeless elegance, where luxury and holiday magic come together to create a truly unforgettable experience.

Enhance your celebration with our limited-edition Buccellati Afternoon Tea at the Oriental Lounge. Delight in an exquisite selection of sweet and savoury treats, artfully arranged on an elegant stand, paired with a glass of Franciacorta sparkling wine or an indulgent free-flow option. As a special treat, guests will receive a gift of authentic Italian cookies to savour at home.

Available: 18 November to 20 December 2024 – Priced: from JPY 12,980.

マンダリン オリエンタル 東京は、イタリアの伝統あるジュエリーブランド「ブチェラッティ」との特別なコラボレーションをお届けいたします。38階ロビーは、「ブチェラッティ」をインスパイアした華やかなオーナメントで飾られたクリスマスツリーが登場し、魅惑的な冬のワンダーランドへと変わります。ラグジュアリーな空間にホリデーならではの魔法がかけられ、時代を超えたエレガンスが漂う上質な雰囲気の中で、忘れられないひとときをお楽しみください。

「オリエンタルラウンジ」では、「ブチェラッティ」の美しさを表現したアフタヌーンティーを数量限定でご提供いたします。エレガントなスタンドに美しく並べられたプティフルとセイボリーを、フランチャコルタのスパークリングワインとともにご堪能ください。さらに、贅沢なフリーフロープランもご用意しております。スペシャルギフトのイタリアでは定番のクッキーはぜひご自宅でお試しください。

期間: 2024年11月18日(月)から12月20日(金)まで - 料金: 12,980円より

# Sweet Treats Moment

## Festive Afternoon Tea

Delight in a holiday-themed Afternoon Tea at the picturesque Oriental Lounge, featuring an exquisite selection of sweet and savoury treats. Savour this sophisticated experience with your choice from around 20 drink options, including our signature Mandarin Oriental, Tokyo Blend Tea, seasonal teas, and refreshing tea mocktails.

Available: 1 November to 20 December 2024 - Price: Weekdays JPY 7,480; Weekends and Public Holidays JPY 8,580.

## フェスティブアフタヌーンティー

「オリエンタルラウンジ」の洗練された空間で、見た目も愛らしいプティフルや、旬の食材を使用したセイボリーなどをお楽しみいただける、フェスティブシーズン限定のアフタヌーンティーをご用意。マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティーや季節限定の紅茶のほか、ティーモクテルなど、約20種類からお好みのドリンクとともに、優雅なティータイムをお過ごしください。

期間: 2024年11月1日(金)から12月20日(金)まで - 料金: 平日 7,480円、土日祝 8,580円

## Christmas Afternoon Tea

Experience a luxurious time in an elegant setting with a 5-day limited-edition Christmas Afternoon Tea with creative and artistic designs that will delight your senses.

Available: 21 December to 25 December 2024 - Price: JPY 9,680.

## クリスマスアフタヌーンティー

クリスマスを連想させるアイテムが散りばめられた、5日間限定のアフタヌーンティーとともに、優雅な空間で贅沢なひとときをお楽しみください。

期間: 2024年12月21日(土)から25日(水)まで - 料金: 9,680円



# Caviar



Elevate your Afternoon Tea experience with an exceptional offer where the finest French caviar from Kaviari is perfectly paired with champagne, for an unforgettable celebration of taste and elegance.

Available: 4 November to 20 December 2024 – Price: JPY 5,500.

「オリエンタルラウンジ」では、アフタヌーンティーとお楽しみいただける、フランス・キャヴィアリ社の極上キャビアを散りばめた、見た目も華やかなセイボリーをご用意いたします。ソムリエ厳選のシャンパーニュとともに、ぜひ堪能ください。口に含んだ瞬間、シャンパーニュとの完璧なマリアーージュが優雅なひとときをさらに演出します。

期間：2024年11月4日(月)から12月20日(金)まで - 料金：5,500円(セイボリー3種盛り合わせ)

# Italian Feast

Indulge in an unforgettable Italian dining experience, where festive charm meets authentic flavours crafted by two Italian Chefs. Savour a rich selection of handcrafted Italian dishes at K'shiki, or discover the award-winning finest pizzas at The Pizza Bar on 38th, ranked No.1 in 50 Top Pizza Asia Pacific and, No.3 at 50 Top Pizza World for 2024. Buon appetito!

フェスティブシーズンは、二人のイタリア人シェフがお届けする本格的なイタリア料理をお楽しみください。イタリアンダイニング「ケシキ」では、シェフが丹精込めて作るイタリア料理を、そして「50 Top Pizza Asia - Pacific 2024」で1位に、「50 Top Pizza World 2024」では3位に輝いた「ピッツァバー on 38th」では、ここでしか味わえないピッツァをご堪能いただけます。

## The Pizza Bar on 38th

Treat yourself to a special Omakase menu showcasing unique seasonal toppings, freshly made dough, and the perfect balance of flavours, all designed to make your celebration truly delicious.

Available: 20 December 2024 to 5 January 2025 – Price: Lunch JPY 17,600 and Dinner JPY 27,500.

「ピッツァバー on 38th」では、旬の食材を贅沢に使用したおまかせスタイルのコースメニューをご用意しております。軽やかな生地と、厳選された食材との絶妙なハーモニーが織りなすピッツァの数々が、フェスティブシーズンに華やかな彩りを添えます。

期間: 2024年12月20日(金)から2025年1月5日(日)まで - 料金: ランチ 17,600円、ディナー 27,500円

## K'Shiki

Celebrate K'shiki Natale Italiano with our exclusive Italian menus, featuring a festive selection of traditional dishes and desserts crafted with the finest ingredients.

Available: 21 December to 25 December 2024 - Price: Lunch from JPY 9,900 and Dinner JPY 20,900.

イタリアンダイニング「ケシキ」で“Natale Italiano”(イタリアのクリスマス)をお祝いしませんか。厳選された素材を使用した、伝統的な料理の数々とデザートをご堪能いただけるコースメニューをご用意しております。

期間: 2024年12月21日(土)から25日(水)まで - 料金: ランチ 9,900円より、ディナー 20,900円





# Festive Dining



## SIGNATURE

Signature, our French fine dining restaurant, invites you to experience the exquisite Menu de Noël dinner, featuring a sophisticated six-course menu. Celebrate French culinary tradition crafted to perfection for a memorable festive evening.

Available: 21 December to 25 December 2024 - Price: Dinner JPY 41,800.

フレンチファインダイニング「シグネチャー」では、モダンなエッセンスを加えた伝統的なフランス料理が織りなす、洗練された6品のコース「ムニユド ノエル」をご用意しております。聖なる夜に大切な方と、忘れられないひとときをお過ごしください。

期間: 2024年12月21日(土)から25日(水)まで - 料金: ディナー 41,800円

## SENSE

Enjoy three variations of festive menus for lunch and dinner that combines delicious flavours with a stunning view. Each course is a celebration of the season and a modern twist on Cantonese classics.

Available: 23 December 2024 to 6 January 2025 - Price: Lunch from JPY 11,000 and Dinner from JPY 22,000.

広東料理「センス」では、ランチとディナーでそれぞれ3種類の繊細で上品なコース料理をお届けいたします。旬の食材を使用した至極の品々をパノラミックな眺望とともにご堪能ください。

期間: 2024年12月23日(月)から2025年1月6日(月)まで - 料金: ランチ 11,000円より、ディナー 22,000円より

## TAPAS MOLECULAR BAR

Immerse yourself in a one-of-a-kind culinary story, uniquely told through imaginative dishes that can be found nowhere else.

Available: 21 December to 25 December 2024 - Price: JPY 33,000.

「タパス モラキュラーバー」が織りなす斬新で新感覚の“食のアートパフォーマンス”を体験しませんか。一皿一皿に奇想天外な発想が散りばめられた、「タパス モラキュラーバー」でしか読むことができない“ストーリー”をお召し上がりください。

期間: 2024年12月21日(土)から25日(水)まで - 料金: 33,000円

## VENTAGLIO

Embark on a festive culinary journey with our exquisite festive buffet, crafted to create unforgettable holiday dining moments.

Available: 21 December to 25 December 2024 - Price: Lunch JPY 8,140 and Dinner JPY 9,900.

インターナショナルダイニング「ヴェンタリオ」では、フェスティブシーズンを彩る美食を巡る“食の旅”をお楽しみいただけます。ビュッフェスタイルをご用意する洗練された料理の数々とともに、思い出に残る時間をお過ごしください。

期間: 2024年12月21日(土)から25日(水)まで - 料金: ランチ 8,140円、ディナー 9,900円

# Private Dining at the Cellar

Immerse yourself in an unforgettable private festive experience at The Cellar, showcasing an exceptional menu of French and Cantonese specialties, enhanced with the finest Kaviari caviar.

Our award-winning sommelier team expertly curates the perfect wine pairings for each dish. Each wine is thoughtfully selected to complement the flavours and textures of the cuisine, enhancing the essence of every course and turning each meal into a truly memorable occasion.

Available: 21 December 2024 to 5 January 2025 - Price: JPY 165,000 per person, for group reservation of 4 to 10 guests.

プライベートダイニング「ザ・セラー」で、忘れられないフェスティブシーズンの一夜をご堪能ください。フレンチファインダイニング「シグネチャー」と広東料理「センス」が紡ぐ至極の逸品を、キャヴィアリ社の上質なキャビアとともに楽しみいただけます。

受賞歴を誇るソムリエチームがお料理に合わせたワインペアリングをご用意いたします。厳選されたワインと珠玉の料理とのマリアージュが、この上ない贅沢なひとときへと誘います。

期間:2024年12月21日(土)から2025年1月5日(日)まで - 料金:お一人さま 165,000円  
最少人数は4名、最大10名までのご案内となります。





# Mandarin Bar

With its enchanting views and serene ambiance, Mandarin Bar offers a festive retreat from the city's hustle and bustle. Celebrate with our exclusive holiday cocktails and mocktails, crafted to embody the essence of the season. Each sip is a luxurious taste of tradition and festivity, offering a seasonal twist to your experience.

モダンジャパニーズがコンセプトの「マンダリンバー」で、日々の喧騒から離れ、煌びやかな夜景とともにラグジュアリーなひとときをどうぞ。一年でもっとも華やかなフェスティブシーズンを表現した、彩り鮮やかなカクテルやモクテルをお楽しみください。



## Festive Mulled Wine

Warm up this festive season with our mulled wine recipe crafted by our talented team. This signature blend is the perfect companion for cozy winter evenings by a sip and savour the taste of tradition with a luxurious twist.

この特別なフェスティブシーズンは、当ホテル特製のレシピで作るホットワインで、心も体も温まりませんか。心地よい冬の夕暮れに最適なブレンドで、伝統の味に独自のテイストを加えた贅沢な一杯をぜひご堪能ください。

1.5 liters red wine, 2 orange peels  
Juice of 2 oranges, ½ lemon peel and juice,  
2 cinnamon sticks, 75g brown sugar, 4 cloves,  
1 star anise, 1 vanilla bean, 30g ginger, sliced.

### Instructions:

1. In a large pan, combine the red wine, orange and lemon peels, cinnamon sticks, brown sugar, cloves, star anise, half-split vanilla bean, and sliced ginger.
2. Heat gently to 80°C for 30 minutes, making sure it doesn't boil to preserve the fresh flavors and avoid bitterness from the citrus peels.
3. Turn off the heat, cover, and let it infuse for an additional 30 minutes. Then strain.
4. Stir in the fresh orange and lemon juice.

Serve and enjoy!

### Tips:

- If it's too strong, feel free to adjust the sweetness to your taste by adding more sugar.
- Not a fan of star anise? Replace it with cardamom or fennel seeds.
- For an extra twist, add a splash of fresh red wine or a dash of Chartreuse liqueur before serving.

赤ワイン 1.5リットル、オレンジの皮 2枚、  
オレンジジュース 2個分、レモンの皮 ½個分、  
レモンジュース ½個分、シナモンスティック 2本、  
ブラウンシュガー 75g、クローブ 4個、  
スターアニス 1個、バニラビーンズ 1本、  
生姜 30g(スライス)

### 作り方:

1. 大きな鍋に、赤ワイン、オレンジとレモンの皮、シナモンスティック、ブラウンシュガー、クローブ、スターアニス、半分に割ったバニラビーンズ、スライスした生姜をすべて入れます。
  2. 80°Cに加熱し、沸騰させないように注意して30分間煮ます。これにより、すべての食材のフレッシュな風味を保ち、柑橘系の皮の苦味を抑えます。
  3. 火を止めて蓋をし、さらに30分間蒸らします。その後、こして液体を取り出します。
  4. オレンジジュースとレモンジュースを加えます。
- サーブしてお楽しみください!

### ポイント:

- 味が強すぎる場合は、お好みで砂糖を追加して甘さを調整してください。
- スターアニスが苦手な場合は、カルダモンやフェンネルシードに置き換えることができます。
- 最後にフレッシュな赤ワインを少量加えたり、シャルトリュエズリキュールを加えると、爽やかな風味がプラスされます。

# Cakes & Bakes Collection

## 1 Santa Claus - JPY 6,480 サンタクローズ

A delightful cake made with strawberry mousse, marmalade, fresh strawberries, and almond cream, combining sweet and tangy flavours.

サンタクローズをあしらった可愛らしい一品は、ストロベリーのムース、マーマレード、クリーム、コンフィと、ストロベリー尽くしのケーキ。甘酸っぱさに加え、アーモンドクリームの香ばしさをアクセントに。お子さまだけでなく大人もお楽しみいただけます。

## 2 Cadeaux Noël - JPY 19,980 (limited edition) クリスマスプレゼント

This elegant yet playful dessert features layers of gianduja chocolate biscuit, cream, and mousse, all wrapped in a white chocolate ribbon.

クリスマスプレゼントをモチーフにした、プレミアムなチョコレートケーキ。ヘーゼルナッツを練り込んだチョコレート「ジャンドゥーヤ」の土台に、濃厚なチョコレートで模ったクリスマスプレゼントが所狭しと並び、シックながらも遊び心が詰まった一品。

## 3 Festive KUMO® - JPY 3,240 フェスティブ KUMO®

Our signature pastry is given a Festive twist, featuring smooth vanilla mousse and refreshing strawberry jelly for a fruity finish.

濃厚なバニラムースとストロベリージュレのマリアージュをお楽しみいただける、フェスティブシーズン限定の「KUMO®」ケーキ。

## 4 Christmas Tree - JPY 8,640 クリスマスツリー

This delicious festive treat features fragrant pistachio cream and mousse with a rich, nutty flavour, balanced by sweet and tart raspberries.

香ばしい風味のピスタチオクリームやムースをふんだんに使い、ピスタチオの濃厚なナッツの味わいに甘酸っぱいラズベリーを合わせた、クリスマスならではの色合いも美しい一品。

## 5 Elegance - JPY 7,020 エレガンス

This elegant cake showcases the rich flavour of chestnut mousse, cassia and raspberry. Set on a soft sponge and topped with crispy crumble, it offers layers of delightful textures and flavours.

マロンを贅沢に使った、リッチな味わいの栗のプッシュド・ノエル。濃厚なマロンのムースの中に甘酸っぱいカシスとラズベリー、スポンジを忍ばせました。

## 6 Panettone - From JPY 3,780 パネッtone

The Classico features large cut orange peel marinated in rum, with the rich aroma of raisins and classic panettone fermentation. The «Chocolate and Yuzu» blends dark and white chocolate with yuzu peel, offering a perfect balance of sweetness, bitterness, and tartness.

定番の「クラシコ」は、大きめにカットしたオレンジピール、ラム酒に漬け込んだレーズンの香り、さらにパネッtone特有の豊かな発酵の香りが口いっぱいに広がる一品です。「パネッtone チョコレートと柚子」は、ダークチョコレートとホワイトチョコレートを生地練り込み、柚子ピールをアクセントに加えました。

## 7 Chocolate Mendiants- JPY 2,700 マティアン

A fascinating chocolate bar with a luxurious spread of dried fruits such as figs, apricots, and cranberries, as well as almonds, hazelnuts, and pistachios.

いちじくやアプリコットなどのドライフルーツと、アーモンドやヘーゼルナッツ、ピスタチオなどを贅沢に敷き詰めた、魅惑のチョコレートバー。



# Magical Retreat

## TIME TO REFLECT - 90 minutes

This signature treatment is designed to help you unwind. It is the perfect way to relax, rejuvenate, and prepare yourself for the year ahead. This includes a complimentary gift of Reflect 60ml bath and shower oil to take home.

Available: 1 December 2024 to 31 January 2025 - Price: JPY 60,720.

### タイム トゥ リフレクト - 90分

陰陽五行説に基づき独自に開発されたエッセンシャルオイルの一つ、「水」のエLEMENTを持つ「リフレクト」を使用した、ボディトリートメントで癒しのひとときをどうぞ。冬の期間にご予約いただくと、「リフレクト」のバス&シャワーオイル(60ml)をプレゼント。

期間: 2024年12月1日(日)から2025年1月31日(金)まで - 料金: 60,720円

## FESTIVE ROMANCE - 90 minutes

Indulge in a relaxing body and face treatment with your loved one, within our exclusive couple's Spa Suite. This serene experience is designed for you to relax and rejuvenate together. This includes a complimentary gift of 9ml bath and shower oil.

Available: 15 December 2024 to 31 January 2025 - Price: JPY 118,404.

### フェスティブロマンス - 90分

おふたりでご利用いただけるスパスイートで、大切な方と一緒にリラックスできるボディ&フェイシャルトリートメントをお楽しみください。静寂に包まれた癒しの空間で、心身ともにリフレッシュし、至福のひとときを。期間中にご予約いただくと、バス&シャワーオイル(9ml)をプレゼント。

期間: 2024年12月15日(日)から2025年1月31日(金)まで - 料金: 118,404円

## CAVIAR CHIC - 90 minutes

Our Caviar Chic offer features a Swiss Perfection Marine Caviar facial treatment and a moment of relaxation at the Sense Tea Corner with a tin of Kaviari caviar and a glass of champagne.

Available: 15 November 2024 to 5 January 2025 - Price: JPY 84,000.

### キャビアシック - 90分

世界中のセレブリティに愛されている「スイス・パーフェクション」の「マリンキャビア (Marine Caviar)」を使用したフェイシャルトリートメントをご体験ください。トリートメント後のリラクゼーションとして、「センス ティーコーナー」にてキャヴィアリ社のキャビアとシャンパーニュのグラス1杯をお楽しみいただけます。

期間: 2024年11月15日(金)から2025年1月5日(日)まで - 料金: 84,000円





# Holiday Season Parties

## Year End Party Offer

Elevate your year-end celebrations in the company of your colleagues, friends, or family with our exquisite party plans, thoughtfully designed to create lasting memories. Nestled within the modern Nihonbashi Mitsui Tower and the historic Mitsui Main Building, our elegant banquet rooms accommodate up to 300 guests, perfect for an unforgettable celebration.

Indulge in our exclusive year-end special party offer, featuring a sumptuous buffet of culinary delights paired with fine beverages, all complemented by state-of-the-art audio-visual facilities. Don't miss the chance to immerse yourself in a luxurious experience of sophistication and style.

## 年末特別パーティープラン

マンダリン オリエンタル 東京では、フェスティブシーズンを華やかに演出するパーティープランをご用意。現代的な日本橋三井タワーと重要文化財に指定された「三井本館」内のバンケットルームは、ご家族やご友人などとの少人数から、300名までご利用いただける会場でのパーティーなど、さまざまな用途でご利用いただけます。年末特別パーティープランには、ビュッフェスタイルのお料理とお飲み物、基本音響照明が含まれます。年末の忙しい日常から離れ、上質なひとときをお楽しみください。





# Countdown Parties

Join us for an unforgettable New Year's Eve celebration on 31 December with two exclusive countdown parties. Mark your calendar for events that promise exciting entertainment, gourmet delights, and a spectacular countdown to welcome the New Year in style.

## **Mandarin Bar**

Immerse yourself in a vibrant atmosphere as live band and singer set the tone with lively pop hits, kickstarting your New Year's Eve in style. Savour the refined selection of Japanese-inspired canapés, alongside Louis Roederer Champagne for an unforgettable night.

Available: 8:30pm to 00:30am - Price: from JPY 25,300 per person

## **Oriental Lounge**

Raise a glass to the last night of the year with free-flowing Krug champagne, cocktails, wine, and soft drinks, all perfectly paired with festive tapas and caviar. Let the smooth sounds of live jazz set the stage for an elegant and unforgettable celebration.

From 10:00pm to 00:30am - Price: from JPY 85,800 per person

12月31日、大晦日に趣の異なる2つのカウントダウンパーティーを開催します。年越しを盛り上げるエンターテインメントはもちろん、グルメに舌鼓しながら新年の幕開けをマンダリン オリエンタル 東京で迎えませんか。

### **マンダリンバー**

ライブバンドとシンガーが奏でるヒットソングのリズムに包まれ、スタイリッシュに新年を迎える特別なひとときをお楽しみいただけます。和風カナッペの盛り合わせとともに、ルイロデレールのシャンパーニュで乾杯しながら、格別な一夜をご堪能ください。

開催時間: 20:30~24:30 - 料金: お一人さま 25,300円より

### **オリエンタルラウンジ**

ビッグバンドが奏でるジャズのメロディーとともに、世界最高峰のシャンパーニュ・メゾン「クリュッグ」に酔いしれる特別な一夜をどうぞ。贅沢にキャビアを使ったセイボリーなどを味わいながら、華やかなカウントダウンパーティーで新年をお迎えください。

開催時間: 22:00~24:30 - 料金: お一人さま 85,800円より

# New Year Treats



## Galettes des Rois - From JPY 2,700

A traditional French sweet to celebrate the New Year, made with a classical method, with delicate crispy puff pastry and hazelnut cream. Also available in single size in a beautiful Mandarin Oriental logo shape, made with refreshing bergamot scent and apricot flavoured cream.

ガレット・デ・ロワ - 2,700円より

新年を祝うのに欠かせないフランス伝統菓子は2種類ご用意。

「ガレット・デ・ロワ シグネチャー」は、フランスのクラシックな製法にこだわり、バターの香りが広がるサクッとした繊細なパイ生地と、ヘーゼルナッツクリームとのリッチな味わいが魅力な一品。

マンダリン オリエンタルのロゴを模った「末広がり」の「ガレット・デ・ロワ」は、爽やかなベルガモットの香りのオリジナルブレンドティーを使用したクリームに杏仁をアクセントに。



## Premium Osechi 2025 - JPY 86,400

This exclusive Premium Osechi features the finest Japanese and Western delicacies such as Kaviari caviar, roasted Wagyu beef, black truffle and foie gras “pâté en croûte”, Kyoto duck roasted with our signature spice blend, and Kamaboko from the renowned Nihonbashi shop Kanmo. This Osechi brings elegance to your New Year celebration.

Reservation until 12 December 2024 - Pick up on 31 December 2024 from 11am to 7pm.

プレミアムおせち 2025 - 86,400円

2025年は、贅を尽くした和洋折衷の二段重のおせちをご用意。一の重には、キャビア、黒毛和牛のローストビーフや黒トリュフとフォアグラのパテアンクルートなど、贅沢な食材をふんだんに使い、趣向を凝らした品々をご用意。二の重では、和と洋のスパイスを独自にブレンドした自家製スパイスをまぶした京鴨のローストのほか、日本橋の老舗「神茂」のかまぼこなど和洋折衷に仕上げた縁起物を詰め合わせました。一品一品心を込めてご用意するおせちが新年に華を添えます。

ご予約期間:2024年10月1日(火)から12月12日(木)まで - お引き取り期間・場所12月31日(火)三井本館3階リンドールーム 11:00~19:00

## Osechi 2025- JPY 24,840

A delicious traditional Osechi with 17 high-quality and premium locally sourced ingredients such as Champagne-steamed abalone, lobster, and Wagyu sirloin. Each bite offers a touch of elegance from auspicious traditional delicacies to luxurious gourmet creations.

Reservation until 12 December 2024 - Pick up on 31 December 2024 from 11am to 7pm.

おせち 2025 - 24,840円

毎年人気のお一人さまからお楽しみいただける三段重箱入りの和洋折衷のおせち。伝統的なおせちの縁起物を取り入れた一品から、鮑のシャンパン蒸しやオマール海老、国産牛サーロインなどワンランク上の食材を使用した品々まで、全17品目の彩り豊かな味わいをお楽しみいただけます。

ご予約期間:2024年10月1日(火)から12月12日(木)まで - お引き取り期間・場所12月31日(火)三井本館3階リンドールーム 11:00~19:00







Uncover the essence of restful elegance with our limited-edition Spa Osechi gift boxes, beautifully wrapped in traditional Japanese Washi paper. Thoughtfully designed around the concept of Sleepfulness, aimed at enhancing your sleep quality and elevating your relaxation experience.

#### Little Moment of Peace

This box includes Subtle Energise Relax bath salts, relaxing oils, mists, and the Mandarin Oriental Spa's original Quintessence burning oil and charcoal aroma diffuser—everything you need for a peaceful moment.

Price: JPY 20,000 - 16 sets only.

#### Sleep Support Wellness

Featuring items from Aromatherapy Associates such as destress bath & shower oil, body oil, gel, body cream, and a Sleep Wellness mist, along with Mandarin Oriental Tokyo's original rice bran pack to gently warm and relax your body.

Price: JPY 38,000 - 12 sets only.

上質な睡眠にフォーカスした『スリープフルネス』をコンセプトにしたギフトボックス「スパおせち」を2種類、個数限定でご用意。

#### リトル モーメント オブ ピース

「リトル モーメント オブ ピース」には、「サトル エナジーズ」のリラックスシリーズよりボディオイルなどのほか、「ザ・SPA・アット・マンダリン オリエンタル 東京」のオリジナルバーニングオイル「クインテセンス」、炭のアロマディフューザーをご用意。忙しい毎日の中で、平穏なひとときを大切にとの思いを込めて厳選したアイテムを詰め合わせました。

料金: 20,000円 \*限定16個

#### スリープ サポート ウェルネス

「アロマセラピーアソシエイツ」から日頃の心身のストレスによる不調を和らげるボディオイルや、肌の乾燥に潤いを与えるクリーム、睡眠をサポートするリラックス効果のある香りのブレンドミスト、さらに「ザ・SPA・アット・マンダリン オリエンタル 東京」オリジナルの米ぬかのカイロを詰め合わせました。質の良い睡眠を手助けするアイテムでエネルギーをチャージし、新しい年をお迎えください。

料金: 38,000円 \*限定12個



**Restaurant Reservation & Gourmet Shop**

**group-motyo-fbres@mohg.com**  
**+81 (3) 3270 8188**

**The Spa**

**motyo-spaconcierge@mohg.com**  
**+81 (3) 3270 8300**

**Meetings & Events**

**motyo-events@mohg.com**  
**+81 (3) 3270 8920**

**www.mandarinoriental.com/tokyo**

**f Mandarin Oriental, Tokyo**

**@mo\_tokyo**

**#ImAFan**





MANDARIN ORIENTAL  
TOKYO