FESTIVE WONDERS

MANDARIN ORIENTAL
TOKYO

The festive season unfolds
at Mandarin Oriental, Tokyo.
Above the skyline of Nihonbashi,
discover a collection of seasonal offerings,
from exceptional dining and curated stay
experiences to exclusive festive delights,
all brought together with the warm
hospitality that defines the season.

華やぎに包まれるフェスティブシーズンを、
マンダリン オリエンタル 東京で。
日本橋の街並みを望む天空の舞台で、
美食体験や趣向を凝らしたご宿泊プランや限定オファーなど、
季節の魅力を散りばめた多彩なラインアップをご用意しました。
温かなおもてなしとともに、豊かな時間をお楽しみください。





UNFOLDING WONDERS

Exclusive for guests booking the Unfolding Wonders Package.
A luxurious festive escape with seasonal privileges and curated experiences.

Available from 16 November 2026 to 10 January 2027,
the offer includes daily breakfast for two, a spa or dining credit per room, per stay, and additional exclusive benefits.

アンフォールディング ワンダーズ宿泊プランをご予約のお客さま限定。
特別な特典とともに、心華やぐホリデイステイをお楽しみください。

2026年11月16日から2027年1月10日までの期間限定で、2名さま分のご朝食に加え、1室1滞在につきご利用いただけるスパまたはダイニングクレジットと限定特典をご用意しております。

Learn more
詳しくはこちら



ORIENTAL LOUNGE AFTERNOON TEA

Festive Afternoon Tea

Delight in a holiday-themed Afternoon Tea at the picturesque Oriental Lounge, featuring an exquisite selection of sweet and savoury treats. Enjoy this sophisticated experience with a choice of around 20 teas, including our signature Mandarin Oriental, Tokyo Blend Tea, seasonal teas, and refreshing tea mocktails.

16 November – 17 December 2026
Weekdays JPY 9,900
Saturdays, Sundays and
Public holidays JPY 11,000

Premium Christmas Afternoon Tea

Indulge in a limited edition Premium Christmas Afternoon tea, leading up to Christmas Day, featuring creative designs that will delight your senses.

18 December – 25 December 2026
JPY 11,000
※21 December – 23 December 2026
JPY 9,900

フェスティブ アフタヌーンティー

オリエンタルラウンジの洗練された空間で、見た目にも愛らしいプティフールや旬の食材を使用したセイボリーが彩る、フェスティブシーズン限定のアフタヌーンティーをご用意しました。マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティーや季節限定の紅茶、ティーモクテルなど約20種類のドリンクとともに、優雅なティータイムをお楽しみください。

2026年11月16日(月)～12月17日(木)
平日 9,900円
土日祝 11,000円

プレミアム クリスマス アフタヌーンティー

クリスマスを連想させるアイテムが散りばめられた、8日間限定のアフタヌーンティーをご用意。フェスティブシーズンの華やぎに包まれるひとときをお過ごしください。

2026年12月18日(金)～12月25日(金)
11,000円
※2026年12月21日(月)～12月23日(水)
9,900円



Festive Celebration

Set high above Tokyo's skyline, Mandarin Bar is an elevated escape where culture and artistry naturally converge. Celebrate with our exclusive holiday cocktails and mocktails, crafted to capture the essence of the season. Each sip offers a luxurious taste of tradition and festive cheer, bringing a seasonal twist to your experience.

15 December 2026 – 14 January 2027

フェスティブ セレブレーション

東京の夜景を望むマンダリンバーは「モダンジャパニーズ」をコンセプトに、文化と匠の美が息づく空間。季節のエッセンスを表現した特別なホリデイカクテルやモクテルをご用意。フェスティブシーズンの華やぎを感じる、特別な一杯をご堪能ください。

2026年12月15日(火)～2027年1月14日(木)

MANDARIN BAR & CHAMPAGNE MOMENT

Champagne Moment

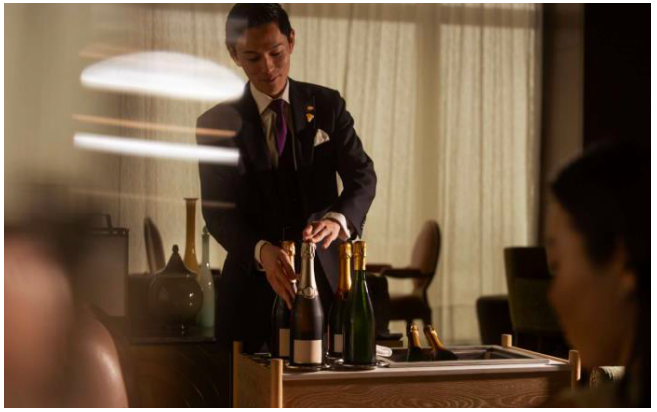
Celebrate the season with an elegant Champagne experience at Oriental Lounge. Enjoy a 90-minute free flow, with five rare vintage Champagnes, each selected for its depth, character and finish. Paired with chef-crafted savouries and delicate sweets, this refined experience promises moments of indulgence in a sophisticated setting.

1 December 2026 – 31 January 2027
From JPY 22,000

シャンパーニュ モーメント

オリエンタルラウンジでは、熟成を重ねた希少なシャンパーニュを最大5種類取り揃えた90分間のフリーフローで、優雅なシャンパーニュ体験をお届けいたします。シェフ特製のセイボリーと繊細なスイーツとともに、洗練された空間で贅沢なひとときを。

2026年12月1日(火)～2027年1月31日(日)
22,000円～



K'SHIKI ITALIAN DINING & PIZZA BAR ON 38TH

ITALIAN FEST

At K'shiki Italian Dining, celebrate Natale Italiano (Italian Christmas) with a specially curated festive menu. Showcasing traditional Italian dishes and desserts prepared with exceptional ingredients, including lobster fagottini and dry-aged Japanese beef fillet, this seasonal dining experience brings the warmth and flavours of an Italian Christmas to the table.

18 December 2026 – 3 January 2027
Lunch from 4-course　JPY 9,900
Dinner from 4-course　JPY 13,200

イタリアンダイニング「ケシキ」では、“Natale Italiano（イタリアのクリスマス）”をテーマにした特別なコースをご提供いたします。オマール海老のファゴッティーニや国産牛熟成フィレ肉など、厳選した食材を使用した伝統的なイタリア料理とデザートをお楽しみいただけます。

2026年12月18日(金)～2027年1月3日(日)
ランチ 4品コース　9,900円～
ディナー 4品コース　13,200円～





Treat yourself to an exceptional Omakase menu showcasing unique seasonal toppings, freshly made dough, and the perfect balance of flavours, all designed to make your celebration truly delicious.

1 December – 23 December
27 December – 30 December 2026
Lunch and Dinner　JPY 22,000
※24 December – 26 December 2026
31 December 2026 – 3 January 2027
Lunch and Dinner　JPY 27,500

ピッツァバー on 38thでは、旬の食材を贅沢に使用したおまかせコースをご提供いたします。焼きたての生地と季節の食材の魅力を存分に引き出した味わいが、フェスティブシーズンを彩ります。

2026年12月1日(火)～12月23日(水)、
2026年12月27日(日)～12月30日(水)
ランチ / ディナー　22,000円
※2026年12月24日(木)～12月26日(土)、
2026年12月31日(木)～2027年1月3日(日)
ランチ / ディナー　27,500円

K'SHIKI ITALIAN DINING & PIZZA BAR ON 38TH

COLLABORATION LUNCH AND DINNER





A special limited-time collaboration between K'shiki Italian Dining and The Pizza Bar on 38th. Showcasing the unique character of both concepts through a seamlessly curated menu, this exclusive dining experience invites you to discover the best of each in perfect harmony.

24 December – 26 December 2026
31 December 2026 – 3 January 2027
9-course Lunch and Dinner Omakase JPY 27,500

イタリアンダイニング「ケシキ」とピッツァバー on 38thによる期間限定コラボレーション。両店の魅力を融合させた特別メニューとともに、ふたつのレストランが織りなすダイニング体験をご堪能いただけます。

2026年12月24日(木)～12月26日(土)、
2026年12月31日(木)～2027年1月3日(日)
ランチ / ディナー 9品おまかせコース　27,500円

TAPAS MOLECULAR BAR

Chef Kento Ushikubo presents a unique culinary creation where each dish reveals an unfolding dreamscape. Inspired by his own dreams, each course is paired with a storybook illustrated by the chef himself, inviting you to savour a 12-course journey at the eight-seat counter. Reinterpreting Japanese cuisine through a fresh perspective, this one-of-a-kind dining experience is designed to ignite the imagination and delight the senses.

18 December 2026 – 3 January 2027
12-course JPY 33,000

シェフ牛窪健人が「夢」をテーマに描き出す、幻想的な食の物語。夢の世界を表現した一皿一皿が、まるで物語のページをめくるように紡がれていきます。自身の夢から着想を得た12品のおまかせコースを、シェフ自らが手がけた絵本とともに、8席限定のカウンターでご体験いただけます。日本料理を新たな視点で再解釈した、想像力と感性を刺激する唯一無二の美食体験。

2026年12月18日(金)～2027年1月3日(日)
12品コース　33,000円







VENTAGLIO

Embark on a festive culinary journey with our exquisite festive buffet, crafted for unforgettable holiday dining moments.

Dinner 18 December 2026 – Dinner 3 January 2027
Festive Buffet JPY 9,900
※24, 25 and 31 December 2026 and 1 January 2027
Festive Buffet JPY 11,000

インターナショナルダイニング「ヴェンタリオ」では、フェスティブシーズンを彩る“食の旅”をテーマにしたブッフェをお届けいたします。世界各国のエッセンスを取り入れた彩り豊かな料理が並び、心弾むひとときをご堪能いただけます。

2026年12月18日(金)ディナー～2027年1月3日(日)ディナー
フェスティブ ブッフェ　9,900円
※2026年12月24日、25日、31日、2027年1月1日
フェスティブ ブッフェ　11,000円

At Sense, savour signature dishes such as Steamed Whole Hokkaido Kinki Rockfish with fragrant Cantonese soy sauce, alongside an elegant speciality presented in a rich superior broth and inspired by the graceful form of a goldfish. On weekends, enjoy an unlimited dim sum experience featuring a variety of handcrafted dim sum prepared by our skilled chefs.

18 December 2026 – 4 January 2027
Lunch from JPY 11,000
Dinner from JPY 24,200



SENSE
CANTONESE DINING



広東料理「センス」では、香り高い広東醤油で旨みを引き立てた「北海道産きんきの姿蒸し」をはじめ、上湯の深い味わいと優雅な金魚をモチーフにした美しい一皿をご用意しております。また週末には、点心師が一つひとつ丁寧に仕上げる飲茶をお好きなだけお楽しみいただけるオーダーブッフェもご提供いたします。

2026年12月18日(金)～2027年1月4日(月)
ランチ　11,000円～
ディナー　24,200円～

SIGNATURE
FRENCH FINE DINING

Signature French Fine Dining presents a festive menu featuring Champagne-poached oysters, Wagyu fillet Wellington, and a rich black truffle Périgueux sauce. Elevate the experience with a limited-time Bollinger Premium Package and celebrate the season with refined flavours and classic French techniques.

19 December 2026 – 3 January 2027
4-course Lunch JPY 13,420
5-course Dinner JPY 25,300

Bollinger Premium Package
24, 25 and 31 December 2026
and 1 January 2027
JPY 49,500

フレンチファインダイニング「シグネチャー」では、シャンパーニュで丁寧にポシェした牡蠣や、芳醇なトリュフ香るペリグーソースとともに味わう和牛フィレ肉のウェリントン風をご用意しております。さらに、期間限定でボランジェのプレミアムパッケージもご提供。シェフ シルヴァンが厳選した食材と卓越した技で仕立てる、洗練されたクラシックフレンチの華やかな世界を心ゆくまでご堪能ください。

2026年12月19日(土)～2027年1月3日(日)
ランチ 4品コース　13,420円
ディナー 5品コース　25,300円

ボランジェ プレミアムパッケージ
2026年12月24日(木)、25日(金)、31日(木)、
2027年1月1日(金)
49,500円









PRIVATE DINING EXPERIENCES

Our private dining areas are available at K'shiki, Pizza Bar on 38th, Signature, Sense and The Cellar, offering elegant settings for special occasions.

From sophisticated spaces overlooking Tokyo's glittering skyline to the intimate cellar dining room, home to over 7,000 bottles of wine, each venue promises a disctinctive, memorable experience. Discover the perfect setting for your next celebration or gathering.

イタリアンダイニング「ケシキ」、ピッツァバー on 38th、フレンチファインダイニング「シグネチャー」、広東料理「センス」、そして「ザ・セラー」では、特別なシーンにふさわしいプライベートダイニングエリアをご用意しております。

きらめく東京のスカイラインを一望する優雅な空間から、螺旋階段の先に広がる約7,000本のワインが眠るセラーダイニングまで。お好みのレストランと特別な空間で、記憶に残るひとときをお楽しみください。



Indulge in a selection of festive creations, including our limited-edition Premium Strawberry Shortcake crafted with carefully selected strawberries, the vibrant Bûche de Noël and the hotel's signature Christmas KUMO®.

Complementing these seasonal sweets are a fragrant Yuzu Panettone, elegant gift items and a selection of seasonal bakery treats, including our charming Tree Croissant. The collection is designed to bring warmth, joy and wonder to the festive season.

冬の華やぎをまとったホリデイコレクション。厳選した国産苺を贅沢にあしらった数量限定のプレミアムショートケーキをはじめ、華やかなブッシュ・ド・ノエルや人気の「クリスマスKUMO®」など、ホリデイシーズンを彩る特別なスイーツを取り揃えました。

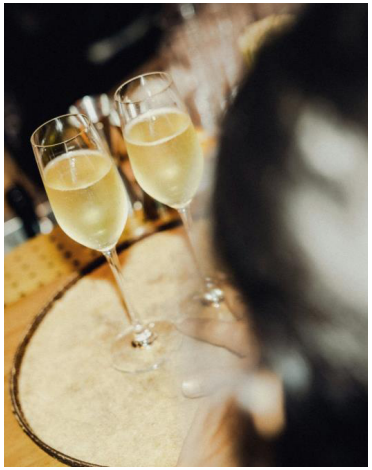
さらに、柚子が香るパネットーネやクッキー缶など、ギフトにも最適なアイテムに加え、ツリークロワッサンをはじめとする季節限定のベーカリーアイテムもご用意。ご家族やご友人、大切な方と過ごす特別な時間に、心温まるひと品をお届けします。

Learn more
詳しくはこちら

COUNT DOWN PARTY

At Oriental Lounge and Mandarin Bar, celebrate the close of the year and the arrival of a new one with an elegant countdown accompanied by Champagne, live music, and the golden glow of Tokyo's sparkling skyline.

オリエンタルラウンジとマンダリンバーにて、シャンパーニュと生演奏、そして東京の煌めく夜景とともに、ゴールドに彩られた華やかな空間で、一年の締めくくりと新たな年の幕開けを祝うカウントダウンをお楽しみください。





YEAR-END & NEW YEAR PARTY PLANS

Bid goodbye to 2026 and welcome in the New Year with a sophisticated year end gathering or New Year celebration, with exquisite cuisine and premium free-flow beverages, tailored to your party.

1 December 2026 – 31 January 2027
(The offer period may be amended or extended without prior notice.)

一年の締めくくりと、新たな一年の始まりを祝う忘年会・新年会プラン。洗練された空間で楽しむ美食と厳選ドリンクのフリーフローとともに、心に残る集いをお届けします。

2026年12月1日(火)～2027年1月31日(日)
(プロモーション期間は予告なく変更または延長となる場合がございます。)



プレミアムプラン

・カービングサービス付き
・120分フリーフロー
・基本音響、照明設備付き
ディナーブッフェ(17時～21時)
35,000円/人
*料金には消費税およびサービス料が含まれております。

Premium Package

・Live carving station
・120-minute free-flow beverages
・Basic AV and lighting equipment included
Dinner Buffet
(5:00 PM – 9:00 PM)
JPY 35,000 per person
*All prices include consumption tax and service charge.

シグネチャープラン

・120分フリーフロー
・基本音響、照明設備付き
ディナーブッフェ(17時～21時)
25,000円/人
*料金には消費税およびサービス料が含まれております。

Signature Plan

・120-minute free-flow beverages
・Basic audio and lighting equipment included
Dinner Buffet
(5:00 PM – 9:00 PM)
JPY 25,000 per person
*All prices include consumption tax and service charge.

スイーツプラン

・120分フリーフロー
・基本音響、照明設備付き
スイーツブッフェ(11時～15時)
18,000円/人
*料金には消費税およびサービス料が含まれております。

Sweets Plan

・120-minute free-flow beverages
・Basic audio and lighting equipment included
Sweets Buffet
(11:00 AM – 3:00 PM)
JPY 18,000 per person
*All prices include consumption tax and service charge.

THE SPA AT MANDARIN ORIENTAL, TOKYO

FESTIVE TREATMENTS



Sleepfulness 90 minutes

A signature treatment combining gentle breathwork, aromatherapy and rhythmic massage to ease tension and promote restorative sleep. Ideal for relieving jetlag and digital fatigue, this indulgent experience restores balance and wellbeing during the festive season.

スリープフルネス 90分

やさしい呼吸法とアロマセラピーで五感を解きほぐし、心身を深い安らぎへと導くシグネチャートリートメント。ゆったりとしたリズムのマッサージが緊張を和らげ、上質な眠りへと誘います。旅行やデジタルライフによる疲れを癒し、あわただしい年末年始を心地よくお過ごしいただくための最適なトリートメントです。

Holiday Glow Facial 90 minutes

Prepare for the festive season with a luxurious facial treatment that restores radiance and hydration. Gentle cleansing, exfoliation and nutrient-rich ingredients reveal a brighter complexion, while a hydrating mask and soothing facial, neck and shoulder treatment leave skin refreshed, luminous and glowing from within.

ホリデイ グロウ フェイシャル 90分

ホリデイシーズンに輝きと潤いをもたらす贅沢なフェイシャルトリートメント。クレンジングと角質ケアで透明感を引き出し、ビタミンや抗酸化成分を豊富に含む美容成分で肌を満たします。保湿マスクと顔・首・肩へのトリートメントで深いうるおいを届け、美容液と保湿ケアでみずみずしいツヤを引き出し、輝きに満ちた肌へ導きます。

SPA OSECHI 2027

A new chapter begins, for your wellbeing. This year, our Spa Osechi embraces a new chapter for The Spa at Mandarin Oriental, Tokyo marked by the introduction of our new spa logo—a symbol of our continued commitment to holistic wellbeing, exceptional experiences, and timeless care.
As we welcome the New Year, The Spa at Mandarin Oriental, Tokyo team has curated a special Wellness Osechi collection, featuring luxurious products designed to nurture the body and complexion, calm the mind and enhance wellbeing. Thoughtfully selected to inspire self-care, relaxation and renewal, each product encourages a balanced start to the year ahead.

Reservations from 1 October 2026

美しさと癒しに満ちた新年を彩る、スパおせち2027。スパの新しいロゴとともに新たな節目を記念した特別なコレクション。限定20箱で厳選したラグジュアリーなアイテムは、身体と肌を慈しみ、心を穏やかに整え、日々のご自宅でのセルフケアをより豊かな時間へと導きます。一年の感謝を込めた贈り物としてはもちろん、ご自身へのご褒美にもふさわしい、癒しと美しさを叶えるアイテムが揃っています。

予約期間：2026年10月1日(木)より



NEW YEAR CELEBRATIONS



Welcome the New Year with exceptional culinary delights from Mandarin Oriental, Tokyo.

伝統と創造性が織りなす、マンダリン オリエンタル 東京ならではの美食とともに新春をお祝いください。

1. Mandarin Oriental, Tokyo
Osechi Two-tier Box 2027
マンダリン オリエンタル 東京
おせち 二段重 2027
JPY 48,600 (48,600円)

2. Mandarin Oriental, Tokyo
Osechi Three-tier Box 2027
マンダリン オリエンタル 東京
おせち 三段重 2027
JPY 24,840 (24,840円)

3. Galette des Rois
ガレット・デ・ロワ
JPY 2,700 (2,700円)

4. Pistàcchio Galette des Rois
ガレット・デ・ロワ ピスタチオ
JPY 2,376 (2,376円)

5. KUMO® New Year
ニューイヤーKUMO®
JPY 3,240 (3,240円)


As one year draws to a graceful close
and a new one begins,
may this season of joy and celebration
be filled with unforgettable moments
and cherished memories.
一年を美しく締めくくり、
新たな一年の幕開けを迎えて。
祝福と歓びに満ちた季節が、
皆さまにとって特別な思い出となりますように。
MANDARIN ORIENTAL
TOKYO

ご予約はこちら

Restaurant Reservations & Gourmet Shop
motyo-fbres@mohg.com
+81 (3) 3270 8188

The SPA
motyo-spaconcierge@mohg.com
+81 (3) 3270 8300

Meetings & Events
motyo-events@mohg.com
+81 (3) 3270 8920

www.mandarinoriental.com/tokyo
Instagram @mo_tokyo

ホリデイシーズン プログラムの詳細は、
下記のQRコードよりご覧ください。

表示価格には消費税が含まれております。
レストラン、バー&ラウンジ、スパトリートメントのご利用は、別途15%のサービス料を申し受けます。

All prices are inclusive of consumption tax.
Please note that 15% service charge may apply for restaurants, bar & lounge, and spa treatments.

