

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

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

蝦夷鹿のローストビーツ 莓 | 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

苺とスマーカ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cone | 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

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

蝦夷鹿のローストビーツ 莓 | 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

苺とスマーカ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 デュヴェ」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「ルイロデレールコレクション 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 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 どちおとめ～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「どちおとめ」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

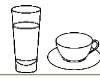


Roseberry Symphony

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

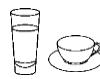


Royal Milk Tea

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レイボスティー



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レイボス



'JUS' T'AIME "ELEGANT"

ジュテームエレガント

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