

The Mandarin Oriental Gourmet Shop

年末年始の営業時間 Business schedule during festive season

2024年12月16日～2025年1月5日
16th December 2024 to 5th January 2025

11:00～19:00 / モーニングセットのご提供はございません
11:00～19:00 / No Breakfast service

2025年1月6日以降
After 6th January 2025

通常営業

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (9:00-21:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/festive-season

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記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。

ORIGINAL DRINK

オリジナルドリンク

MO Tea Latte “Vanilla” (Hot) 561
MOティーラテ “バニラ” (ホット) (551)

マンダリン オリエンタル 東京
オリジナルブレンドティーの華やかな香りと
バニラのリッチな香り。



Matcha Latte (Hot/Iced) 671
抹茶ラテ (ホット/アイス) (659)

京都の日本茶専門店、一保堂茶舗の抹茶を
使用したプレミアムティーラテ。



Iced Green Tea 561
京抹茶アイスティー (551)

一保堂茶舗の抹茶使用。しっかりとした
渋みと香りのアイスグリーンティー。

MO Tea Soda “Grapefruit” (Iced) 616
MOティーソーダ “グレープフルーツ” (アイス) (605)

マンダリン オリエンタル 東京 オリジナルブレンドティーと
色鮮やかなレッドグレープフルーツを合わせ、
爽やかなソーダに仕上げました。
ほろ苦さと甘さの絶妙なバランスをお楽しみください。



ORIGINAL COFFEE by Sawada Hiroshi

オリジナルコーヒー by サワダ ヒロシ

Coffee (Hot/Iced) 550
コーヒー (ホット/アイス) (540)

Espresso Ristretto 550
エスプレッソ リストレット (540)

Caffè Latte (Hot/Iced) 572
カフェラテ (ホット/アイス) (562)

* Your choice of Milk: Whole, Soy or Non-fat
* 牛乳/豆乳/無脂肪乳をお選びいただけます

Extra Shot of Espresso +187
エスプレッソ エクストラショット (+184)



TEA

ティー

Mandarin Oriental, Tokyo 418
Blend Tea (Hot/Iced) (410)

マンダリン オリエンタル 東京
ブレンドティー (ホット/アイス)

福建省産最高級烏龍茶にベルガモットの
香りを加えた華やかな香りのブレンドティー。



Tea by JING TEA 396
ティー (389)

English Breakfast (Hot/Iced) イングリッシュブレックファースト (ホット/アイス)
Earl Grey (Hot) アールグレイ (ホット)
Jasmin Silver Needle (Hot) ジャスミン シルバーニードル (ホット)

----- caffeine-free ----- ----- ノンカフェイン -----

Cassis & Hibiscus (Hot) カシス & ハイビスカス (ホット)
Chamomile Flower (Hot) カモミール フラワー (ホット)
Peppermint Leaf (Hot) ペパーミントリーフ (ホット)

ALCOHOLIC DRINK

アルコールドリンク

Hitachino Nest Beer Lager (Draft Beer) 880
生ビール「常陸野ネストビール ラガー」 Alc.4.5%

1823年(文政6年)より茨城県那珂市で日本酒をつくり続ける
木内酒造から生まれた「常陸野ネストビール ラガー」。
麦芽の芳醇なコクとうま味の中にも、アロマホップによる
爽快な香りを感じる下面発酵の淡色ビールです。
すっきりとしたキレの良いフレッシュなほど越しをお楽しみください。



Champagne Pommery POP (200ml Bottle) 2,420
シャンパーニュ「ポメリーポップ」
(200ml ボトル)

繊細でありながら力強い泡が立ち、フレッシュで
洗練されている印象をもつ、上品で親しみやすい味わいが魅力的です。
口当たりはまるやかでボリューム感があるのが特徴的です。

Champagne Pommery PINK POP Rosé (200ml Bottle) 2,750
シャンパーニュ「ポメリー ピンク・ポップ ロゼ」
(200ml ボトル)

赤い果実の香り、フレッシュな果実味を持ち、
カジュアルなスタイルとは裏腹に繊細で優美な味わいが特徴です。

