

From January 28, 2025 to March 14, 2025 (Weekday)

# AMOUR

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

金目鯛と百合根のテリーヌミント風味

バイクドビーンズのパイ包み焼トリュフ風味

ローストアーモンドに包まれた豚肉とオリーブのパテ

海老のロワイヤル サフランクリーム

鴨肉のサンドイッチ オレンジとクミンの香り

Golden Sea Bream and Lily Bulb Terrine with Mint Flavour

Baked Bean Pie Wrap with Truffle Flavour

Pork and Olive Pate with Roasted Almond

Shrimp Royale with Saffron Cream

Duck Breast Sandwich with Orange and Cumin

スコーン

## SCONE

チーズスコーン レーズンスコーン

柑橘ジャム 林檎ジャム

Cheese Scone, Raisin Scone

Citrus Jam, Apple Jam

プティフール

## PETITS-FOURS

柑橘のチーズケーキ

カシスとアールグレイのムース

柚子とチョコレート

モワルーショコラ

ストロベリータルト

マンダリン オリエンタル 東京ブレンドティーのパウンドケーキ

Citrus Cheesecake

Cassis and Earl Gray Mousse

Yuzu and Chocolate

“Moelleux” Chocolate

Strawberry Tart

Mandarin Oriental, Tokyo Blend Tea 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 January 28, 2025 to March 14, 2025  
(Weekend and Public holiday)

# AMOUR

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

金目鯛と百合根のテリーヌミント風味  
バイクドビーンズのパイ包み焼トリュフ風味  
ローストアーモンドに包まれた豚肉とオリーブのパテ  
海老のロワイヤル サフランクリーム  
鴨肉のサンドイッチ オレンジとクミンの香り  
フェネルのパンナコッタ 帆立とキャビア  
Golden Sea Bream and Lily Bulb Terrine with Mint Flavour  
Baked Bean Pie Wrap with Truffle Flavour  
Pork and Olive Pate with Roasted Almond  
Shrimp Royale with Saffron Cream  
Duck Breast Sandwich with Orange and Cumin  
Fennel Panna Cotta, Scallop and Caviar

## スコーン SCONE

チーズスコーン レーズンスコーン  
柑橘ジャム 林檎ジャム  
Cheese Scone, Raisin Scone  
Citrus Jam, Apple Jam

## プティフル PETITS-FOURS

柑橘のチーズケーキ  
カシスとアールグレイのムース  
柚子とチョコレート  
モワルーショコラ  
ストロベリータルト  
マンダリン オリエンタル 東京ブレンドティーのパウンドケーキ  
Citrus Cheesecake  
Cassis and Earl Gray Mousse  
Yuzu and Chocolate  
"Moelleux" Chocolate  
Strawberry Tart  
Mandarin Oriental, Tokyo Blend Tea 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「ルイロデレーン 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**  
ダージリン



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

**Opera**  
オペラ



Tea inspired by a classic French cake where sweet chocolate  
and the bitterness of coffee harmonize.  
甘いチョコレートとコーヒーのほろ苦さが響き合う  
チョコレートケーキをイメージした紅茶

**Tarte Au Citron**  
タルトオシトン



A tea inspired by France's iconic lemon tart  
with tangy lemon cream and soft meringue.  
甘酸っぱいレモンクリームに柔らかな  
メレンゲが重なるレモンタルトをイメージした紅茶

**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**  
シーズン 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**  
シーズンアルティー



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

**Amore**  
アモーレ



A tea mocktail with slightly sweet and rich aroma of cacao,  
balanced with caramel and strawberry.  
ほんのり甘く芳醇なカカオの香りが際立つ紅茶に  
キャラメルと苺のフレーバ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

**Happy Day**  
ハッピーデー



A honey-scented tea blended with lemongrass and tea flowers.  
レモングラスやティーフラワーがブレンドされた蜂蜜の香りのお茶

**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。