

TURNER EXHIBITION AFTERNOON TEA

英国を代表する画家ターナーとの
コラボレーションアフタヌーンティー



MANDARIN ORIENTAL
TOKYO

Monday to Thursday | 24 September to 15 November (except 21 to 31 October)

TURNER EXHIBITION AFTERNOON TEA

英国を代表する画家ターナーとのコラボレーションアフタヌーンティー

8,580

セイボリー | SAVOURIES

いくらとえびす南瓜のパンナコッタ | Salmon Roe and Ebisu Pumpkin Panna Cotta

スモークサーモントレビスのマリネのサンドイッチ | Smoked Salmon and Marinated Radicchio Sandwich

蓮根 トリュフ ピスタチオ | Lotus Root, Truffle, and Pistachio

金目鯛 柚子 オリーブ | Golden Seabream, Yuzu, and Olive

牛パストラミ 薩摩芋 栗 | Beef Pastrami, Sweet Potato, and Chestnuts

スコーン | SCONES

プレーン | Plain

レーズン | Raisin

梨のジャム | Pear Jam

無花果とラズベリーのジャム | Fig and Raspberry Jam

プティフル | PETITS-FOURS

バノフィーパイ | Banoffee Pie

ミリオネア ショートブレッド | Millionaire Short Bread

ミックスドライフルーツパウンドケーキ | Mixed Dry Fruits Pound Cake

カスタードタルト | Custard Tart

ビクトリアスポンジ | Victoria Sponge

フラップジャック | Flapjacks

ペイント | Painting

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。

Friday, Weekends and Public Holidays | 24 September to 15 November (except 21 to 31 October)

TURNER EXHIBITION AFTERNOON TEA

英国を代表する画家ターナーとのコラボレーションアフタヌーンティー

10,340

セイボリー | SAVOURIES

いくらとえびす南瓜のパンナコッタ | Salmon Roe and Ebisu Pumpkin Panna Cotta

スモークサーモントレビスのマリネのサンドイッチ | Smoked Salmon and Marinated Radicchio Sandwich

蓮根 トリュフ ピスタチオ | Lotus Root, Truffle, and Pistachio

金目鯛 柚子 オリーブ | Golden Seabream, Yuzu, and Olive

牛パストラミ 薩摩芋 栗 | Beef Pastrami, Sweet Potato, and Chestnuts

無花果 キャビア | Fig and Caviar

スコーン | SCONES

プレーン | Plain

レーズン | Raisin

梨のジャム | Pear Jam

無花果とラズベリーのジャム | Fig and Raspberry Jam

プティフル | PETITS-FOURS

バナフィーパイ | Banoffee Pie

ミリオネア ショートブレッド | Millionaire Short Bread

ミックスドライフルーツパウンドケーキ | Mixed Dry Fruits Pound Cake

カスタードタルト | Custard Tart

ビクトリアスポンジ | Victoria Sponge

フラップジャック | Flapjacks

ペイント | Painting

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。



Banoffee Pie / Inspired by Moonlight, A Study at Millbank 1797

The serene reflection of moonlight upon calm waters is expressed through layered notes of banana, peanuts and rum.

バナフィーパイ／絵画名：月光、ミルバンクでの習作 1797年

静かな水面に映る月光をバナナやピーナッツ、ラムの風味に仕上げました。



Millionaire Short Bread / Inspired by Ship in the Storm 1826

The dramatic sea and stormy skies are interpreted through rich dark chocolate and salted caramel.

ミリオネアショートブレッド／絵画名：嵐のなかの船 1826年

嵐の海と劇的な空をダークチョコレートと塩キャラメルで表現しました。



Mixed Dry Fruits Pound Cake / Inspired by Cloud and Rain Above Landscape 1820-40

A rich mixed dried fruit pound cake expresses the moisture-filled atmosphere and the rain drifting between sky and earth.

ミックスドライパウンドケーキ

ミックスドライフルーツを贅沢に使用したパウンドケーキで大気に満ちる湿り気や空と大地のはざまを漂う雨の情景を表現しました。



Custard Tart / Inspired by Landscape of Water 1840-5

The transparency and soft luminosity characteristic of Turner's watercolours are expressed through delicate colours and refined flavours.

カスタードタルト／絵画名：水のある風景 1840-5年

水彩画ならではの透明感や柔らかな光を繊細な色彩と味わいで描き出しています。



Victoria Sponge / Inspired by Lausanne Sunset 1841-2

Through the elegant harmony of raspberry and fig, this creation captures the beautiful moment when warm, radiant light slowly dissolves into silence.

ビクトリアスポンジ

温かく放たれる光がやがて静寂へと溶け込む美しい瞬間をラズベリーと無花果の優雅な調和で表現しています。



Flapjacks / Inspired by Venice Quay, Ducal Palace 1844

The dreamlike moment of Venice enveloped in a golden haze of light is expressed through the elegant harmony of Earl gray and apple.

フラップジャック

黄金色の光の霞に包まれるヴェネツィアの幻想的な瞬間をアールグレイと林檎の優雅な調和で表現しています。

Paired with a glass of
N.V. Louis Roederer, Collection 246

グラス「ルイロデレール コレクション 246」
をご用意いたします

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
烏龍茶とプーアル茶にライチの香りのオリジナルブレンド

Darjeeling The Autumnal ダージリン・ザ オータムナル



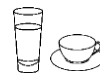
Full-bodied Darjeeling tea with a musky flavour
and natural sweetness
ダージリンの秋摘み茶葉だけをブレンドした穏やかな
甘みが魅力的な紅茶

Earl Grey アールグレイ



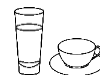
Tea flavoured with bergamot
快活で華やかなベルガモットの香り

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

Neptune ネプチューン



Black tea with rich fruit in honey
and gorgeous marigolds
蜂蜜に付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

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

Taiwan Keika Oolong 台湾桂花烏龍



A Taiwanese oolong tea features a delicate floral aroma
and gentle sweetness beautifully balanced
with a refreshing finish
芳しい甘い花の香りと、爽やかなお茶の味わいが絶妙に
調和した台湾烏龍茶

Crystal Queen Tea クリスタルクイーンティー



A black tea showcasing the vibrant, jewel-like aroma
of berries, balanced by a clean and refreshing finish
ベリーの新やかで煌めくような香りとすっきりとした後味の
コントラストが際立つ紅茶

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紅茶をご用意しております
スタッフにお尋ねください

Pomme Éclat pom エクラ



A mocktail featuring apple and grape vinegar acidity,
balanced with creamy soy milk and a subtle touch
of maple sweetness

林檎やグレープビネガーの酸味と豆乳のまろやかさに
メープルの甘みを上品に重ねたモクテル

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紅茶を使用した
ロイヤルミルクティーをご用意しております
スタッフにお尋ねください

Imo Kuri Kabo Cha いもくりかぼ茶



Rooibos tea with 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やさしい香りの
ルイボスティー

Caramel and Rum キャラメル&ラム



Rooibos tea with milk caramel, bitter burnt caramel aroma
with accents of rum

甘くとう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、アクセントラムの香りを纏ったルイボスティー

Sur la Lune スールラリュージュ



A fragrant herbal tea showcasing the rich aromatics of
lemon myrtle and kuromoji, enhanced by calming
lavender and mint

レモンマートルやクロモジの豊かな香りと、ラベンダーや
ミントの心安らぐ風味が広がるハーブティー

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

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。