

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 モッツア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



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

ゴールド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 モッツア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 苺バルサミソース  
フレッシュチーズとセミドライ苺のタルト 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  
Fresh Cheese and Semi-Dried Strawberry Tart 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



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。

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)

**Mandarin Oriental, Tokyo Blend Tea**  
マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー



Chinese Oolong tea seasoned with citrus fruits,  
providing a fresh and pleasant aftertaste.  
福建省産の烏龍茶に柑橘の香りを加えたシグネチャーブレンド

**Exotic Orchard**  
エキゾチックオーチャード



A blend of Oolong and Pu-erh teas, flavoured with lychee.  
烏龍茶とプーアル茶にライチの香りのオリジナルブレンド

**Darjeeling**  
ダーズリン



A robust Darjeeling tea  
with a mild sweetness and a roasted aroma.  
穏やかな甘みが魅力的な、焙煎の香りが際立つしっかりとした味わい

**Ceylon**  
セイロン



Full flavour black tea from Sri Lanka.  
香りとコクを追求したフルボディのブラックティー

**White Sangria**  
ホワイトサングリア



Black tea flavoured with candied orange peel, green raisin,  
elderflower and marigold flower.  
オレンジピールとグリーンレーズン、エルダーフラワーの  
ブレンドが白ワインのサングリアを思わせるフルーツティー

**Earl Grey**  
アールグレイ



Tea flavoured with bergamot.  
快活で華やかなベルガモットの香り

**Triangle**  
トライアングル



Black tea that perfectly blends the sweetness  
of fruit with a gentle aroma of flower.  
フルーツの甘みとやわらかな花の香りが調和した紅茶

**Tochiotome Strawberry Tea**  
とちおとめ ~ 苺の紅茶 ~



Seasonal "Tochiotome" strawberry scent  
add some sweetness and enhances  
the rich flavour of black tea.  
旬の苺「とちおとめ」ならではののみずみずしく贅沢な  
苺の香りが甘みとコクのある紅茶の風味を  
引き立てます

**Tochiotome Strawberry Green Tea**  
とちおとめ ~ 苺の緑茶 ~



Green tea flavoured with sweet  
and refreshing aroma of Tochiotome strawberry.  
甘酸っぱい香りが魅力の苺「とちおとめ」と爽やかな緑茶のハーモニー

**Royal Milk Tea**  
ロイヤルミルクティー



Assam tea with a full-bodied flavour and low astringency.  
濃厚なコクがあり、渋みが少ないアッサムティーを使用

**Seasonal Royal Milk Tea**  
シーズナル ロイヤルミルクティー



Selected by our tea sommelier. Please ask your server.  
ティーソムリエが選んだ、季節のお茶をご用意しております  
スタッフにお尋ねください

**Seasonal Tea**  
シーズナルティー



Selected by our tea sommelier.  
Please ask your server.  
ティーソムリエが選んだ、季節のお茶をご用意しております  
スタッフにお尋ねください

**Rossini**  
ロッシーニ



A tea mocktail with strawberry, rose, cranberry and blueberry.  
ストロベリーとローズのフレーバーティーに  
クランベリーやブルーベリーを加えたティーモクテル

**Obstgarten**  
フルーツガーデン



A fruits tea with strawberry aroma  
with sweet rosehip, apple and orange flavor.  
苺の香りが特徴的なフルーツティー  
甘酸っぱいローズヒップに林檎やオレンジの華やかなフレーバー

**PICCOLO**  
ピッコロ



Rooibos tea delicately infused with the sweet  
and mellow scents of luscious berries, apricot, and honey.  
華やかなベリー、アブリコット、ハニーが甘くやさしく香るルイボスティー

**JUS' TAIME Brilliant**  
ジュテーム ブリヤン



Fruit tea blended with yuzu, blood orange and herbs.  
柚子、ブラッドオレンジとハーブをブレンドしたフルーツティー  
爽快な酸味と蜂蜜のような甘み、鮮やかな黄金色

**Chamomile**  
カモミール



Aromatic scent with a mild and relaxing character.  
りんごを思わせる香りのジャーマンカモミール

**Coffee**  
コーヒー



Mandarin Oriental Blended Coffee  
Café Latte / Cappuccino / Espresso (Hot only)\*  
マンダリン オリエンタル ブレンドコーヒー  
カフェラテ / カプチーノ / エスプレッソ(ホットのみ)



カフェインレスコーヒーをご希望の際は、スタッフにお申し付けください  
\*Decaffeinated Coffee available upon request



Hot  
ホット



Iced  
アイス



Caffeine Free  
カフェインレス

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。