



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: motoy-fbres@mohq.com](mailto:motoy-fbres@mohq.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

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 アメリケーヌソース | 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

ブティフル | PETITS-FOURS

ピスタチオ さくらんぼ | Pistachio, Cherry

ミックスベリードゥルセ® | Mix Berries-Dulcey®

レ・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 | 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

ブティフル | 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 | 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 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 | 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

ブティフル | 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。