From 27 June to 11 September 2025 -Weekdays-

MANGO

Legendary Afternoon Tea

レジェンダリー マンゴー アフタヌーンティー

8,360

Paired with a glass of N.V. Louis Roederer, Collection 245

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 245」をグラスにてご用意いたします

Add 2,640

セイボリー
SAVOURY ASSORTMENT

夏野菜の湯葉巻き

フォアグラと鶏胸肉のタルト マンゴーチャツネのゼリー添え

穴子のプリン きのこソース

蝦夷鮑のコンフィとマンゴーマヨネーズのオープンサンドイッチ

フルーツトマトの香草焼きとスモークサーモンのムース

Yuba Roll with Summer Vegetables

Foie Gras and Chicken Breast Tart with Mango Chutney

Conger Eel Pudding with Mushroom Sauce

Open Sandwich with Abalone Ezo Awabi Confit and Mango Mayonnaise

Baked Fruit Tomato with Herb and Smoked Salmon Mousse

スコーン
SCONES

ラズベリースコーン パッションフルーツスコーン

マンゴーとパッションフルーツのジャム アプリコットジャム

Raspberry Scone, Passion Fruit Scone

Mango and Passion Fruit Jam, Apricot Jam

プティフール
PETITS-FOURS

マンゴープリン

パイナップルムースとジンジャーガナッシュ

マンゴーとココナッツタルト

レモングラスムースとマンゴーコンフィ

バナナとライムのコンポート パッションフルーツとバナナのクリーム

レモンパウンドケーキ

マンゴーのかき氷 ココナッツクランブルとバニラのディプロマクリーム

Mango Pudding

Pineapple Mousse and Ginger Ganache

Fresh Mango and Coconut Tart

Lemongrass Mousse and Mango Confit

Banana and Lime Compote, Passion Fruits and Banana Cream

Lemon Pound Cake

Kakigori – Mango, Coconut Crumble and Vanilla Diplomat Cream

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 27 June to 11 September 2025
-Weekend and Public Holiday-

MANGO

Golden Fan Afternoon Tea

ゴールデンファン マンゴー アフタヌーンティー

9,460

Paired with a glass of N.V. Louis Roederer, Collection 245
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 245」をグラスにてご用意いたします
Add 2,640

セイボリー
SAVOURY ASSORTMENT

夏野菜の湯葉巻き
フォアグラと鶏胸肉のタルト マンゴーチャツネのゼリー添え
穴子のプリン きのこソース
蝦夷鮑のコンフィとマンゴーマヨネーズのオープンサンドイッチ
フルーツトマトの香草焼きとスモークサーモンのムース
キャビアを添えた爽やかな人参のパンナコッタ
Yuba Roll with Summer Vegetables
Foie Gras and Chicken Breast Tart with Mango Chutney
Conger Eel Pudding with Mushroom Sauce
Open Sandwich with Abalone Ezo Awabi Confit and Mango Mayonnaise
Baked Fruit Tomato with Herb and Smoked Salmon Mousse
Carrot Panna Cotta with Caviar

スコーン
SCONES

ラズベリースコーン パッションフルーツスコーン
マンゴーとパッションフルーツのジャム アプリコットジャム
Raspberry Scone, Passion Fruit Scone
Mango and Passion Fruit Jam, Apricot Jam

プティフール
PETITS-FOURS

マンゴープリン
パイナップルムースとジンジャーガナッシュ
マンゴーとココナッツタルト
レモングラスムースとマンゴーコンフィ
バナナとライムのコンポート パッションフルーツとバナナのクリーム
レモンパウンドケーキ
マンゴーのかき氷 ココナッツクランブルとバニラのディプロマクリーム
Mango Pudding
Pineapple Mousse and Ginger Ganache
Fresh Mango and Coconut Tart
Lemongrass Mousse and Mango Confit
Banana and Lime Compote, Passion Fruits and Banana Cream
Lemon Pound Cake
Kakigori – Mango, Coconut Crumble and Vanilla Diplomat Cream

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. Louis Roederer, Collection 245
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 245」
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

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

Felicitations!
フェリシタシオン！

A black tea with a sweet
and tangy aroma of peach and cherry.
ピーチやチェリーの甘酸っぱい香りが広がる紅茶

Arabian Nights
アラビアンナイト

Black tea scented with pomegranate and jasmine,
offering an exotic aroma and a hint of fruity sweetness.
ザクロとジャスミンで香りづ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

Seasonal Tea
シーズナルティー

Carefully selected by our tea sommelier. Please ask us.
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

Carefully selected by our tea sommelier. Please ask us.
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

Oriental Shade
木陰

A tea mocktail of rooibos and cassis oolong,
accented with the aroma of ripe mango.
ルイボスティーとカシス烏龍茶に、熟したマンゴーが香るティーモクテル

SOLEIL LEVANT
ソレイユ ルヴァン

Japanese tea with white grape and grapefruit aroma,
blended with premium Asahi matcha.
白葡萄とグレープフルーツの香りの日本茶に
抹茶の高級品種「あさひ」をブレンド

Green Diamond
グリーン ダイヤモンド

Exotic green tea blended with pineapple, mango and orange
with rose petal – reminiscent of tropical island.
パイナップル、マンゴー、オレンジやローズの花びらを ブレンドした
南の国を彷彿とさせるグリーンティー

Passion Fruit Oolong
パッションフルーツ烏龍

A fragrant Taiwanese oolong tea delicately scented
with the sweet and tart essence of passion fruit.
甘酸っぱいパッションフルーツが香る台湾烏龍茶

Jardin Sauvage
ジャルダン ソバージュ

FREE

Rooibos tea with the infusion of ripe mango and fresh citrus scent.
甘く熟れたマンゴーと爽やかなシトラスで香りづけしたルイボスティー

Paysage De Provence
プロヴァンス

FREE

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

FREE

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 | FREE 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。