

1. All-day Dining
オールデイダイニング
2. Overnight
オーバーナイト
3. Children
お子様メニュー
4. Breakfast
ブレックファスト
5. Beverage
お飲み物

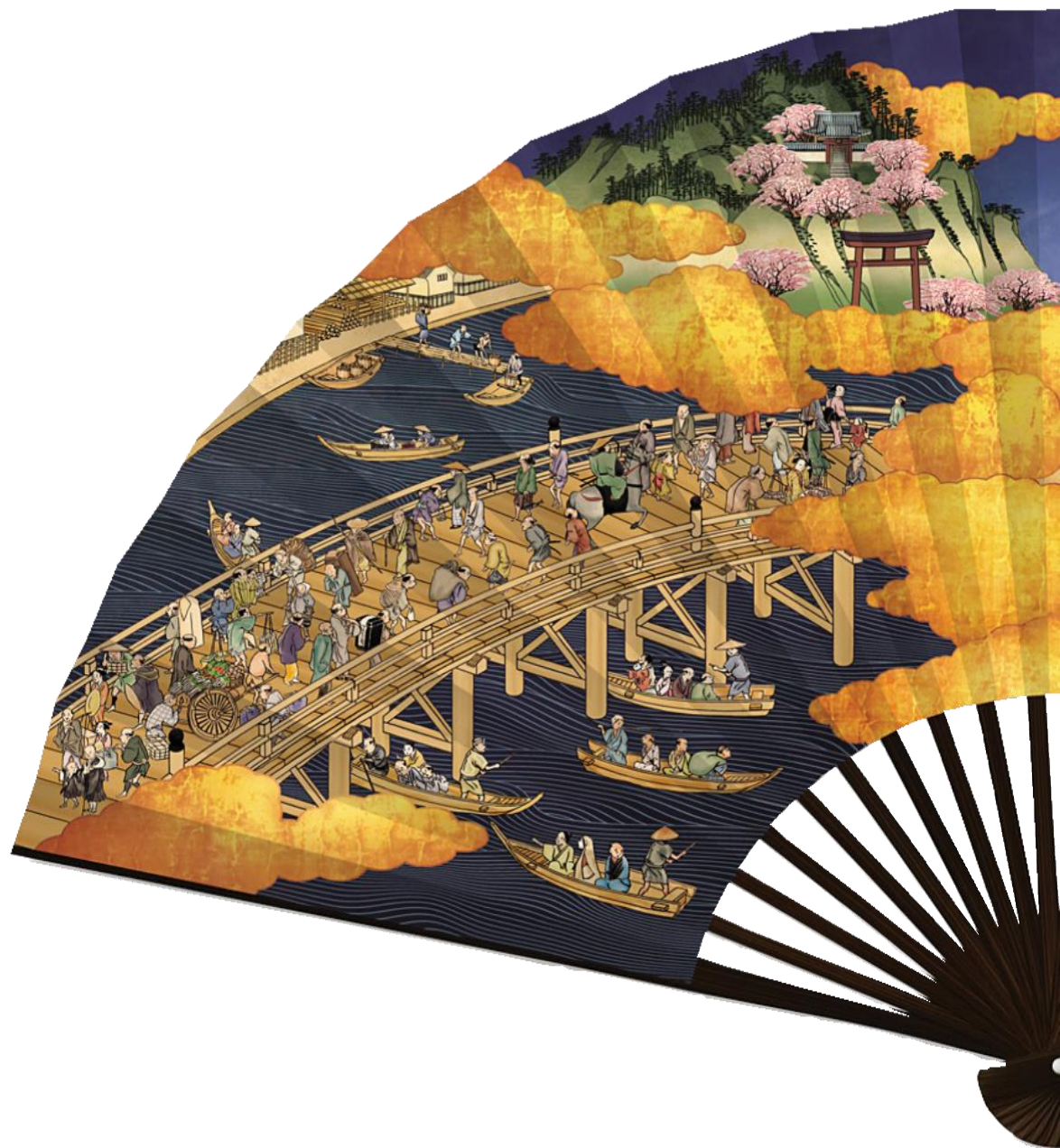
🌿 Vegetarian
ベジタリアン

🌸 Vegan
ビーガン

🌾 Gluten Free
グルテンフリー

🥛 Lactose Free
ラクトースフリー

🌶️ Hot
辛い料理





Please push “In-Room Dining” button to place an order.

ご注文はお電話にて承ります。

In-Room Dining ボタンを押して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.
- Please note that ingredients may change depending on the season.
- Please inform your order taker if you have any food allergies or dietary requirements.
- Please make sure to advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies. While we do our best to reduce the risk of cross-contamination in our kitchens, we cannot guarantee that all our dishes are free from allergens and therefore cannot accept any liability in this respect. Guests with severe allergies are advised to assess their own level of risk and consume dishes at their own risk.
- 全ての価格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。
- 季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。
- 厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。最善は尽くしておりますが、調理・運搬時、食材の原材料には不使用であっても、加工や調理の工程でアレルギーが混入する可能性があります。そのため 100% アレルギーが含まれないとの保証はいたしかねます。お客さまの症状の程度、またその日のご体調により、アレルギー物質の微量な混入でも発症する場合がございます。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意ください、事前にスタッフまでお伝えいただきますようお願い申し上げます。その他ご不明な事がございましたら、スタッフまでお問い合わせください。



柚子
Yuzu

All-day Dining オールデイダイニング

All-day Dining

オールデイダイニング

All-day Dining Menu
オールデイダイニングメニュー ご提供時間
Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

APPE'TIZERS

アペタイザー

Smoked Salmon, served with Cucumber and Pickled Onion

スモークサーモン 胡瓜と玉葱のピクルス

 3,520

Caviar (18g)

15,180

Served with Classic Condiments: Egg Mimosa, Caper, Sour Cream, Onion and Chive

キャビア 18g とクラシックなコンディメンツ

ゆで卵のミモザ ケッパー サワークリーム オニオン チャイブ

SOUPS

スープ

Gratinated Onion Soup, Comté Cheese

2,640

オニオングラタンスープ

Vegetable Soup “Minestrone”

    2,420

野菜のミネストローネ

Creamy Corn Soup

  1,980

クリーミーコーンスープ



なでしこ
Nadeshiko

All-day Dining

オールデイダイニング

All-day Dining Menu
オールデイダイニングメニュー ご提供時間
Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

SALADS

サラダ

Baby Leaf Salad, Asparagus, Carrot and Radish, Balsamic Vinegar from Modena ベビーリーフとアスパラガス 人参 ラディッシュのサラダ 熟成バルサミコドレッシング	   	2,420
Salad of Different Ripe Varietal Tomatoes, Pickled Red Onion and Sea Salt 色々な高糖度完熟トマトのサラダ 赤玉葱のピクルスと海塩	   	2,860
Buffalo Mozzarella, Tomato & Basil Pesto 水牛のモッツァレラチーズとトマトのカプレーゼサラダ		3,520
Niçoise Salad: Green Lettuce, Anchovy, Black Olive, Tomato, Hard Boiled Egg, Green Bean, and Pan Seared Tuna ニース風サラダ マグロのたたきとアンチョビ 黒オリーブ トマト 茹で卵 隠元豆 レタス	 	4,180
Caesar Salad with Herb Crouton, Poached Egg and Anchovy Dressing シーザーサラダ ハーブクルトンとポーチドエッグ アンチョビドレッシング		3,300
Caesar Salad topped with your choice of one topping: Grilled Chicken Breast, Prawn (five pieces) or Smoked Salmon シーザーサラダ お好みのトッピングを1種類 (チキン/海老 5尾/スモークサーモン)		4,400

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

All-day Dining

オールデイダイニング

All-day Dining Menu
 オールデイダイニングメニュー ご提供時間
 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

House-made “Pici” Casio e Pepe 3,520
 Pecorino Romano and Black Pepper
 もちっとした食感の自家製パスタ “ピチ”
 ペコリーノチーズ 黒胡椒

Spaghetti with Scallop, Clam, Bottarga and White Wine Sauce 4,180
 帆立 クラム からすみのスパゲッティ 白ワイン風味

Spaghetti or Penne or Tagliatelle with Beef Bolognese Sauce 3,520
 (Gluten-free Spaghetti or Penne are available upon request)
 牛肉のボロネーゼパスタ
 スパゲッティー／ペンネ／タリアテッレ
 (スパゲッティ、ペンネはグルテンフリーに変更が可能です)

Spaghetti or Penne or Tagliatelle with your choice of 3,520
 Tomato Sauce & Basil or Basil Pesto
 (Gluten-free Spaghetti or Penne are available upon request)
 トマトソースとバジル または バジルペストの pasta
 スパゲッティー／ペンネ／タリアテッレ
 (スパゲッティ、ペンネはグルテンフリーに変更が可能です)

Macaroni and Cheese 3,520
 チーズクリームのマカロニ

Seafood Risotto with Scallop, Clam and Prawn 4,400
 シーフードリゾット 帆立 クラム 海老入り

Mezze Maniche di Semola Mancini alla Carbonara 3,520
 with Guanciale and Pancetta, Pecorino Cheese
 メッツエマニケ セモラ マンチーニ カルボナーラ
 パンチェッタとペコリーノチーズ



All-day Dining

オールデイダイニング

All-day Dining Menu
 オールデイダイニングメニュー ご提供時間
 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

MAINS

メインディッシュ

From the Grill - *All grilled items are served with your choice of one side dish and one sauce**

グリル料理 - グリル料理にはサイドディッシュ 1 品とソース 1 種類がつきます。下記よりお選びください。

Japanese Beef Sirloin 200g 国産牛サーロイン 200g	12,100	Japanese Chicken Supreme 250g 国産鶏胸肉 250g	6,160
New Zealand Beef Rib Eye 300g ニュージーランド産ビーフribアイ 300g	7,920	Seasonal Fish 150g 季節の魚 150g	6,380
Japanese Beef Tenderloin 200g 国産牛フィレ肉 200g	15,400	*Additional Side Dish +1,100 サイドディッシュの追加 +1,100)	
Side Dish サイドディッシュ		Sauce ソース	
Steamed Rice ライス	   	Steamed Seasonal Vegetables from Japanese Farmers	   
Mashed Potato マッシュドポテト		農家から届く季節野菜の スチーム	
French Fries フレンチフライ	  		
		Red Wine Reduction 赤ワインソース	
		Black Pepper ブラックペッパーソース	
		Truffle Sauce トリュフソース	
		Japanese Teriyaki テリヤキソース	
		Tomato Concassé トマトコンカッセ	   

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
 全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

All-day Dining

オールデydayイニング

All-day Dining Menu
オールデydayイニングメニュー ご提供時間
Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

BURGERS & SANDWICHES

バーガー&サンドイッチ

Classic Cheeseburger

4,620

クラシックチーズバーガー

Japanese Wagyu Beef Hamburger with Brioche Bun, Tomato, Lettuce, Cheddar Cheese

With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad

和牛パティ／自家製ブリオッシュバンズ／トマト／レタス／チェダーチーズ

フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください

Club Sandwich

3,740

クラブサンドイッチ

Bacon, Grilled Chicken, Fried Egg with Comté Cheese, Toasted White Bread, Tomato, Lettuce

With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad

ベーコン／グリルチキン／コンテチーズ入り卵焼き／トーストしたホワイトブレッド／トマト／レタス

フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください

Vegan Burger



3,740

ビーガンバーガー

Gluten-free Bread, Kochi Shiitake Mushroom, Polenta Soy Cream

Onion Jam, Avocado, Rucola, Cashew Nut

With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad

グルテンフリーブレッド／高知産椎茸／ポレンタ豆乳クリーム／オニオンジャム／アボカド／ルッコラ／カシューナッツ

フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください

All-day Dining

オールデイダイニング

All-day Dining Menu
オールデイダイニングメニュー ご提供時間
Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

HOT VEGETABLE DISH

温かい野菜料理

Steamed Seasonal Vegetable from Japanese Farmers
農家から届く季節野菜のスチーム
ソースを下記より一つお選びください

3,520

Olive Oil, Salt & Pepper
オリーブオイルと岩塩 胡椒



Truffle Vinaigrette
トリュフビネグレット



Carbonara Cream
カルボナーラソース



Miso Mayonnaise
味噌マヨネーズ

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理



水葵
Mizu-Aoi

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

All-day Dining

オールデイダイニング

All-day Dining Menu
オールデイダイニングメニュー ご提供時間
Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

JAPANESE DONBURI

丼もの

“Beef Steak Don”

 7,040

Japanese Beef Sirloin Steak (150g) served over Steamed Rice with Grilled Vegetables and Ginger Honey

Sauce Accompanied by Miso Soup

国産牛サーロインのステーキ丼 味噌汁

“Oyako Don” Grilled Chicken and Egg in Seasoned Dashi

3,960

Served over Steamed Rice, Accompanied by Chicken Broth

親子丼 鶏スープ



山吹
Yamabuki

All-day Dining

オールデイドイニング

All-day Dining Menu
オールデイドイニングメニュー ご提供時間
Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

JAPANESE

和食

Rice Porridge cooked with Zuwai Crab, Japanese Radish, Kurofujii Organic
Egg Served with Japanese Pickles

 2,420

ずわい蟹 大根 黒富士農場オーガニック卵のおじやと漬物

Three Kinds of Onigiri Rice Balls with Grilled Salmon, Dried Bonito Flake and Umeboshi Sour Plum

1,980

Served with Miso Soup, Japanese Pickles and Nori Seaweed

おにぎり 3 種 焼鮭 おかか 梅干し 味噌汁 漬物 海苔

JAPANESE-STYLE CURRY

カレーライス

Curry and Rice with Japanese Beef Sirloin Steak

 7,040

国産牛サーロインステーキのカレーライス

Japanese Farmer's Vegetable Curry and Rice

  3,520

農家から届く季節野菜のカレーライス

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

All-day Dining

オールデイダイニング

All-day Dining Menu
オールデイダイニングメニュー ご提供時間
Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

BAR SNACKS

バースナック

Fried Calamari with Green Pepper and Ponzu Sauce

いかのフリットと青唐辛子 ポン酢ソース

 3,080

Truffle Fries with Truffle Mayonnaise

トリュフ風味のフライドポテト トリュフマヨネーズ

 1,980

Japanese Premium Prosciutto 30g

Served with Seasonal Japanese Fruits and Bread

国産プロシュート 30g と季節のフルーツ

 Ask

CHEESE

チーズ

Selection of Four kinds of Cheeses with Nuts and Raisin

4 種のチーズセレクション ナッツレーズン

 4,400

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

All-day Dining

オールデイダイニング

All-day Dining Menu
 オールデイダイニングメニュー ご提供時間
 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

DESSERTS

デザート

K'shiki Classic Tiramisu 1,980

ケシキのクラシックティラミス

Classic Baked Cheesecake served with Berries 1,980

クラシックチーズケーキとベリー

Vegan Chocolate Terrine, Served with Fresh Berries & Soy Chantilly 1,980

ビーガンチョコレートテリーヌフレッシュベリー 豆乳のシャンティイ

Your Choice of Two kinds of Ice Cream or Sorbet 1,320

アイスクリームまたはシャーベット

お好みの 2 種をお選びください

Ice Cream

アイスクリーム

Vanilla	🌿	Pistachio	🌿
バニラ		ピスタチオ	
Chocolate	🌿	Matcha	🌿
チョコレート		抹茶	

Sorbet

シャーベット

Strawberry	🌿	Mango	🌿🌸🍹
ストロベリー		マンゴー	
Lemon	🌿	Coconut	🌿
レモン		ココナッツ	



二重桜
Futae-zakura

SENSE

CANTONESE DINING

Cantonese Dining “Sense” Menu
広東料理「センス」メニュー ご提供時間
Available 12pm – 2:30pm (Last order)
Available 6pm – 9pm (Last order)

Jelly Fish with Caviar and Green Onion
くらげの頭の青葱と生姜和え キャビア添え

 3,960

Double-boiled Mushroom Soup
with Premium Aged Mushrooms and Chinese Dried Fruits
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

    8,360

“Buddha Jumps Over the Wall” Double-boiled Superior Broth
with Nagasaki Soft-shelled Turtle, Ezo Awabi Abalone, Aged Scallop, and Whelk
海鮮佛跳牆 長崎県 島原養鰻 鰻の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑 螺貝

  14,300

Deep-fried Pork and Pineapple with Sweet Sour Sauce
山百合ポークネックのパイナップル入り酢豚

 5,940

Wok-fried Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper (200g)
和牛フィレのホン・スパイス カンボットブラックペッパー炒め (200g)

 20,570

Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nuts
鶏腿肉とカシューナッツの甘辛炒め

 5,940

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

SENSE

CANTONESE DINING

Cantonese Dining "Sense" Menu
 広東料理「センス」メニュー ご提供時間

Available 12pm – 2:30pm (Last order)

Available 6pm – 9pm (Last order)

Hong Kong Aged Seafood and Oyster Broth	🍴	8,360
Braised Ezo Awabi Abalone		
香港の海の乾貨と活蝦夷鮑のオイスターソース煮込み		
Wok-fried Scallop with Black Bean Sauce (3 pieces)	🍴	4,620
帆立貝のブラックビーンソース炒め		
Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce	🍴	7,040
たらば蟹肉とレタス炒飯		
Fried Rice with Lettuce and Vegetables	🌿🍴	3,300
レタスと野菜の炒飯		
Fried Rice with Wagyu Tenderloin and Lettuce	🍴	8,360
和牛フィレとレタスの炒飯		



All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
 全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

SIGNATURE

FRENCH FINE DINING

French Fine Dining “Signature” Menu
フレンチファインダイニング「シグネチャー」メニュー ご提供時間
Available 12pm – 2:30pm (Last order)
Available 6pm – 9pm (Last order)

Four kinds Meat “Pâté en Croûte Signature”

パテアンクルート “シグネチャー” 風

10,450

Four kinds of French Cheeses with Condiment

4 種のフランス産チーズセレクション



6,600



Overnight

オーバーナイト



毛蓮菜
Kousorina

Overnight

オーバーナイトメニュー

Overnight Menu
オーバーナイトメニューご提供時間
Available 9:30pm – 5:00am (Last order)

APPEZIZER & SOUP

アペタイザー／スープ

Smoked Salmon, served with Cucumber and Pickled Onion

スモークサーモン 胡瓜と玉葱のピクルス



3,520

Caviar (18g)

Served with Classic Condiments: Egg Mimosa, Caper, Sour Cream, Onion and Chive

キャビア 18g とクラシックなコンディメンツ

ゆで卵のミモザ ケッパー サワークリーム オニオン チャイブ

15,180

Baby Leaf Salad, Asparagus, Carrot and Radish, Balsamic Vinegar from Modena

ベビーリーフとアスパラガス 人参 ラディッシュのサラダ 熟成バルサミコドレッシング



2,420

Salad of Different Ripe Varietal Tomatoes, Pickled Red Onion and Sea Salt

色々な高糖度完熟トマトのサラダ 赤玉葱のピクルスと海塩



2,860

Caesar Salad with Herb Croûton, Poached Egg and Anchovy Dressing

シーザーサラダ ハーブクルトンとポーチドエッグ アンチョビドレッシング

3,300

Gratinated Onion Soup, Comté Cheese

オニオングラタンスープ

2,640

Vegetable Soup “Minestrone”

野菜のミネストローネ



2,420

Overnight

オーバーナイトメニュー

Overnight Menu
オーバーナイトメニューご提供時間
Available 9:30pm – 5:00am (Last order)

PASTAS

パスタ

Spaghetti or Penne or Tagliatelle with Beef Bolognese Sauce (Gluten-free Spaghetti or Penne are available upon request) 3,520

牛肉のボロネーゼパスタ

スパゲッティ／ペンネ／タリアテッレ（スパゲッティ、ペンネはグルテンフリーに変更が可能です）

Spaghetti or Penne or Tagliatelle with your choice of Tomato Sauce & Basil or Basil Pesto 3,520

(Gluten-free Spaghetti or Penne are available upon request)

トマトソースとバジル または バジルペストのパスタ

スパゲッティ／ペンネ／タリアテッレ（スパゲッティ、ペンネはグルテンフリーに変更が可能です）

RICE

ご飯もの

Rice Porridge cooked with Zuwai Crab, Japanese Radish, Kurofuji Organic Egg, Served with Japanese Pickle 2,420

ずわい蟹 大根 黒富士農場オーガニック卵のおじやと漬物

Curry and Rice with Japanese Beef Sirloin Steak 7,040

国産牛サーロインステーキのカレーライス

Japanese Farmer's Vegetable Curry and Rice 3,520

農家から届く季節野菜のカレーライス

“Oyako Don” Grilled Chicken and Egg in Seasoned Dashi, Served over Steamed Rice, Accompanied by Chicken Broth 3,960

親子丼 鶏スープ

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Overnight

オーバーナイトメニュー

Overnight Menu
オーバーナイトメニューご提供時間
Available 9:30pm – 5:00am (Last order)

BURGERS & SANDWICHES

バーガー&サンドイッチ

Classic Cheeseburger

クラシックチーズバーガー

4,620

Japanese Wagyu Beef Hamburger with Brioche Bun, Tomato, Lettuce, Cheddar Cheese

With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad

和牛パティ・自家製ブリオッシュバンズ・トマト・レタス・チェダーチーズ

フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください

Club Sandwich

クラブサンドイッチ

3,740

Bacon, Grilled Chicken, Fried Egg with Comté Cheese, Toasted White Bread, Tomato, Lettuce

With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad

ベーコン・グリルチキン・コンテチーズ入り卵焼き・トーストしたホワイトブレッド・トマト・レタス

フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください

Vegan Burger

ビーガンバーガー



3,740

Gluten-free Bread, Kochi Shiitake Mushroom, Polenta Soy Cream

Onion Jam, Avocado, Rucola, Cashew Nuts

With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad

グルテンフリーブレッド／高知産椎茸／ポレンタ豆乳クリーム／オニオンジャム／アボカド／ルッコラ／カシューナッツ

フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください

Overnight

オーバーナイトメニュー

Overnight Menu
オーバーナイトメニューご提供時間
Available 9:30pm – 5:00am (Last order)

DESSERTS

デザート

K'shiki Classic Tiramisu 1,980
ケシキのクラシックティラミス

Classic Baked Cheesecake served with Berries 1,980
クラシックチーズケーキとベリー

Vegan Chocolate Terrine, Served with Fresh Berries & Soy Chantilly 1,980
ビーガンチョコレートテリーヌフレッシュベリー 豆乳のシャンティイ

Your Choice of Two kinds of Ice Cream or Sorbet 1,320
アイスクリームまたはシャーベット
お好みの2種をお選びください

Ice Cream

アイスクリーム

Vanilla	🌿	Pistachio	🌿
バニラ		ピスタチオ	
Chocolate	🌿	Matcha	🌿
チョコレート		抹茶	

Sorbet

シャーベット

Strawberry	🌿	Mango	🌿🌸🥥
ストロベリー		マンゴー	
Lemon	🌿	Coconut	🌿
レモン		ココナッツ	



桔梗
Kikyo

🌿 Vegetarian
ベジタリアン

🌸 Vegan
ビーガン

🌿 Gluten Free
グルテンフリー

🥛 Lactose Free
ラクトースフリー

🌶️ Hot
辛い料理



雪割草
Yukimiriso

Children お子様メニュー



冬菊
Fuyugiku

Children

お子様メニュー

Children Menu
お子様メニューご提供時間
Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

Recommended Dishes for Young Fans from
THREE TO SIX YEARS OLD
3 歳から 6 歳くらいのお子様

Chicken Rice Omelette with Demi-Glace Sauce, served with French Fries チキンオムライス デミグラスソース フレンチフライとともに	1,100
Fried Chicken Nuggets with Tomato Sauce チキンナゲットとトマトソース	 1,100
Grilled Chicken (100g) with Mashed Potato グリルチキン (100g) とマッシュポテト	 1,100
Mini Beef Burger with Tomato and Lettuce, served with French Fries お子さまバーガー トマトとレタス入り フレンチフライとともに	1,100
Macaroni Pasta with Cheddar Cheese Sauce チェダーチーズソースのマカロニ	 1,100
Penne or Spaghetti with Beef Bolognese Sauce ミートソース パスタ (ペンネ または スパゲッティ)	1,100
Penne or Spaghetti with Tomato Sauce トマトソース パスタ (ペンネ または スパゲッティ)	 1,100

Children

お子様メニュー

Children Menu
 お子様メニューご提供時間
 Available 11:00am – 9:30pm (Last order)

Recommended Dishes for Young Fans
 from ONE TO THREE YEARS OLD
 0 歳から 3 歳くらいのお子様

Today's Soup
 本日のスープ

FREE
 無料

Unseasoned Congee with Vegetable Purée
 プレーンなお粥 2種類の野菜のピューレ

FREE
 無料

DESSERTS
 デザート

Fruit Sundae with Chocolate Cake and Vanilla Ice Cream
 フルーツサンデーとチョコレートケーキバニラアイスクリーム

1,100

Ice Cream / Sorbet
 アイスクリーム / シャーベット

1 scoop/660
 (1 スcoop)

Ice Cream アイスクリーム

Vanilla バニラ	✓	Pistachio ピスタチオ	✓
Chocolate チョコレート	✓	Matcha 抹茶	✓

Sorbet シャーベット

Strawberry ストロベリー	✓	Mango マンゴー	✓
Lemon レモン	✓	Coconut ココナッツ	✓



濱菊
 Hamagiku



三又木
Mitsumata



Breakfast ブレックファスト



At Mandarin Oriental, Tokyo, We Use Organic Cage-Free Kurofuji Farm Egg in our Egg Dishes.
マンダリン オリエンタル 東京では卵料理に黒富士農場のオーガニック平飼い卵を使用しております。

*At the Kurofuji chicken farm, where the climate is cool even in mid-summer, chickens drink
natural spring water running through the farm, eat organic grains, home-fermented feed and
food which chickens forage by themselves.*

Enjoy the sweetness and deep richness that only fresh, real organic eggs can offer.
早くから食の安全性やアニマルウェルフェアを大切にしている黒富士農場の鶏は、
真夏でも涼やかな環境で育ち、農場を流れる天然の湧き水を飲みながら、
有機飼料や発酵飼料、そして鶏舎の外で自ら探した餌をついばみ過ごしています。
新鮮なリアルオーガニック卵ならではの、甘みと深いコクをお愉しみください。

Breakfast Set

ブレイクファスト セットメニュー

Breakfast Menu
ブレイクファストメニューご提供時間
Available 24 hours

AMERICAN BREAKFAST

7,040

アメリカンブレイクファスト

Your Choice of Fresh Juice

Grapefruit, Orange, House-made Vegetable Juice

お好みのフレッシュジュース

グレープフルーツ／オレンジ／自家製 野菜ジュース

Your Choice of Two Bakery Items:

Plain Croissant, Chocolate Croissant, Fruit Danish Pastry

Ham & Cheese Roll, Banana Bread

White Toast or Whole Wheat Toast

ベーカリーアイテム 2 種を下記よりお選びください

プレーンクロワッサン／チョコレートクロワッサン

フルーツデニッシュ／ハムチーズロール／バナナブレッド

トースト／全粒粉のトースト

Served with Honey, Butter from Hokkaido and Jams

蜂蜜 北海道産バター ジャム

Seasonal Fresh Salad

季節のフレッシュサラダ

Seasonal Fresh Fruit Plate

季節のフルーツプレート

Your Choice Caspian Sea Yoghurt from Hokkaido

Plain Yoghurt or Fruit Yoghurt

北海道産カスピ海ヨーグルト

プレーンヨーグルト または フルーツヨーグルト

Your Choice of One Main Course from Right Page

お好みの温かいお料理を右ページより

おひとつお選びください

Your Choice of Two Side Dishes to Complement Your Egg

Dish: Bacon, Crispy Bacon, Chicken Sausage, Pork Sausage

Sautéed Mushrooms, Sautéed Spinach or Steamed Green Asparagus

サイドディッシュ 2 種を下記よりお選びください

ベーコン／クリスピーベーコン

チキンソーセージ／ポークソーセージ

きのこのソテー／ほうれん草のソテー

グリーンアスパラガスのスティーム

Original Blend Coffee, Tea or Hot Chocolate

コーヒー 紅茶 または ホットチョコレート



鯛釣り草
Taisurison

Breakfast Set

ブレイクファスト セットメニュー

Breakfast Menu
ブレイクファストメニューご提供時間
Available 24 hours

One of Your Main Course

温かいお料理

Two-Eggs; Fried, Poached, Scrambled or Boiled, Served with Roasted Potatoes and Seasonal Vegetables



目玉焼き／ポーチドエッグ／スクランブルエッグ／ゆで卵 (卵 2 個)

ローストポテトと季節野菜

Two-Eggs Omelette or Two-Eggs White Omelette with Your Choice of Filling; Spinach, Mushroom, Onion, Cheddar Cheese, Tomato or Ham



Served with Roasted Potatoes and Seasonal Vegetables

オムレツ または ホワイトオムレツ (卵 2 個) ローストポテトと季節野菜

オムレツの具材をお選びください: ほうれん草／マッシュルーム／オニオン／チェダーチーズ／トマト／ハム

Mandarin Oriental, Tokyo's Egg Benedict

Poached Organic Egg with Crab Meat and Avocado, Hollandaise Sauce, on Toasted English Muffin.

蟹のエッグベネディクト オーガニック卵のポーチエッグ 蟹 アボカド オランデソース

Cinnamon Flavoured Organic Egg French Toast



フレンチトースト シナモン風味

Maple Syrup Flavoured Organic Egg Waffles

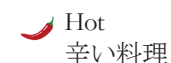
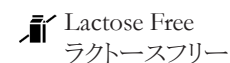
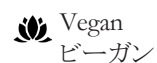


ワッフル メープルシロップ風味

Organic Egg Almond Milk Gluten Free Pancake Rolls



グルテンフリーアーモンドミルクパンケーキロール



Breakfast Set

ブレイクファスト セットメニュー

Breakfast Menu
ブレイクファストメニューご提供時間
Available 24 hours

CONTINENTAL BREAKFAST

5,060

コンチネンタルブレイクファスト

Your Choice of Fresh Juice

Grapefruit, Orange, House-made Vegetable Juice

お好みのフレッシュジュース

グレープフルーツ／オレンジ／自家製 野菜ジュース

Your Choice of Three Bakery Items:

Plain Croissant, Chocolate Croissant, Fruit Danish Pastry

Ham & Cheese Roll, Banana Bread

White Toast or Whole Wheat Toast

ベーカリーアイテム 3 種を下記よりお選びください

プレーンクロワッサン／チョコレートクロワッサン

フルーツデニッシュ／ハムチーズロール／バナナブレッド

トースト／全粒粉のトースト

Served with Honey, Butter from Hokkaido and Jams

蜂蜜 北海道産バター ジャム

Selection of Three Cold Cuts and Three International Cheeses

3 種のコールドカットとチーズの盛り合わせ

Seasonal Fresh Salad

季節のフレッシュサラダ

Seasonal Fresh Fruit Plate

季節のフルーツプレート

Your Choice Caspian Sea Yoghurt from Hokkaido

Plain Yoghurt or Fruit Yoghurt

北海道産カスピ海ヨーグルト

プレーンヨーグルト または フルーツヨーグルト

Original Blend Coffee, Tea or Hot Chocolate

コーヒー 紅茶 または ホットチョコレート

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

山茶花
Sazanka



Breakfast Set

ブレイクファスト セットメニュー

Japanese Breakfast Menu
和朝食メニュー ご提供時間
Available from 6:30am - 10:30am (Last Order)

JAPANESE BREAKFAST

7,260

和朝食

Your Choice of Fresh Juice

Grapefruit, Orange, House-made Vegetable Juice

お好みのフレッシュジュース

グレープフルーツ／オレンジ／自家製 野菜ジュース

Seasonal Fresh Salad

季節のフレッシュサラダ

4 kinds of Seasonal Japanese Side Dishes

Savoury Egg Custard, Simmered Vegetable Dish, Umeboshi Sour Plum, Japanese Pickles and Miso Soup

小鉢 4 種／茶碗蒸し／煮物／梅干／漬物／味噌汁

Your Choice of Seasonal Fish or Salted Salmon

お好みの焼き魚 - 本日の魚 または 焼鮭

Your Choice of Steamed Japanese Rice or Congee

ご飯 または お粥

Seasonal Fresh Fruit Plate

季節のフルーツプレート

Green Tea, Roasted Green Tea or Mandarin Oriental, Tokyo Blend Tea

緑茶 ほうじ茶 または マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー



沈丁花
Jinjohge

Breakfast Set

ブレイクファスト セットメニュー

Breakfast Menu
ブレイクファストメニューご提供時間
Available 24 hours

SET MENU EXTRAS

セットメニューの追加オーダー

Egg Florentine エッグフロランタン	+ 1,210	Gluten Free Almond Milk Pancake Roll グルテンフリーアーモンドミルクパンケーキロール	 	+ 1,870
Egg Benedict エッグベネディクト	+ 1,210	French Toast フレンチトースト		+ 1,870
Two Eggs, Any Style 卵料理の追加	+ 1,210	Waffles ワッフル		+ 1,870
		Bakery Item per piece ベーカリーセクション (1 個)		+ 660

KID'S BREAKFAST

お子様朝食メニュー

2,200

ご提供時間 Available from 6:30am – 11am (Last order)

We are happy to arrange your children's breakfast depends on your children's food restrictions.

お子様のお好みや食事制限等により内容を調整してご提供いたします。

詳しくはスタッフにお問合せください。

Breakfast A-la-Carte

ブレックファスト アラカルト

Breakfast Menu
ブレックファストメニューご提供時間
Available 24 hours

EGGS 卵料理

Two Organic Eggs Prepared Any Style: Fried, Poached, Scrambled or Boiled
Served with Roasted Potatoes, Seasonal Vegetables, and White or Whole
Wheat Toast オーガニック卵 2 個をお好みのスタイルで
[目玉焼き／ポーチドエッグ／スクランブルエッグ／ゆで卵]
ローストポテトと季節野菜
トーストまたは 全粒粉のトースト

 2,420

Organic Egg Omelet or Egg White Omelet with your choice of: Spinach
/ Mushrooms / Onion / Cheddar Cheese / Tomato / Ham
Served with Roasted Potatoes, Seasonal Vegetables, and White or Whole Wheat Toast
オーガニック卵のオムレツ または 低カロリーホワイトオムレツ
お好きな具材でお作りいたします：
[ほうれん草／マッシュルーム／オニオン／チェダーチーズ／トマト／ハム] ロース
トポテトと季節野菜
トーストまたは 全粒粉のトースト

 2,420

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理



菊花
Kiku

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Breakfast A-la-Carte

ブレックファスト アラカルト

Breakfast Menu
ブレックファストメニューご提供時間
Available 24 hours

JUICES

ジュース

Freshly Squeezed Fruit Juice 2,200
Grapefruit / Orange
搾りたてのフレッシュジュース
グレープフルーツ / オレンジ

House-made Vegetable Juice 2,200
自家製野菜ジュース

Juice 1,760
Peach / Mango / Pomegranate
Tomato / Pineapple / Guava
ピーチ / マンゴー / ざくろ
トマト / パイナップル / グアバ

SMOOTHIE

スムージー

All smoothies are made with yoghurt, honey and apple juice.  
全てのスムージーは、ヨーグルトと
リンゴジュースをベースにお作りします。

Spinach, Kiwi and Avocado 2,420
ほうれん草とキウイ アボカド

Mango and Pineapple 2,420
マンゴー & パイナップル

Banana and Strawberry 2,420
バナナ & ストロベリー

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

Breakfast A-la-Carte

ブレックファスト アラカルト

Breakfast Menu
ブレックファストメニューご提供時間
Available 24 hours

MILK SHAKE



ミルクシェイク

All Milk Shakes are made with milk and ice cream. 全てのミルクシェイクは、ミルクとアイスクリームをベースにお作りします。

Strawberry 2,640
ストロベリー

Banana 2,200
バナナ

Chocolate 2,200
チョコレート

Vanilla 2,200
バニラ

FRESHLY CUT FRUITS



フレッシュフルーツ

Seasonal Fresh Fruit Plate 3,080
季節のフルーツプレート

Quartered Muskmelon 3,300
マスクメロン (1/4 カット)

Mixed Berries 3,080
ミックスベリー

Grapefruit Segments 1,320
カットグレープフルーツ

Sliced Banana 1,320
スライスバナナ

Japanese Farmer's Fruits of the Day Ask
農家から届く季節のフルーツ

姫林檎
Hime-Ringo



All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Breakfast A-la-Carte

ブレックファスト アラカルト

Breakfast Menu
ブレックファストメニューご提供時間
Available 24 hours

OATMEAL, MUESLI AND CEREALS

オートミール／ミューズリー／シリアル

Morning Red Bowl

 2,420

Greek Yoghurt with Mixed Berries, Almond, House-made Granola and Chia Seed

モーニングレッドボウル ギリシャヨーグルト ミックスベリー 自家製グラノーラ アーモンド チアシード

Oatmeal with Your Choice of Milk: Regular, Low Fat, Skimmed, Soy, Almond

 1,540

Served with Raisins, Brown Sugar and Cinnamon

オートミール レーズン ブラウンシュガー

【牛乳／低脂肪乳／無脂肪乳／豆乳／アーモンドミルク】

Bircher Muesli with Mixed Fruits and Raisin

 1,540

バーチャミューズリー ミックスフルーツとレーズン

Mandarin Oriental, Tokyo Original Granola

 1,760

Served with your choice of Milk: Regular, Low Fat, Skimmed, Soy, Almond

マンダリン オリエンタル 東京のオリジナル グラノーラ

【牛乳／低脂肪乳／無脂肪乳／豆乳／アーモンドミルク】

Cornflakes, All-Bran, Choco Krispies, Brown Rice Flakes

 1,320

Served with your choice of Milk: Regular, Low Fat, Skimmed, Soy, Almond

コーンフレーク／オールブラン／チョコクリスピー／玄米フレーク

【牛乳／低脂肪乳／無脂肪乳／豆乳／アーモンドミルク】

Breakfast A-la-Carte

ブレックファスト アラカルト

Breakfast Menu
ブレックファストメニューご提供時間
Available 24 hours

YOGHURT & CHEESE

ヨーグルト・チーズ

Caspian Sea Yoghurt from Hokkaido (Plain or Fruit Sauce)

北海道産カスピ海ヨーグルトプレーンまたはフルーツ

 1,540

Selection of Four kinds of Cheese with Nut and Raisin

4 種のチーズセレクション ナッツレーズン

 4,400

BAKERIES

ベーカリー

Selection of Freshly Baked Items:

Plain Croissant, Chocolate Croissant, Ham and Cheese Roll, Banana Bread

Fruit Danish, Fruit Brioche, Muffin, Plain Bagel, White Toast or Whole Wheat Toast

プレーンクロワッサン／チョコレートクロワッサン／ハムチーズロール／バナナブレッド

フルーツデニッシュ／フルーツブリオッシュ／マフィン／プレーンベーグル／トースト／全粒粉のトースト

1 piece 660
(1 個)

Served with Honey, Hokkaido Butter and House-Made Jam

蜂蜜 北海道産バター 自家製ジャムを添えてご用意いたします。

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Breakfast A-la-Carte

ブレックファスト アラカルト

Breakfast Specialty Menu
ブレックファスト スペシャルティ ご提供時間
Available from 6:30am - 10:30am (Last Order)

BREAKFAST SPECIALTY

ブレックファスト スペシャルティ

Mandarin Oriental, Tokyo's Crab Egg Benedict 3,740

Poached Organic Egg with Crab Meat and Avocado, Hollandaise Sauce, on Toasted English Muffin

蟹のエッグベネディクト

オーガニック卵のポーチドエッグ 蟹 アボカド オランダーズソース

Egg Florentine 3,740

Poached Organic Egg with Creamy Spinach, Jambon Blanc and Hollandaise Sauce on Toasted English Muffin

エッグフロランタン

オーガニック卵のポーチエッグ ジャンボンブラン クリームスピナッチ オランダーズソース

Melty Truffle Egg 3,740

Soft-poached Organic Egg with Spinach Purée, Potato Rosti, Sliced Mushroom and Black Truffle Sauce

Served with White or Whole Wheat Toast

とろとろのトリュフエッグ

オーガニック温泉卵 ほうれん草のピューレとポテトロスティ 濃厚な黒トリュフのソース スライスマッシュルーム

トースト または 全粒粉のトースト

Breakfast A-la-Carte

ブレックファスト アラカルト

Breakfast Specialty Menu
ブレックファスト スペシャルティ ご提供時間
Available from 6:30am - 10:30am (Last Order)

BREAKFAST SPECIALTIES

ブレックファスト スペシャルティ

Organic Egg Gluten Free Almond Milk Pancake Rolls
グルテンフリーアーモンドミルクパンケーキロール

 3,080

Cinnamon Flavoured Organic Egg French Toast
フレンチトースト シナモン風味

 3,080

Organic Egg Waffle
ワッフル メープル風味

 3,080

Japanese Style Organic Eggs Omelet with Crab and Chives, served Salmon Roe and Grated Radish.
蟹と浅葱 オーガニック卵のだし巻き卵いくら 大根おろし添え

 2,640

*Set Option - Rice, Miso soup and Pickle
ごはん みそ汁 お新香の追加

+ 660

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

木瓜花
Boke

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Breakfast A-la-Carte

ブレックファスト アラカルト

Breakfast Menu
ブレックファストご提供時間
Available 24 hours

SIDE DISHES

サイドオーダー

Smoked Salmon, served with Cucumber and Pickled Onion
スモークサーモン 胡瓜と玉葱のピクルス

 3,520

Caviar (18g)

15,180

Served with Classic Condiments: Egg Mimosa, Caper, Sour Cream, Onion and Chive

キャビア 18g とクラシッなコンディメンツ

ゆで卵のミモザ ケッパー サワークリーム オニオン チャイブ

Bacon 1,320
ベーコン

Steamed Seasonal Vegetable from Japanese Farmers
農家から届く季節野菜のスティーム

    1,100

Crispy Bacon 1,320
クリスピーベーコン

Sautéed Spinach
ほうれん草のソテー

    660

Chicken Sausage 1,320
チキンソーセージ

Sautéed Mushroom
きのこのソテー

    660

Pork Sausage 1,320
ポークソーセージ

Roasted Potato with Rosemary
ローズマリー風味のローストポテト

   660

Jambon Blanc 1,320
豚モモ肉のハム

Beverage

お飲み物



露草
Tsuyukusa

Wine Selection

ワインセレクション

Beverage Menu
お飲み物メニューご提供時間
Available 24 hours

SPARKLING スパークリング



Franciacorta
フランチャコルタ

Glass 2,200
Bottle 12,980

N.V. Bellavista, Alma Grande Cuvée Brut
Lombardia, Italy
ベラヴィスタ
アルマ グランデ キュヴェ ブリュット
ロンバルディア イタリア
洋ナシやバニラの華やかなアロマ、
キメ細かい泡が上品な酸味を包み込む。



Champagne
シャンパーニュ

Glass 2,860
Half Bottle 12,100
Bottle 17,600

Louis Roederer Collection, France
ルイ ロデレール
コレクション フランス
フレッシュさと芳醇さのバランスが良く、
まろやかな味わい。



Bottles of wine from our complete wine cellar book are available upon request.

Please feel free to contact our In-Room Dining staff.

当館ワインセラー所蔵のボトルワインのご用意がございます。
ご希望の際は、インルームダイニングまでお気軽にお申し付けください。

Wine Selection

ワインセクション

Beverage Menu
お飲み物メニューご提供時間
Available 24 hours

WHITE WINE

白ワイン



Woody Farm, Sauvignon Blanc
Yamagata, Japan
ウッディー ファーム
ソーヴィニヨンブラン 山形 日本
柑橘類、フレッシュなハーブやリッチな
ミネラル感、清涼感のある爽やかな味わい。

Glass 2,200
Bottle 9,900



Trimbach, Riesling
Alsace, France
トリンバック リースリング
アルザス フランス
熟したレモンやアプリコットを思わせる華やかな
香りが広がり、上質な酸味が味わいを引き締める。

Glass 2,420
Bottle 11,000



Jermann, Chardonnay
Friuli-Venezia Giulia, Italy
イエルマン シャルドネ
フリウリ・ヴェネツィア ジューリア イタリア
洋ナシや白桃の豊かな香り、
ボリューム感のあるリッチな味わい。

Glass 2,640
Bottle 13,200

RED WINE

赤ワイン



Tormaresca, Torcicoda Primitivo,
Salento, Puglia, Italy
トルマレスカトルチコーダ プリミティーヴォ
サレント プーリア イタリア
心地よい木樽のニュアンスとなめらかなタンニン。
力強い味わい。

Glass 1,980
Bottle 8,800



Nielson, Pinot Noir, Santa Barbara County
California, U.S.A.
ニールソン ピノ ノワール
サンタバーバラ カリフォルニア アメリカ
ラズベリーやクランベリーの香り、紅茶の
ニュアンスが加わり、優しく長い余韻が広がる。

Glass 2,420
Bottle 13,200



Château Ormes de Pez
Saint-Estèphe Bordeaux, France
シャトー・オルム・ド・ペズ
サン・テステフ ボルドー フランス
ダークチェリーやスパイスのアロマを持ち、
芳醇な果実味と繊細なタンニンが調和した味わい。

Glass 3,520
Bottle 16,500

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Half Bottle Wine

ハーフボトルワイン

Beverage Menu
お飲み物メニューご提供時間
Available 24 hours

WHITE WINE

白ワイン



Catena, Chardonnay, Mendoza, Argentina
カタナ シャルドネ メンドーサ アルゼンチン
熟した白桃や柑橘のフレーバーに調和のとれた気品ある酸味。

Half Bottle 9,900



Kenzo Estate, Asatsuyu, Sauvignon Blanc, Napa Valley, U.S.A.
ケンゾー エステイト あさつゆ ソーヴィニヨン ブラン ナパヴァレー アメリカ
華やかでピュアなフルーツの香りが広がる、果実味豊かな味わい。

Half Bottle 16,500



Louis Latour, Corton-Charlemagne, France
ルイラトゥール コルトン シャルルマーニュ フランス
洋梨や桃の香りと樽の風味が調和し、芳醇で長い余韻が塩味と共に感じられる。

Half Bottle 45,100

Half Bottle Wine

ハーフボトルワイン

Beverage Menu
お飲み物メニューご提供時間
Available 24 hours

RED WINE

赤ワイン



Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin

Half Bottle 15,400

Bourgogne, France

ティエリー モルテ

ジュヴレイ・シャンベルタン

ブルゴーニュ フランス

熟した赤い果実の味わいと
きめ細やかなタンニン。



Opus One

Half Bottle 77,000

Napa Valley, U.S.A.

オーパス ワン

ナパヴァレー アメリカ

豊かな果実味が潤しく長く調和のとれた余韻。



Kenzo Estate,

Half Bottle 20,900

Rindo Napa Valley,

U.S.A.

ケンゾー エステトリンドウ

凝縮感のあるボディと柔らかく豊かな余韻。



椿

Tsubaki

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. Please note that ingredients may change depending on the season.
全ての価格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。季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Beverage

お飲み物

Beverage Menu
お飲み物メニューご提供時間
Available 24 hours

BEERS

ビール

Suntory (Bottle Beer) 334 ml / 1,760
サントリー (ボトルビール)

All-Free (Non-Alcoholic Beer) 334 ml / 1,320
オールフリー (ノンアルコールビール)

JUICES

ジュース

Freshly Squeezed Fruit Juice, Grapefruit / Orange 2,200
搾りたてのフレッシュジュース
グレープフルーツ／オレンジ

House-made Vegetable Juice 2,200
自家製 野菜ジュース

Juice 1,760
Peach / Mango / Pomegranate
Tomato / Pineapple / Guava
ピーチ／マンゴー／ざくろ
トマト／パイナップル／グアバ

SOFT DRINKS

ソフトドリンク

Coca-Cola 1,540

Coca-Cola “Zero”

Sparkling Lemonade

Fever-Tree Ginger Ale

Fever-Tree Ginger

Beer

コカ・コーラ

コカ・コーラ ゼロ

スパークリングレモネード

フィーバーツリー ジンジャーエール

フィーバーツリー ジンジャービア



みせばや
Misebaya

Beverage

お飲み物

Beverage Menu
お飲み物メニューご提供時間
Available 24 hours

MINERAL WATER

ミネラルウォーター

Evian エヴィアン	750ml / 2,640
Acqua Panna アクアパナ	500ml / 1,540 1000ml / 2,420
Fuji Mineral Gold 富士ミネラルゴールド	780ml / 2,200
Fuji Mineral Sparkling 富士ミネラルスパークリング	700ml / 2,640
Perrier, France ペリエ	330ml / 1,540 750ml / 2,420
S. Pellegrino, Italy サンペレグリノ	500ml / 1,540 1000ml / 2,420

COFFEE / TEA

コーヒー・紅茶

<i>Coffee and tea are served in a pot (for 2 cups).</i> コーヒー・紅茶はポットで提供いたします (2 杯分)	
Coffee / Decaffeinated Coffee / Single Espressoブレンドコーヒー／カフェインレスコ ーヒー シングルエスプレッソ	1,980
Café Latte / Cappuccino / Double Espresso カフェラテ / カプチーノ / ダブルエスプレッソ	2,200
Tea 紅茶	2,200
Darjeeling / Earl Grey / English Breakfast Mandarin Oriental, Tokyo Blend Tea Chamomile / Lemongrass / Mint / Green Tea ダージリン／アールグレイ イングリッシュ ブレックファースト マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー カモミール／レモングラス／ミント／緑茶	



Please push “In-Room Dining” button to place an order.

ご注文はお電話にて承ります。

In-Room Dining ボタンを押して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.
- Please note that ingredients may change depending on the season.
- Please inform your order taker if you have any food allergies or dietary requirements.
- Please make sure to advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies. While we do our best to reduce the risk of cross-contamination in our kitchens, we cannot guarantee that all our dishes are free from allergens and therefore cannot accept any liability in this respect. Guests with severe allergies are advised to assess their own level of risk and consume dishes at their own risk.
- 全ての価格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。
- 季節によって食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。
- 厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。最善は尽くしておりますが、調理・運搬時、食材の原材料には不使用であっても、加工や調理の工程でアレルゲンが混入する可能性があります。そのため 100% アレルゲンが含まれないとの保証はいたしかねます。お客さまの症状の程度、またその日のご体調により、アレルギー物質の微量な混入でも発症する場合がございます。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意ください、事前にスタッフまでお伝えいただきますようお願い申し上げます。その他ご不明な事がございましたら、スタッフまでお問い合わせください。