



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

Afternoon tea アフタヌーンティー

December 20 to 25
12月20日から12月25日

Christmas Premium Afternoon tea
クリスマスプレミアムアフタヌーンティー

JPY 10,560
10,560円

December 26 to 31
12月26日から31日

Strawberry Afternoon tea
ストロベリーアフタヌーンティー

Weekday JPY 8,800
Weekend JPY 9,900
平日 8,800円 | 土日祝 9,900円

January 1 to 5
1月1日から5日

New Year Strawberry Afternoon tea
ニューイヤーストロベリーアフタヌーンティー

JPY 10,560
10,560円

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
フリーダイヤル: 0120-806-823 (10:00-20:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

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 20 December to 25 December

CHRISTMAS

Premium Afternoon Tea

プレミアム クリスマス アフタヌーンティー

10,560

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

平目 レンズ豆のタルタル | Flatfish, Lentil Tartare

国産サーロイン ローストビーフタルト | Japanese Sirloin Roast Beef Tart

真蛸の赤ワイン煮 柚子 | Braised Octopus in Red Wine, Yuzu

才巻海老 聖護院蕪 アメリケヌソース | Saimaki Shrimp, Shogoin Turnip and American Sauce

ラクレットチーズのテリーヌ 生ハム | Racquets Cheese Terrine, Prosciutto

カリフラワーのパンナコッタ キャビア | Cauliflower Panna Cotta, 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

ピスタチオ さくらんぼ | Pistachio, Cherry

ミックスベリー ドウルセ® | Mix Berries-Dulcey®

レチェ・フラン ジンジャー | 100% Chocolate

みかんチーズケーキ | Mikan Cheesecake

栗とカシスのモンブラン | Chestnut Mont-Blanc

デカダンスオレンジ | Decadance Orange

マンダリン オリエンタル 東京ブレンドティーパウンドケーキ | Mandarin Oriental, Tokyo Blend tea Pound Cake

シュトーレン | Stollen

クリスマスホットワイン | Christmas Hot Wine



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 26, 29, 30, 31 December 2025

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

8,800

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 | 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。

From 27,28 December 2025

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

9,900

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 | 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 1st to 4th January 2026

STRAWBERRY

New Year Afternoon Tea

ニューイヤー ストロベリー アフタヌーンティー

10,560

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 | 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。