

June 28 – August 31
6月28日～8月31日

LEGENDARY AFTERNOON TEA “SUMMER”

レジェンダリー アフタヌーンティー “サマー”

Served with your choice of Freshly Infused Tea or Original Blend Coffee
お好きな紅茶 コーヒーをメニューからお選びください。

6,350

Paired with a glass of Louis Roederer, Collection 242 N.V.
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 242」をグラスにてご用意いたします
Add 2,400

SAVORY ASSORTMENT

各種セイボリー

Margherita Pizza Style Tartelette with Tomato, Mozzarella and Basil
Melon and Ham Salad with Fresh Sansho Leave
Spring Roll with Chicken and Salad
Cucumber, Yogurt Jelly, Fresh Mint and Pine Nut
Corn Cream Jelly with Crab, Pomelo and Crumble
マルゲリータピザ風タルトレット トマト モッツアレラ バジリコ
メロンと生ハムのサラダ 山椒の葉
生春巻き チキン サラダ
キュウリとヨーグルトゼリー フレッシュミント
コーンクリームゼリー 蟹 ポメロ クランブル

SCONE

スコーン

Lemon Scone & Gouda & Grana Padano Cheese Scone
Mango & Passion Fruit Jam, Lemon and Blueberry Jam
レモンスコーン ゴーダ&グラナパダーノチーズのスコーン
マンゴー&パッションフルーツのジャム ブルーベリージャム

PETITS-FOURS

プティフル

Mango Pudding and Coconut Crumble
Financier with Blueberry Jam and Timut Pepper
Banana and Pecan Nut Tartelette, Chocolate Cream
Peach Mousse
Honey Jelly with Green Grape, Milk and Honey Sorbet
Dacquoise, Pineapple and Hibiscus Marmalade, Vanilla Buttercream
マンゴプディングとココナッツクランブル
フィナンシェ ブルーベリージャムとティムトペッパー
バナナとピーカンナッツのタルトレット チョコレートクリーム
桃のムース
はちみつのゼリー グリーングレープ ミルクとはちみつのシャーベット
ダックワーズ パイナップルとハイビスカスのマーマレード バニラバタークリーム

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。

"Summer"

Mandarin Oriental Tokyo, Blend Tea

CP J2 0 If9

Chinese Oolong tea seasoned with citrus fruits, providing a fresh and pleasant aftertaste.

茶 茶
茶 茶

Exotic Orchard

WVo<

A blend of Oolong and pu-erh teas, flavoured with lychee.

/ 茶 茶
茶 茶

Ceylon

f

Full flavour black tea from Sri Lanka.

茶
HO 0 0

White Sangria

Nbf#

Black tea flavoured with candied orange peel, green raisin, elderflower and marigold flower.

f 茶 f" 0 H 0
0 0 f 0 (f
A 0 0



Sweet Orange

, of +

Aromatic black tea from Nilgiris with natural citrus notes, blended with candied blood orange peel.

f 茶
H 0 H 0 Co 0

Amanatsu Oolong

W 9

Refreshing Taiwanese oolong tea with natural Amanatsu mikan flavour.

茶 茶
茶 6.

Green Diamond

#f Bf<

Exotic green tea blend with pineapple, mango, and orange with rose petal - reminiscent of a tropical island.

D 0 " f 0 - e j
If 0 0

Peach Jasmine

v v, Rf

A blend of spring-picked Darjeeling tea and fine jasmine tea scented with white peach.

0 0 f 0 Rf 0
v 0 0 <

British Cooler

I 0 0

A fresh, intriguing blend of black tea scented with lemon, lime and mint.

Uf 0 0
0 Rf 0 6.

Virgin Mojito

gof UEo;

A herbal blend of lime, cinnamon, mint and liquorice root.

S 0 f " Rf " j 0 n 0 <
茶 Eoc 0

Royal Milk Tea

WR9

Assam tea with a rich, full-bodied flavor and low astringency.

茶 0 0 0

Lemon Tart Royal Milk Tea

Uf2 WR9

Milk tea with the sweet aroma of lemon cream and savory tart crust.

0 0 f 0 S 0 0 0 0
Uf 2 0 0

Tea Lemonade

0 U 0 <

Original lemonade blended with refreshing fruit tea, lemon juice and honey.

茶 0 0 0 0 f 0 N, c l f 0
U 0 <

Muscat

0

Decaffeinated black tea with a fresh and sweet muscat aroma.

茶 0 0 0

Rooibos Lemon

0, Uf

Rooibos tea blended with dried lemon peel and lemon myrtle.

茶 f 0 0, 0

JUS T'AIME "ÉCLATANT"

W S R

A tropical infusion with sweet and sour passion fruit, ripe mango, pine, apple, rosehip, and hibiscus.

0 0 0 H 0 0 0 0 0 0
D 0 0 o - E 0 0
0 0

Chamomile

URo^

Aromatic scent with a mild and relaxing character.

f A 0 URo^

Coffee

0 Eo

Mandarin Oriental Blended Coffee

Café Latte / Cappuccino

Decaffeinated Coffee available upon request

Espresso (Hot only)

CP J2 If 0 Eo
H 0 / 0 A
Hf, 0 Eo
0 0 0

