

2020-2021 New Year's Eve and New Year's Day program

2020 年大晦日、2021 年新年のご案内

タパスモラキュラーバー 大晦日スペシャルディナー

Tapas Molecular Bar New Year's Eve Dinner 2020

Mandarin Oriental Tokyo offer an ultimate experience to round out 2020 at Tapas Molecular Bar.

マンダリン オリエンタル 東京では、館内タパスモラキュラーバーにて、2020年の締めくくりにふさわしい特別な一夜限りのディナーをご提供致します。

コンセプト

Concept

大晦日の夜、タパスモラキュラーバーでは、30名様限定の特別なディナーイベントを開催いたします。

ミシュラン1つ星を6年連続保持しているタパスモラキュラーバーは、通常は8名様限定のカウンターレストランですが、この日一夜限りでシェフがカウンターの外でパフォーマンスを行います。

料理のコンセプトに沿ったシンセサイザーの生演奏と共に、最高級のシャンパーニュ、クリュッグのマグナムボトルを含むプレミアムワインペアリングと 10 品のフルコースディナーをご堪能ください。

On New Year's Eve, Tapas Molecular Bar will be hosting a special dinner event for only 30 people.

Tapas Molecular Bar, which holds 1-Michelin star for 6 consecutive years, is usually a counter restaurant for only 8 people, but the chef will perform outside the counter for one night only.

Enjoy a premium wine pairing including the finest champagne, Krug's Magnum bottle and a full-course dinner of 10 dishes, along with live synthesizer music that follows the culinary concept.

日時

Date and Time

2020年12月31日19:00スタート

19:00 ドアオープン

19:30 ディナーイベント開始

December 31, 2020 from 7:00pm

7:00 pm Door Open

7:30 pm Dinner performance start

価格

Price

スペシャルディナーコースとワインペアリング … 50,000 円

※上記料金に別途、消費税及び15%のサービス料を申し受けます。

Special Dinner with Premium Wine Pairing...50,000 JPY++(*)

*Excluding consumption tax and 15% service charge

ご予約に関して

Reservation

ご宿泊以外のお客様は、クレジットカードオーソリゼーションフォームのご記入・ご返送が必要になります。ご予約は12月24日18:00までに確定させていただき、12月25日18:00以降のキャンセルにつきましては、100%のキャンセル料金を申し受けます。あらかじめご了承ください。

Cancellation policy – For outside guests, Credit Card Authorization Form needs to be completed. All confirmation forms should be received by December 24, 6pm. For any cancellation received after December 25 6pm, 100% of the final guaranteed amount will be charged to the provided credit card.

インルームダイニングの年越し蕎麦 & おせち

Toshikoshi Soba Noodles & Osechi at In-Room-Dining

年越し蕎麦 Toshikoshi Soba Noodles

日時

Date and Time

2020年12月31日、20:00から21:30までご提供(事前のご予約をお勧めいたします) December 31, 2020 served from 8pm to 9:30pm (Reservation is recommended)

価格

Price

3,500 円(別途消費税・15%のサービス料) 3,500 JPY (exclusive of consumption tax and subject to 15% service charge)

ご予約に関して

Reservation

チェックイン前のご予約は、宿泊予約にて承ります。 チェックイン後のご予約は、インルームダイニングにて承ります。 Room reservation – Reservation before check-in In-Room-Dining – Reservation after check-in

> おせち Osechi

日時

Date and Time

1月1日(事前のご予約が必要ですー12月27日が最終ご予約日になります) Available on January 1 (Reservation required – December 27 last day for order)

価格

Price

19,550 円 (別途消費税・15%のサービス料を申し受けます) 19,550 JPY (exclusive of consumption tax and subject to 15% service charge)

ご予約に関して

Reservation

完全予約制とさせていただきます。ご宿泊のご予約の際にお申し付けください。 Reservation required. Please contact to Room reservation.

備考 Note

年越し蕎麦・おせちはインルームダイニングでのみご提供いたします。 Toshikoshi Soba Noodle and Osechi are available only at In-Room Dining.

グルメショップ 営業時間のご案内 The Gourmet Shop by Mandarin Oriental, Tokyo

年始の営業時間

New Year Operation hour

2021年1月1日より 11:00-18:00 (通常営業) From 1st Jan 2021 11:00 ~ 18:00

鮨 心 営業時間のご案内

Sushi Shin Information

年末年始の営業日

Business schedule during festive season

12月24日~28日ランチ&ディナー12月29日~30日ディナーのみ営業12月31日~2021年1月4日ランチ&ディナー

2021年1月5日~7日 休業

1月8日~11日 ランチ&ディナー
Dec,24-28th Lunch and Dinner
Dec,29-30th Dinner Only
Dec,31st~Jan,4th Lunch and Dinner

Jan,5th to Jan7th Closed

Jan8th to Jan,11th Lunch and Dinner

年末年始の営業日は上記の通りとなりますが、今後の新型コロナウィルス感染状況により政府ならびに東京都からの要請に応じ営業日が変更になる場合がございます。詳しくは鮨心 by 宮川のホームページよりご確認ください。

Please note that business day will subject to change which request of the Japanese government and the Tokyo Metropolitan Government depending on the situation with COVID-19. Kindly refer the Sushi Shin by Miyagawa official website(sushishin-tokyo.jp).

営業時間

Operation hour

ランチ 12:00pm

ディナー 18:00pm 又は 20:00pm

Lunch 12:00pm

Dinner 1st seating 6:00pm/2nd 2seating 8:00pm

価格

Price

ランチ 握りコース 18000 円 又は おまかせコース 28000 円

ディナー おまかせコース 28000円

Lunch Nigiri Course 18,000/ The Omakase Course 28,000

Dinner Omakase Course 28,000

ご予約に関して

Reservation

鮨心 by 宮川のホームページにてご予約ください。

Please contact the Sushi Shin by Miyagawa official website. →Sushi Shin (sushishin-tokyo.jp)