

FESTIVE CELEBRATIONS

オリエンタルラウンジ フェスティブ期間 コース料金のご案内

Festive Afternoon Tea
フェスティブ アフタヌーンティー
November 16 to December 17
2026年11月16日から2026年12月17日

Christmas Premium Afternoon Tea
クリスマス プレミアム アフタヌーンティー
December 18 to December 25
2026年12月18日から2026年12月25日

Strawberry Afternoon Tea
ストロベリー アフタヌーンティー
December 26 to February 7
2026年12月26日から2027年2月7日

＊The menu will be published on our website soon
メニュー内容につきましては、確定次第公式サイトにてご案内いたします

Enquiries and Reservations : Restaurant Reservations
Telephone: +81 3 3270 8188 (10:00am-8:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで
お電話: 03-3270-8188（10:00-20:00）

email: motyo-fbres@mohg.com

ORIENTAL LOUNGE

Weekdays ｜16 November to 17 December

FESTIVE

Afternoon Tea

フェスティブ アフタヌーンティー

9,900

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

セイボリー｜SAVOURIES

スモークサーモンとラクレットチーズのサンドイッチ｜Smoked Salmon and Raclette Cheese Sandwich
百合根のモンブラン トレビスのマリネ｜Lily Bulb Mont Blanc, Marinated Treviso Radicchio
ジャンボブランのタルト アンチョビクリーム｜Jambon Blanc Tart, Anchovy Cream
ケーキサレ ローストチキン 蓮根 ローズマリー｜Savoury Cake with Roasted Chicken, Lotus Root and Rosemary
湯葉で巻かれた国産サーロインローストビーフ 焼き茄子｜Roasted Japanese Beef Sirloin Wrapped in Yuba, Grilled Eggplant

スコーン｜SCONES

プレーン｜Plain
レモン｜Lemon
苺ジャム｜Strawberry Jam
レモンカード｜Lemon Curd

プティフール｜PETITS-FOURS

バニラ 柚子 胡麻｜Vanilla, Yuzu and Sesame
ミルクチョコレート 珈琲 ヘーゼルナッツ｜Milk Chocolate, Coffee and Hazelnut
きな粉とキャラメルのモンブラン｜Mont Blanc, Kinako and Caramel
ピスタチオ ストロベリー チョコレート｜Pistachio, Strawberry and Chocolate
柑橘のブラン・マンジェ｜Blanc-Mange, Citrus
スパイス香るオレンジのクリスマスパウンドケーキ｜Spiced Orange Christmas Pound Cake
ストロベリーデザート｜Strawberry Dessert

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。

Weekends and Holiday ｜16 November to 17 December

FESTIVE

Afternoon Tea

フェスティブ アフタヌーンティー

11,000

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

セイボリー｜SAVOURIES

スモークサーモンとラクレットチーズのサンドイッチ｜Smoked Salmon and Raclette Cheese Sandwich
百合根のモンブラン トレビスのマリネ｜Lily Bulb Mont Blanc, Marinated Treviso Radicchio
ジャンボブランのタルト アンチョビクリーム｜Jambon Blanc Tart, Anchovy Cream
ケーキサレ ローストチキン 蓮根 ローズマリー｜Savoury Cake with Roasted Chicken, Lotus Root and Rosemary
湯葉で巻かれた国産サーロインローストビーフ 焼き茄子｜Roasted Japanese Beef Sirloin Wrapped in Yuba, Grilled Eggplant
バターナッツのパンナコッタ キャビア添え｜Butternut Squash Panna Cotta with Caviar

スコーン｜SCONES

プレーン｜Plain
レモン｜Lemon
苺ジャム｜Strawberry Jam
レモンカード｜Lemon Curd

プティフール｜PETITS-FOURS

バニラ 柚子 胡麻｜Vanilla, Yuzu and Sesame
ミルクチョコレート 珈琲 ヘーゼルナッツ｜Milk Chocolate, Coffee and Hazelnut
きな粉とキャラメルのモンブラン｜Mont Blanc, Kinako and Caramel
ピスタチオ ストロベリー チョコレート｜Pistachio, Strawberry and Chocolate
柑橘のブラン・マンジェ｜Blanc-Mange, Citrus
スパイス香るオレンジのクリスマスパウンドケーキ｜Spiced Orange Christmas Pound Cake
ストロベリーデザート｜Strawberry Dessert

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 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
烏龍茶とプーアール茶にライチの香りのオリジナルブレンド

English Breakfast
イングリッシュブレックファースト

Full-bodied black tea blended from selected Assam tea leaves, offering rich malty depth with a delicate hint of honey sweetness
厳選されたアッサム茶葉をブレンドしたモルトの豊かなコクと
ほのかな蜂蜜の甘みが広がる濃厚な紅茶

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

Orange Pomander
オレンジポマンダー

A warming black tea featuring Darjeeling second flush layered with fragrant orange, clove and gentle spices
ダージリンセカンドフラッシュに、オレンジやクローブ、スパイスの
香りを重ねた心温まる紅茶

Orient Express Tea
オリエントエクスプレスティー

A black tea with berry and bergamot notes, offering a fragrant aroma and a smooth, mellow taste
ベリーとベルガモットを合わせた華やかな薫りとまろやかな味わいの紅茶

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ティー

Rose Royal
ロゼロワイヤル

An elegant tea with a taste inspired by the glamorous sparkling wine
華やかなスパークリングワインをイメージした上品な味わいの紅茶

Caramele
キャラメレ

A black tea with sweet caramel and toasted almond notes, creating a gentle and nostalgically comforting aroma
甘いキャラメルと香ばしいアーモンドが織りなす優しく
どこか懐かしい香りの紅茶

Weekend in Hong Kong Tea
ウィークエンド 香港 ティー

A refined green tea blend layered with rhubarb and floral notes, elegant and sophisticated in character
ルバーブと花々の香りを纏った緑茶が織りなす華やかで
洗練されたブレンドティー

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

Forest Noir
フォレスト・ノワール

A mocktail harmonising the rich depth of cocoa and gentle sweetness of honey with the refreshing aroma of yuzu
芳醇なココアと蜂蜜の優しい甘みに柚子の爽やかな香りが
調和するモクテル

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しております、スタッフにお尋ねください

Piccolo
ピッコロ

FREE

Rooibos tea delicately infused with the sweet and mellow scents of luscious berries, apricot and honey
華やかなベリー、アプリコット、蜂蜜が甘く優しく香るルイボスティー

Chamomile
カモミール

FREE

Aromatic scent with a mild and relaxing character
林檎を思わせる香りのジャーマンカモミール

Coffee
コーヒー

FREE

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 is 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
FREE 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。

18, 21, 22, 23 December

CHRISTMAS

Premium Afternoon Tea

クリスマスプレミアムアフタヌーンティー

9,900

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

セイボリー｜SAVOURIES

スモークサーモンとラクレットチーズのサンドイッチ｜Smoked Salmon and Raclette Cheese Sandwich
才巻海老 カリフラワー｜Kuruma Prawn with Cauliflower
ジャンボブランのタルト アンチョビクリーム｜Jambon Blanc Tart, Anchovy Cream
ケーキサレ ローストチキン 蓮根 ローズマリー｜Savoury Cake with Roasted Chicken, Lotus Root and Rosemary
湯葉で巻かれた国産サーロインローストビーフ 焼き茄子｜Roasted Japanese Beef Sirloin Wrapped in Yuba, Grilled Eggplant

スコーン｜SCONES

プレーン｜Plain
レモン｜Lemon
苺ジャム｜Strawberry Jam
レモンカード｜Lemon Curd

プティフール｜PETITS-FOURS

バニラ 柚子 胡麻｜Vanilla, Yuzu and Sesame
ミルクチョコレート 珈琲 ヘーゼルナッツ｜Milk Chocolate, Coffee and Hazelnut
きな粉とキャラメルのモンブラン｜Mont Blanc, Kinako and Caramel
ピスタチオ ラズベリー チョコレート｜Pistachio, Raspberry and Chocolate
柑橘のブラン・マンジェ｜Blanc-Mange, Citrus
スパイス香るオレンジのクリスマスパウンドケーキ｜Spiced Orange Christmas Pound Cake
チョコレートテリーヌ｜Chocolate Terrine
クリスマストロリーセレクション｜Christmas Trolley Selection

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。

19, 20, 24, 25 December

CHRISTMAS

Premium Afternoon Tea

クリスマスプレミアムアフタヌーンティー

11,000

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

セイボリー｜SAVOURIES

スモークサーモンとラクレットチーズのサンドイッチ｜Smoked Salmon and Raclette Cheese Sandwich
才巻海老 カリフラワー｜Kuruma Prawn with Cauliflower
ジャンボブランのタルト アンチョビクリーム｜Jambon Blanc Tart, Anchovy Cream
ケーキサレ ローストチキン 蓮根 ローズマリー｜Savoury Cake with Roasted Chicken, Lotus Root and Rosemary
湯葉で巻かれた国産サーロインローストビーフ 焼き茄子｜Roasted Japanese Beef Sirloin Wrapped in Yuba, Grilled Eggplant
バターナッツのパンナコッタ キャビア添え｜Butternut Squash Panna Cotta with Caviar

スコーン｜SCONES

プレーン｜Plain
レモン｜Lemon
苺ジャム｜Strawberry Jam
レモンカード｜Lemon Curd

プティフール｜PETITS-FOURS

バニラ 柚子 胡麻｜Vanilla, Yuzu and Sesame
ミルクチョコレート 珈琲 ヘーゼルナッツ｜Milk Chocolate, Coffee and Hazelnut
きな粉とキャラメルのモンブラン｜Mont Blanc, Kinako and Caramel
ピスタチオ ラズベリー チョコレート｜Pistachio, Raspberry and Chocolate
柑橘のブラン・マンジェ｜Blanc-Mange, Citrus
スパイス香るオレンジのクリスマスパウンドケーキ｜Spiced Orange Christmas Pound Cake
チョコレートテリーヌ｜Chocolate Terrine
クリスマストロリーセレクション｜Christmas Trolley Selection

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 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
烏龍茶とプーアール茶にライチの香りのオリジナルブレンド

English Breakfast
イングリッシュブレックファースト

Full-bodied black tea blended from selected Assam tea leaves, Offering rich malty depth with a delicate hint of honey sweetness
厳選されたアッサム茶葉をブレンドしたモルトの豊かなコクと
ほのかな蜂蜜の甘みが広がる濃厚な紅茶

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

Orange Pomander
オレンジポマンダー

A warming black tea featuring Darjeeling second flush layered With fragrant orange, clove and gentle spices
ダージリンセカンドフラッシュに、オレンジやクローブ、スパイスの
香りを重ねた心温まる紅茶

Orient Express Tea
オリエントエクスプレスティー

A black tea with berry and bergamot notes, offering a fragrant aroma and a smooth, mellow taste
ベリーとベルガモットを合わせた華やかな薫りとまろやかな味わいの紅茶

Christmas Wreath
クリスマスリース

A rich, full-bodied black tea blended with apple and cinnamon.
A traditional European Christmas tea
焼きたてのアップルパイを思わせる甘くスパイシーな香り
ヨーロッパ伝統のクリスマスティー

White Christmas
ホワイトクリスマス

Sweet and aromatic Christmas tea with white chocolate and nut flavours
ホワイトチョコレートとナッツが織りなす甘く香ばしいクリスマス限定の紅茶

Hot ホット　Iced アイス　FREE Caffeine Free カフェインレス

Carol
キャロル

Tea with strawberry and vanilla scents reminiscent of Christmas cake, complemented by rose petals
クリスマスケーキを思わせるストロベリーとバニラの香り
薔薇の花びらが華やかさを演出する紅茶

Weekend in Hong Kong Tea
ウィークエンド 香港 ティー

A refined green tea blend layered with rhubarb and floral notes, elegant and sophisticated in character
ルバーブと花々の香りを纏った緑茶が織りなす華やかで
洗練されたブレンドティー

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

Forest Noir
フォレスト・ノワール

A mocktail harmonising the rich depth of cocoa and gentle sweetness of honey with the refreshing aroma of yuzu
芳醇なココアと蜂蜜の優しい甘みに柚子の爽やかな香りが
調和するモクテル

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しております、スタッフにお尋ねください

Piccolo
ピッコロ

Rooibos tea delicately infused with the sweet and mellow scents of luscious berries, apricot and honey
華やかなベリー、アプリコット、蜂蜜が甘く優しく香るルイボスティー

Chamomile
カモミール

Aromatic scent with a mild and relaxing character
林檎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 is 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

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。