

TAPAS

MOLECULAR BAR

Tapas Menu Information

「タパスモラキュラーバー」

コースのご案内

Lunch & Dinner

January 4 - March 14
1月4日~3月14日

JPY 17,000
17,000 円

“Sakura” Menu
March 15 - April 30
期間限定 「桜」メニュー
3月15日~4月30日

JPY 22,000
22,000 円

May 1 - 31
5月1日~31日

JPY 17,000
17,000 円

Enquiries and Reservations- Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

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 (9:00-21:00)

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

www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/

※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13 % service charge

※表示価格に消費税、サービス料を別途申し受けます。

TAPAS

MOLECULAR BAR

Sakura Menu

Caviar

キャビア

crisp / seaweed / king crab
パリパリ / 海草 / タラバ蟹

Onsen tamago

温泉卵

truffle / tofu / pumpkin
トリュフ / 豆腐 / 南瓜

Chazuke

お茶漬け

foiegras / rice / sakura tea
フォアグラ / 米 / 桜茶

Sakura Fondant

桜フォンダン

nitro / cherry
液体窒素 / チェリー

Asparagus

アスパラガス

baby squid / potato espuma
イカ / ポテトエスプーマ

Amadai

甘鯛

chawanmushi / spring onion / soy foam
茶碗蒸し / ネギ / 醤油泡

Guinea Fowl

ホロホロ鶏

sake kasu / smoke / micro greens
酒粕 / 燻製 / 野菜

Strawberry

苺

Mascarpone / sponge
マスカルポーネ / スポンジ

Mushrooms

茸

iberico ham / cheese broth
イベリコハム / チーズ出汁

Kuruma ebi

車海老

uni hollandaise / sakura ebi / yuzu
うに / 桜海老 / 柚子

Wagyu

和牛

sirloin / mountain vegetables
garlic cream
サーロイン / 山菜
ガーリッククリーム

Mochi

お餅

taro / coconut / sesame
タロ芋 / ココナッツ / ゴマ

After eight

アフターエイト

mint / cacao
ミント / カカオ

22,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

If you have any questions about the origin of the ingredients used by our chefs, please ask your server.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。使用食材につきましては、スタッフにお尋ねください。

TAPAS

MOLECULAR BAR

Japanese Delights ジャパニーズデライト

Gunkanmaki
軍艦巻き
eggs / truffle
卵 / トリュフ

•

Waldorf
ウォルドルフ
chicken / yuzu
チキン / 柚子

•

Niçoise
ニソワーズ
chutoro / olive
中トロ / オリーブ

Appetizer 前菜

Bonsai
盆栽
leaf / roots
リーフ / ルーツ

•

Cigar
シガー
BBQ pork / vegetables / sesame ash
バーベキューポーク / 野菜 / ゴマの灰

•

Bisque
ビスク
lobster / uni
ロブスター / うに

Degustation デギュスタシオン

Onsen Tamago
温泉卵
orzo / parmesan
オルゾー / パルメザンチーズ

•

Crab Cake
クラブケーキ
Hokkaido / Hollandaise
北海道 / オランダーズ

•

Pizza
ピッツァ
duck / foie gras
鴨 / フォアグラ

•

Lamb
ラム
binchotan / tzatziki
備長炭 / ザジキ

Wagyu
和牛
rice / broth
ライス / だし

17,000

Breakfast ブレックファースト

Omelette
オムレツ
mango / chest nut
マンゴー / 栗

•

Bircher Muesli
バーチャミューズリー
yoghurt / granola
ヨーグルト / グラノラ

•

Sausage
ソーセージ
raspberry / cream cheese
ラズベリー / クリームチーズ

Sweets スイーツ

Instant Fondant
インスタントフォンダン
chocolate / nitrogen
チョコレート / 窒素

•

Short Cake
ショートケーキ
strawberry / snow
ストロベリー / 雪

•

After Eight
アフターエイト
chocolate / mint / meringue
チョコレート / ミント / メレンゲ

Beverage Pairing for Tapas Molecular Bar

Wine Pairing

NV Charles Heidsieck Brut Réserve, Champagne, France
シャルル エドシック ブリュット レゼルブ シャンパーニュ フランス

Dewasakura Daiginjyo, Yamagata
出羽桜 大吟醸 山形県

Lustau Almacenista Amontillado del Puerto, Jerez, Spain
ルスタウ アルマセニスタ アモンティリャード デル プエルト ヘレス スペイン

2014 Albert Boxler, Riesling, Alsace, France
アルベール ボクスレー リースリング アルザス フランス

2014 Roux Père et Fils, Meursault, Burgundy, France
ルー ペール エ フィス ムルソー ブルゴーニュ フランス

2009 Fratelli Serio & Battista Borgogno, Barolo Cannubi
Piedmont, Italy
フラテッリ セリオ エ パッティスタ ボルゴーニョ パローロ カンヌビ
ピエモンテ イタリア

2011 Domaine Alain Burguet, Gevrey Chambertin, Symphonie
Burgundy, France
ドメーヌ アラン ビュルゲ ジュブレ シャンベルタン シンフォニー
ブルゴーニュ フランス

2013 Château Cantegril, Sauternes
Bordeaux, France
シャトー カントグリル ソーテルヌ ボルドー フランス

12,000

MOcktail Pairing

"Vege Sparkling"
ベジ スパークリング

non-alcoholic rosé sparkling wine, celery, kiwi

"Apple & Pepper"
アップルペッパー

non-alcoholic white wine
apple juice, sansho pepper

"Milk"
ミルク

unfiltered extra virgin olive oil by Paesano
house-infused milk with vanilla and star anis, orange zest

"Spicy Sake"
スパイシー酒

Japanese sweet sake, shiso leaf, aloe, cayenne pepper

"Sakura Tea"
桜茶

Gyokuro Kaho green tea, sakura infused syrup

"Pure Coffee"
ピュアコーヒー

pure coffee from Monte Carmelo, Brazil

8,000

Lunch: By reservations only at 1pm (Sat & Sun) *8 seats / Dinner: By reservations only at 6 or 8:30pm *8 seats per round
【ランチ】 土日のみ、8席限定、要予約。13:00 スタート 【ディナー】 1回につき8席限定、要予約。18:00 または 20:30 スタート

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.
If you have any questions about the origin of the ingredients used by our chefs, please ask your server.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。使用食材につきましては、スタッフにお尋ねください。