

From 23 March to 26 April

SAKURA

Golden Fan Afternoon Tea

ゴールドデンファン 桜 アフタヌーンティー

9,900

Paired with a glass of Veuve Cliquot Rosé Label

アフタヌーンティーにシャンパン「ヴーヴ・クリコ ローズ ラベル」をグラスにてご用意いたします

or

Paired with a glass of Alcohol Free Sparkling Wine “French Bloom Le Rosé”

アフタヌーンティーにノンアルコールスパークリングフレンチブルーム ル・ロゼ」をグラスにてご用意いたします

Add 3,080

セイボリー | SAVOURY ASSORTMENT

山菜香る桜海老 | Wild Vegetable, Sakura Shrimp

グリーンピースと百合根のパンナコッタ 生ハム | Green Peas and Lily Bulb Panna Cotta, Prosciutto
スモークサーモンと道明寺粉の湯葉巻き | Yuba Roll with Smoked Salmon and Domyoji Rice Flour

帆立貝とトリュフのヴォロヴァン | Vol-Au-Vent, Scallop and Truffle

春野菜とフォアグラ 鶏肉とリードヴォー | Spring Vegetable and Foie Gras, Chicken, Sweetbread

グリーンアスパラガスとうりいキャビア | Green Asparagus, Urui and Caviar

スコーン | SCONES

プレーン | Plain

レーズン | Raisin

苺ジャム | Strawberry Jam

シトラスジャム | Citrus Jam

プチフール | PETITS-FOURS

桜葉フィナンシェ ラズベリー | Sakura Leaf Financier, Raspberry

桜ムース 抹茶 赤スグリ | Sakura Mousse, Matcha Cream, and Red Currant

苺 アーモンド | Strawberry, Almond

ピスタチオ チェリー | Pistachio, Cherry

桜葉ムース ブルーベリー | Sakura Leaf Mousse and Blueberry

桜パウンドケーキ | Sakura Pound Cake

桜とカシスのモンブラン | Sakura and Cassis 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 23 March to 26 April

SAKURA

Legendary Afternoon Tea

レジェンダリー 桜 アフタヌーンティー

8,360

Paired with a glass of Veuve Cliquot Rosé Label

アフタヌーンティーにシャンパン「ヴーヴ・クリコローズ ラベル」をグラスにてご用意いたします

or

Paired with a glass of Alcohol Free Sparkling Wine “French Bloom Le Rosé”

アフタヌーンティーにノンアルコールスパークリング「フレンチブルーム ル・ロゼ」をグラスにてご用意いたします

Add 3,080

セイボリー | SAVOURY ASSORTMENT

山菜香る桜海老 | Wild Vegetable, Sakura Shrimp

グリーンピースと百合根のパンナコッタ 生ハム | Green Peas and Lily Bulb Panna Cotta, Prosciutto

スモークサーモンと道明寺粉の湯葉巻き | Yuba Roll with Smoked Salmon and Domyoji Rice Flour

帆立貝とトリュフのヴォロヴァン | Vol-Au-Vent, Scallop and Truffle

春野菜とフォアグラ 鶏肉とリードヴォー | Spring Vegetable and Foie Gras, Chicken, Sweetbread

スコーン | SCONES

プレーン | Plain

レーズン | Raisin

苺ジャム | Strawberry Jam

シトラスジャム | Citrus Jam

プティフル | PETITS-FOURS

桜葉フィナンシェ ラズベリー | Sakura Leaf Financier, Raspberry

桜ムース 抹茶 赤スグリ | Sakura Mousse, Matcha Cream, and Red Currant

苺 アーモンド | Strawberry, Almond

ピスタチオ チェリー | Pistachio, Cherry

桜葉ムース ブルーベリー | Sakura Leaf Mousse and Blueberry

桜パウンドケーキ | Sakura Pound Cake

桜とカシスのモンブラン | Sakura and Cassis 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 Veuve Cliquot Rosé Label
グラス「ヴーヴ・クリコローズ ラベル」

or

Paired with a glass of Alcohol Free Sparkling Wine
"French Bloom Le Rosé"
グラス ノンアルコール スパークリング「フレンチブルーム ル・ロゼ」

Add 3,080

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 ダーズリン



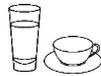
A robust Darjeeling tea with a mild sweetness and a roasted aroma
穏やかな甘みが魅力的な焙煎の香りが際立つしっかりとした味わい

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 ホワイトサンテリア



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
白ワインのサンテリアを思わせるフルーツティー

Sakura 桜



A fresh, spring-harvested Darjeeling tea complemented by the subtle
sweetness of cherry leaves, offering and refined flavor unfolds
the spirit of spring
春摘みのフレッシュなダーズリンに、桜葉のやさしい甘い香りをそえた
春らしい軽快で気品のある味わい

Sakura Veil 桜ヴェール



Green tea blended with Oshima Sakura leaf from Shizuoka,
accentuated by a subtle saltiness
ほのかな塩味がアクセントとなり、清々しい緑茶の風味と桜の葉の香りが
ふんわりと優しく広がる静岡県産大島桜の葉をブレンドした緑茶

Sakura Roasted Tea 桜焙じ茶



Roasted tea infused with the elevated aroma of cherry blossom leaves
and a subtle touch of saltiness delivers a refreshingly savory finish
ほんのりと塩味のある桜の葉の香りが引き立つすっきりと香ばしい焙じ茶

Seasonal Tea シーズナルティー



Carefully selected by our tea sommelier
You may request a recommendation at any time
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

Spring Rosé スプリングロゼ



A mocktail in a pale rose hue reflection spring
with the gentle fragrance of peach and strawberry
ピーチとストロベリーが優しく香る、春を映した淡いロゼ色のモクテル

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 シーズナルロイヤルミルクティー



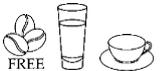
Carefully selected by our tea sommelier
You may request a recommendation at any time
ティーソムリエが選んだ季節の紅茶を使用したロイヤルミルクティーを
ご用意しております、スタッフにお尋ねください

Sakura Rooibos 桜ルイボス



Spring-inspired rooibos tea, delicately blended with the sweet
aromas of cherry and peach, accented with a touch of Sakura leaf
チェリーや桃の香りをふわりと纏わせアクセントに桜の葉を
ブレンドしたルイボスティー

Bise de printemps ピズド プランタン



A fruit tea blending sweet Sakura and cherry with pear and apple
for a refreshingly sweet tart taste
甘く華やかな桜とチェリーに洋梨と林檎をブレンドした甘酸っぱく
爽やかな味わいのフルーツティー

Yuzu-Sakura 柚子桜



Taiwanese Oolong tea gently scented with sweet Sakura and yuzu,
offering a refreshing taste in which the juicy aroma of yuzu is softly
accompanied by delicate cherry blossom notes
みずみずしい柚子の香りに桜の風味が優しく寄り添う
爽やかな味わいな台湾烏龍茶

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)

*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

