

From October 18, 2024, to October 31, 2024

# HALLOWEEN

Afternoon tea

ハロウィンアフタヌーンティー

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  
Paired with a glass of Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut  
(Add 2,500)

## セイボリー SAVORY ASSORTMENT

ずわい蟹のロワイヤル 林檎とラズベリーソース  
鰯と紫いものたると  
スモークサーモンと蓮根 栗のサンドイッチ オレンジ風味  
国産豚肩肉と南瓜のテリーヌ カルダモン風味  
和牛ローストビーフと牛蒡の湯葉包み 赤ワインソース  
帆立と銀杏 黒いヴルーテ 金粉をのせたキャビア添え  
Snow Crab Royale with Apple and Raspberry  
Inada and Purple Sweet Potato Tart  
Smoked Salmon, Lotus Root and Chestnut Sandwich with Orange Flavour  
Japanese Pork Shoulder and Pumpkin Terrine with Cardamom Flavour  
Wagyu Roasted Beef and Burdock Wrapped in Bean Curd Skin with Red Wine Sauce  
Scallop and Ginko Nut and Black Velouté, Caviar topped with Gold Powder

## スコーン SCONE

レーズンスコーン 南瓜とクランベリーのスコーン  
無花果とラズベリー シナモンのジャム 洋なしとジンジャーのジャム  
Raisin Scone, Pumpkin and Cranberry Scone  
Fig, Raspberry and Cinnamon Jam, Pear and Ginger Jam

## プティフル PETITS-FOURS

どんぐり  
無花果のシュークリーム  
メープルと南瓜  
モンブラン  
柿のヴェリーヌ  
ラムレーズンのパウンドケーキ  
DONGURI  
Fig Cream Puff  
Maple and Pumpkin  
Mont Blanc  
Persimmon Verrine  
Rum Raisin Pound Cake

8,800



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。

**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.  
烏龍茶とプーアー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.  
香りとおく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



**Arabian Nights**  
アラビアンナイト



Black Tea scented with pomegranate and jasmine, offering an exotic aroma and hint of fruity sweetness.  
ザクロとジャスミンで香りつけたブラックティー  
エキゾチックな香りとフルーツの甘さが特徴の紅茶

**Marron Green Tea**  
栗緑茶



Chestnut-flavoured green tea with dried chestnut.  
栗の香りをまとった緑茶にドライマロンを加えた甘く懐かしい味わい

**Neptune**  
ネプチューン



Black tea with rich fruit in honey and gorgeous marigolds.  
蜂蜜に漬け込んだ豊かなフルーツと華やかなマリーゴールドが彩る紅茶

**Trick or Tea!**  
トリックオティー

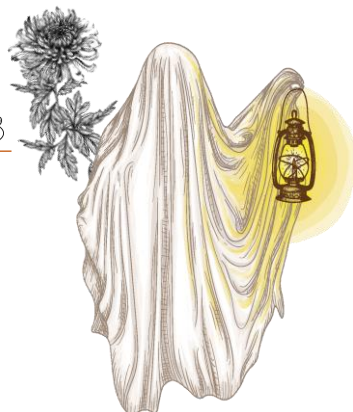


Tea with a gentle flavour reminiscent of sweet and fragrant roasted chestnuts and caramel.  
甘く香ばしい栗とキャラメルの焼き菓子をイメージしたやさしい味わいの紅茶

**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



**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

**Imitation Apple**  
イミテーション・アップル



Spicy cinnamon and ginger, maple syrup and cranberry sweetness, just like apples in a tea mocktail.  
スパイシーなシナモンやジンジャーにメープルシロップとクランベリーが甘さが調和した林檎を思わせるティーモクテル



**Rooibos Poire**  
ルイボスポワール



Green rooibos tea with a rich aroma of premium pear.  
ラ・フランスならではの芳醇な香りをまとった甘くやわらかな味わいのルイボスティ

**Caramel & Rum**  
キャラメル&ラム



Rooibos tea with milk caramel, bitter burnt caramel aroma with accents of rum.  
甘くとろけるようなミルクキャラメルとビターな焦がしキャラメルの2種類の香り、アクセントにラムの香りをまとった甘みのあるルイボスティ

**JUS' T'AIME "MYSTIQUE"**  
ジュテーム ミスティーク



A mellow scent of cassis and grapes, a fascinating fruit tea like wine. The fruity spreads comfortably.  
カシスやぶどうの芳醇な香りが漂う、ワインのように魅惑的なフルーツティー 果実味あふれる酸味が心地よく広がります

**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

From November 1, 2024, to December 20, 2024

# FESTIVE

Golden Fan Afternoon Tea  
フェスティブ 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  
国産サーロインのローストビーフと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  
オマール海老とカリフラワー 蕪のソース キャビア添え  
Flounder Terrine with Flavor of Rosehip and Sea Urchin  
Cheese Gorgonzola and Semi Dried Fig Tart  
A Fluffy Mimolette Sandwich with Japanese Roasted Beef and Brown Mushroom  
Brandade Wrapped in Tortilla with Tobiko and Flavor of Star Anise  
Tottori Daisen Chicken Terrine, Plum Wine and Raisin Jelly  
Steamed Lobster 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  
キャラメルパウンドケーキ  
Decadence Cube  
Pistachio  
Chocolate and Raspberry  
Chestnut  
Yuzu Cheesecake  
Caramel Pound Cake

8,580



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。

**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.  
烏龍茶とプーアー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



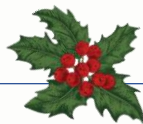
Black tea flavoured with candied orange peel, green raisin, elderflower and marigold flower.  
オレンジピールとグリーンレーズン、エルダーフラワーのブレンドが白ワインのサングリアを思わせるフルーツティー

**Earl Grey Chocolat**  
アールグレイショコラ



Sweet and rich chocolate-flavoured tea with the aroma of Earl Grey.  
アールグレイの香り漂う、甘く濃厚なチョコレートフレーバードティー

**Rose Royal**  
ロゼ ロイヤル



The elegant tea with a taste inspired by the glamorous sparkling wine.  
華やかなスパークリングワインをイメージした上品な味わいの紅茶

**Winter Dream**  
ウィンタードリーム



Gorgeously fragrant tea with almond, sunflower, cornflower, and safflower.  
アーモンド、ヒマワリ、コーンフラワー、ベニバナが散りばめられた華やかな香りの紅茶

**An Irish Dram**  
アイリッシュドラム



An adult tea of Irish whiskey that has a sweet, yet crisp and mellow aroma.  
アイリッシュウイスキーのどこか甘く、それでいてキリッとした芳醇な香りが際立つ大人の紅茶

**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



**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

**Gift**  
ギフト



A sparkling tea mocktail with the sweetness of fruit and 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スパークリングモクテル

**La Vie En Rose**  
ラビアンローズ



Rooibos tea with the fresh acidity of hibiscus and gorgeous rose aroma.  
ハイビスカスの爽やかな酸味にローズの華やかな香りが特徴的なルイボスティー

**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 ANGLAIS**  
ジュテーム アンブレ



Decaffeinated earl grey with a blend of refreshing bergamot and sweet and sour berry notes.  
Reminiscent of an English rose garden.  
爽やかなベルガモットと甘酸っぱいベリーの香りをブレンドしたノンカフェインアールグレイ  
英国のローズガーデンを思わせる



**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