

From 12 September to 17 October / 1 November to 16 November 2025
-Weekdays-

AUTUMN HARVEST

Legendary Afternoon Tea

レジェンダリー オータムハーベスト アフタヌーンティー

8,360

Paired with a glass of N.V. 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 2,640

セイボリー SAVOURY ASSORTMENT

ずわい蟹 柚子 | Snow Crab, Yuzu
蓮根 トリュフ | Lotus Root, Truffle
牛蒡 ケークサレ | Burdock Savoury Cake
鴨もも肉のコンフィ 南瓜 | Duck Confit, Pumpkin
ローストビーフタルト | Roast Beef Tart

スコーン SCONES

レーズン | Raisin
南瓜 | Pumpkin
無花果とラズベリーのジャム | Fig and Raspberry Jam
洋梨とジンジャーのジャム | Pear and Ginger Jam

プティフール PETITS-FOURS

林檎 キャラメル | Apple, Caramel
柿 白味噌 | Persimmon, White Miso
バニラ ピーカンナッツ | Vanilla, Pecan Nuts
無花果 胡桃 | Fig, Walnut
南瓜 スパイス クランベリー | Pumpkin, Mix Spices, Cranberry
栗とカシスのパウンドケーキ | Chestnut and Cassis Pound Cake
ほうじ茶と洋梨のモンブラン | Houjicha and Pear Mont-Blanc



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 12 September to 17 October / 1 November to 16 November 2025
-Weekend and Public Holiday-

AUTUMN HARVEST

Golden Fan Afternoon Tea

ゴールドファン オータムハーベスト アフタヌーンティー

9,460

Paired with a glass of N.V. 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 2,640

セイボリー

SAVOURY ASSORTMENT

ずわい蟹 柚子 | Snow Crab, Yuzu

蓮根 トリュフ | Lotus Root, Truffle

牛蒡 ケークサレ | Burdock Savoury Cake

鴨もも肉のコンフィ 南瓜 | Duck Confit, Pumpkin

ローストビーフタルト | Roast Beef Tart

ビーツ リコッタチーズ キャビア | Beets, Ricotta Cheese, Caviar

スコーン

SCONES

レーズン | Raisin

南瓜 | Pumpkin

無花果とラズベリーのジャム | Fig and Raspberry Jam

洋梨とジンジャーのジャム | Pear and Ginger Jam

プティフル

PETITS-FOURS

林檎 キャラメル | Apple, Caramel

柿 白味噌 | Persimmon, White Miso

バニラ ピーカンナッツ | Vanilla, Pecan Nuts

無花果 胡桃 | Fig, Walnut

南瓜 スパイス クランベリー | Pumpkin, Mix Spices, Cranberry

栗とカシスのパウンドケーキ | Chestnut and Cassis Pound Cake

ほうじ茶と洋梨のモンブラン | Houjicha and Pear Mont-Blanc



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。

Paired with a glass of
N.V. Veuve Clicquot Yellow Label Brut

アフタヌーンティーに「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 2,640

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 fruit,
providing a fresh and pleasant aftertaste
福建産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



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

Momijigari 紅葉狩り



Colourful autumn leaves-inspired blend tea,
with the sweet and tangy flavours of apple
and apricot, offering a refreshing taste
りんごや杏の甘酸っぱさを感じられる
鮮やかな彩りのブレンドティー

Takibi 焚火



Flavoured tea with a smoky aroma of Oolong tea
with a sweet tropical fruitiness
燻製香とすっきりした渋みが特徴の中国烏龍茶に
トロピカルな甘い香りが重なるフレーバーティー

Fig and Basil フィグ&バジル



A white tea blended with dried basil, fig, pineapple and rose
無花果、バジル、パイナップルや薔薇がブレンドされ
酸味は控えめな自然な甘みが広がる白茶のフルーツティー

Grape 巨峰



Green tea with the exquisite aroma
and sweetness of grape
濃厚で豊潤な巨峰の甘さと
ほのかな酸味を忍ばせた深い味わいの緑茶

Seasonal Tea シーズンナルティー



Carefully selected by our tea sommelier
Please feel free to ask for a recommendation
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 シーズンナル ロイヤルミルクティー



Carefully selected by our tea sommelier
please feel free to ask for a recommendation
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

Harvest Festival 収穫祭



A tea mocktail of sweet potato, chestnut and pumpkin,
gently infused with vanilla and topped with a brown sugar espuma
さつまいも、栗、南瓜の紅茶にバニラの香りをまとうせ
黒蜜のエスプーマで仕上げたティーモクテル

Imokuri kabocha いもくりかぼちゃ



Rooibos tea with the sweetness
and gentle scent of chestnut, sweet potato and pumpkin
栗、さつまいも、南瓜のほっこり甘く優しい香りのルイボスティー

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ー

Paysage De Provence プロヴァンス



Herbal tea blended to evoke the flowers of Southern France
南フランスに咲く花々をイメージしてブレンドされたハーブティー

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)

*Decaffeinated Coffee available upon request
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



Hot
ホット



Iced
アイス



Caffeine Free
カフェインレス