

From 5 January to 1 February / 16 February to 1 March

STRAWBERRY

Golden Fan Afternoon Tea

ゴールデンファン ストロベリー アフタヌーンティー

9,460

Paired with a glass of M.V. Krug, Grande Cuvée ED 173

アフタヌーンティーにシャンパン「クリュッグ グランド キュヴェ」をグラスにてご用意いたします

Add 7,260

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

ココナッツのムース 苺 オマール海老 | Coconut Mousse, Strawberry and Lobster

蝦夷鹿のローストビーツ 苺 | Roasted Ezo Venison, Beetroot and Strawberry

苺とボンレスハムのタルト | Strawberry, Jambon Blanc Tart

国産牛サーロインのローストビーフ エッグソース | Japanese Sirloin Roast Beef and Egg Sauce

苺とスモークサーモンのサンドイッチ | Strawberry and Smoked Salmon Sandwich

苺 カリフラワーとキャビア | Strawberry, Cauliflower and Caviar

スコーン | SCONES

プレーン | Plain

レーズン | Raisin

苺ジャム | Strawberry Jam

レモンカード | Lemon Curd

プティフル | PETITS-FOURS

苺 バニラフィナンシェ | Strawberry, Vanilla Financier

ストロベリータルト | Strawberry Tart

苺 柚子 | Strawberry, Yuzu

ストロベリー 栗 | Strawberry, Chestnut

苺 餡子 白玉 | Strawberry, Red Bean and Shiratama

ほうじ茶パウンドケーキ | Houjicha Pound Cake

苺パフェ | Strawberry Parfait



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 5 January to 1 February / 16 February to 1 March

STRAWBERRY

Legendary Afternoon Tea

レジェンダリー ストロベリー アフタヌーンティー

8,360

Paired with a glass of M.V. Krug, Grande Cuvée ED 173

アフタヌーンティーにシャンパン「クリュッグ グランド キュヴェ」をグラスにてご用意いたします

Add 7,260

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

ココナッツのムース 苺 オマール海老 | Coconut Mousse, Strawberry and Lobster

蝦夷鹿のローストビーツ 苺 | Roasted Ezo Venison, Beetroot and Strawberry

苺とボンレスハムのタルト | Strawberry, Jambon Blanc Tart

国産牛サーロインのローストビーフ エッグソース | Japanese Sirloin Roast Beef and Egg Sauce

苺とスモークサーモンのサンドイッチ | Strawberry and Smoked Salmon Sandwich

スコーン | SCONES

プレーン | Plain

レーズン | Raisin

苺ジャム | Strawberry Jam

レモンカード | Lemon Curd

プティフル | PETITS-FOURS

苺 バニラフィナンシェ | Strawberry, Vanilla Financier

ストロベリータルト | Strawberry Tart

苺 柚子 | Strawberry, Yuzu

ストロベリー 栗 | Strawberry, Chestnut

苺 餡子 白玉 | Strawberry, Red Bean and Shiratama

ほうじ茶パウンドケーキ | Houjicha Pound Cake

苺パフェ | Strawberry Parfait



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 M.V. Krug, Grande Cuvée ED 173
グラス「クリュッグ グランド キュヴェ」をご用意いたします

Add 7,260

Paired with a glass of N.V. Louis Roederer, Collection 245
グラス「ルイロデレル コレクション 245」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 ダージリン



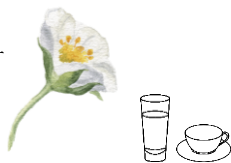
A robust Darjeeling tea with a mild sweetness and a roasted aroma
穏やかな甘みが魅力的な焙煎の香りが際立つしっかりとした味わい

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 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

RHUBARB & STRAWBERRY ルバーブ & ストロベリー



A black tea with a sweet
and tangy aroma beautifully blended
with rhubarb and strawberries
ルバーブとストロベリーが織りなす甘酸っぱく
華やかな香りの紅茶

YUZU CHOCOLAT 柚子ショコラ



A rich and mellow tea where the fragrant aroma of yuzu
and the sweetness of chocolate linger together
香り高い柚子と甘いチョコレートの余韻が重なる
まろやかでコクのある紅茶

Tochiotome Strawberry Green Tea とちおとめ ~苺の緑茶~



Green tea flavoured with sweet
and refreshing aroma of Tochiotome strawberry
甘酸っぱい香りが魅力の苺「とちおとめ」と爽やかな緑茶のハーモニー

Seasonal Tea シーズナルティー



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

Roseberry Symphony ローズベリー・シンフォニー



A mocktail that blends the tartness of pomegranate and cranberry
with the elegance of rose and the smooth richness of fresh cream
ザクロとクランベリーの酸味にローズの上品な香りと生クリームの
滑らかなコクを重ねたモクテル

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いたしました、スタッフにお尋ねください

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

CONSTANTIA コンスタンシア



Green Rooibos tea with refreshing muscat
and lemon myrtle notes, Inspired by the elegance of white wine
気品ある白ワインをイメージしたマスカットと
レモンマートルが香る爽やかなグリーンルイボス

'JUS' T' AIME "ELEGANT" ジュテーム エレガン



A fruit tea featuring the deep, sweet richness of berries
beautifully balanced by the bright, refreshing acidity of hibiscus
果実の甘さが凝縮されたベリー系の香りと味わいに
爽やかなハイビスカスが融合したフルーツティー

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
カプチーノ / 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

