ORIENTAL LOUNGE

Festive Celebrations
「オリエンタルラウンジ」
フェスティブ期間コース料金のご案内

Afternoon tea
アフタヌーンティー

December 21 to December 25 12 月 21 日から 12 月 25 日	Christmas Afternoon tea クリスマスアフタヌーンティー	JPY 9,680 9,680 円
December 26 to January 27 12 月 26 日から 1 月 27 日	Strawberry Afternoon tea ストロベリーアフタヌーンティー	Weekday JPY 8,360 Weekend JPY 9,460 平日 8,360 円｜休日 9,460 円

High tea
夜のハイティー

December 20 to December 25 12 月 21日から 12 月 25 日	KAVIARI Caviar and Champagne High tea KAVIARI キャビアとシャンパーニュハイティー	JPY 30,800 30,800 円

＊The menu will be published on this website soon.
＊メニューは、内容が確定次第ウェブサイトにてご案内いたします。

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
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。

Christmas

Premium Afternoon Tea

クリスマスアフタヌーンティー

Paired with a glass of Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut
アフタヌーンティーにシャンパン「ヴーヴ クリコ イエロー ラベル ブリュット」をグラスにてご用意いたします
(Add 2,500)

セイボリー
SAVORY ASSORTMENT

平目のテリーヌ 練り雲丹 ローズヒップ風味
ゴルゴンゾーラチーズと無花果のタルト
国産牛フィレ肉 ブラウンマッシュルームのサンドイッチ ふわっとしたミモレット
トルティーヤで巻いたブランダード 飛子と隠元豆 スターアニス風味
鳥取大仙鶏のテリーヌ 梅酒とレーズンのゼリー
巻海老 カリフラワー 蕪のソース キャビア添え

Flounder Terrine with Flavor of Rosehip
Semi Dried Fig and Gorgonzola Cheese Tart
Japanese Fillet Beef Sandwich with Brown Mushroom and Fluffy Mimolette
Brandade Tortilla with Tobiko and Beans, Aroma of Star Anise
Tottori Daisen Chicken Terrine, Japanese Plum Wine Jelly
Steamed Makiebi and Cauliflower, Turnip Sauce with Caviar

スコーン
SCONE

レーズンスコーン レモンスコーン
イチゴジャム　レモンカード
Raisin Scone, Lemon Scone
Strawberry Jam, Lemon Curd

プティフール
PETITS-FOURS

デカダンスキューブ
ピスタチオ
チョコレートとラズベリー
栗
柚子チーズケーキ
ストロベリー
シュトレン
キャラメル パウンドケーキ

Decadence Cube
Pistachio
Chocolate and Raspberry
Chestnut
Yuzu Cheesecake
Strawberry
Stollen
Caramel Pound Cake

9,680

MANDARIN ORIENTAL
TOKYO

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。

From December 20, 2024, to December 25, 2024

KAVIARI Caviar, Champagne Hight tea

KAVIARIキャビアとシャンパーニュハイティー

シャンパン「ヴーヴ クリコ イエロー ラベル ブリュット」をフリーフローにてご用意いたします
Free Flow with Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut

セイボリー
SAVORY ASSORTMENT

ポテトのエスプーマトリュフ温泉卵とマッシュルームデュクセル　カプチーノ仕立て
リコッタチーズとレモンのカンノーロ　甘海老とキャビア
黒トリュフとモルタデッラのパテ ピスタチオとパルミジャーノのシュー
帆立とフェンネルのパンナコッタ　キャビアを添えて
乳飲み仔牛とポテトロスティーロール　ブラックトリュフと共に
冷製ルマーケパスタ　スモークサーモンのタルタル　サワークリームとキャビア
聖護院蕪のフラワー仕立て　ブランダードとキャビア
トリュフチキンレバーと南瓜のモンブラン
Potato Espuma, Onsen Egg Yolk, Truffle and Mushroom Duxelles, “Cappuccino”
Ricotta Cheese and Lemon Cannolo, Sweet Shrimp and Caviar
Black Truffle, Mortadella Plate, Pistachio and Parmigiano Choux
Scallop and Fennel Panna Cotta, Caviar
Milk Feed Veal and Rosty Potato Roll, Black Truffle
Cold Short Pasta, Smoked Salmon Tartare, Sour Cream and Caviar
White Turnip “Flower”, Cod Brandade, Caviar
Truffle Chicken Liver and Pumpkin Montblanc

プティフール
PEPTITS-FOURS

柚子と苺のタルトレット
ティラミス
Yuzu Tartelette and Japanese Strawberry
Original Tiramisu

30,800

MANDARIN ORIENTAL
TOKYO

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。

From December 26, 2024 to January 27, 2025 (Weekday)

Strawberry

Legendary Afternoon Tea

レジェンダリー アフタヌーンティー

Paired with a glass of N.V. Louis Roederer, Collection 244
アフタヌーンティーにシャンパン「ルイ ロデレール コレクション 244」をグラスにてご用意いたします
(Add 2,500)

セイボリー
SAVORY ASSORTMENT

帆立貝と苺のタルタル 胡桃のロースト
苺のガスパチョ モッツァレラチーズとペパーミント
大仙鶏のテリーヌ 苺とグレープフルーツのショーフロワ
ローストハムと苺のサンドイッチ
蝦夷鹿のロースト 苺バルサミコソース
Scallop and Strawberry Tartare with Roasted Walnut
Strawberry Gazpacho with Mozzarella and Peppermint
Daisen Chicken Terrine, Strawberry and Grapefruit Chaud-Froid
Roasted Ham and Strawberry Sandwich
Roasted Ezo Venison with Strawberry Balsamic Sauce

スコーン
SCONE

レーズンスコーン　ラズベリースコーン
苺ジャム　レモンカード
Raisin Scone, Raspberry Scone
Strawberry Jam, Lemon Curd

プティフール
PETITS-FOURS

苺のコンフィとピスタチオのムース
苺と赤ワインのコンポート オレンジとシナモンのシュー
鏡餅
苺のショートケーキ　ヴェリーヌ仕立て
ストロベリーチーズケーキ
餡子のパウンドケーキ
Strawberry Confit and Pistachio Mousse
Strawberry and Red Wine Compote with Orange and Cinnamon Cream Puff
Kagami Mochi
Strawberry Shortcake Verrine
Strawberry Cheesecake
Anko Pound Cake

8,360

MANDARIN ORIENTAL
TOKYO

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。

From December 26, 2024 to January 27, 2025
(Weekend and Public Holiday)

Strawberry

Golden Fan Afternoon Tea

ゴールデンファン アフタヌーンティー

Paired with a glass of N.V. Louis Roederer, Collection 244
アフタヌーンティーにシャンパン「ルイロデレール コレクション 244」をグラスにてご用意いたします
(Add 2,500)

セイボリー
SAVORY ASSORTMENT

帆立貝と苺のタルタル 胡桃のロースト
苺のガスパチョ モッツァレラチーズとペパーミント
大仙鶏のテリーヌ 苺とグレープフルーツのショーフロワ
ローストハムと苺のサンドイッチ
蝦夷鹿のロースト 苺バルサミコソース
巻海老 カリフラワー 蕪のソース キャビア添え
Scallop and Strawberry Tartare with Roasted Walnut
Strawberry Gazpacho with Mozzarella and Peppermint
Daisen Chicken Terrine, Strawberry and Grapefruit Chaud-Froid
Roasted Ham and Strawberry Sandwich
Roasted Ezo Venison with Strawberry Balsamic Sauce
Steamed Makiebi and Cauliflower, Turnip Sauce with Caviar

スコーン
SCONE

レーズンスコーン　ラズベリースコーン
苺ジャム　レモンカード
Raisin Scone, Raspberry Scone
Strawberry Jam, Lemon Curd

プティフール
PETITS-FOURS

苺のコンフィとピスタチオのムース
苺と赤ワインのコンポート オレンジとシナモンのシュー
鏡餅
苺のショートケーキ　ヴェリーヌ仕立て
ストロベリーチーズケーキ
餡子のパウンドケーキ
Strawberry Confit and Pistachio Mousse
Strawberry and Red Wine Compote with Orange and Cinnamon Cream Puff
Kagami Mochi
Strawberry Shortcake Verrine
Strawberry Cheesecake
Anko Pound Cake

9,460

MANDARIN ORIENTAL
TOKYO

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。