

Special Promotions

The Winter Edition
Aomori Prefecture

冬のスペシャルプロモーション・青森



Authentic Japanese Delicacy From Aomori

日本の伝統的珍味 – 青森編

Aomori Tasting Plate 青森テイスティングプレート



Bonito Flavoured Aomori Garlic
かつお風味のにんにく

Squid Soft Bones
いか軟骨

Scallop and Fish Cake
帆立かまぼこ

Miso Pickled Scallops
帆立みそ漬

Simmered Tuna with Ginger and Soy Sauce
大間まぐろ時雨煮

2,200





Cocktails Celebrating Aomori

青森カクテル



Tsugaru No Yukigesho 津軽の雪化粧

Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve
Fuji Apple Juice, Apple Jam, Apple Syrup, Cream

2,300

Ringo No Otemae りんごのお点前

House-infused Cognac with Vanilla Beans
Pernod Liqueur
Fuji Apple Juice, Lemon Juice
House-made Apple Honey Syrup

Served with Honey-marinated
Fuji Apple with Black Pepper

2,500



Apple Field アップルフィールド

“Kamekichi” Aomori Sake,
Fresh Fuji Apple, Cloves, Fresh Ginger
Served with Dried Seaweed and Bonito Flakes

2,500



Award Winning Cocktail Champion Mei's Creation

メイのコンペティション優勝カクテル



Angel Road エンジェルロード

Don Julio Reposado Tequila
Barrel-aged Original Apple Liqueur
House-made Apple and Cinnamon Liqueur
House-made Clear Milk and Red Bean Juice

2,500



Mei Takigawa

Mandarin Bar Supervisor
2017 Hokkaido Cocktail Competition Champion

Flowers

by Mandarin Oriental, Tokyo

フラワーズ by マンダリン オリエンタル 東京

雲の中に浮かぶ色とりどりの花畑。

そこから生まれた、二色の恋のレリクシール。

試験管に入った「万能薬」が、

グラスの中で混ざり合い、

反応し合って、

新しい一つのカクテルに。



L'Elixir

レリクシール

Blue Mal low Herb Tea
Sambuca Liqueur, Peach Liqueur
Yuzu Juice, Apple Juice

3,000

*Mandarin Oriental, Tokyo is supporting
Nihonbashi "Flowers by Naked"*

Drink List

Mixology

ミクソロジー

Local and Around

ローカル アンド アラウンド

- Grand Bamboo**  2,200
グラン バンブー
Tio Pepe Dry Sherry, Rien Japanese Pear Liqueur
Campari, Smoke
- Nihonbashi**  2,200
日本橋
Potocki Vodka, Dover Yuzu
Midori, Blue Curaçao, Grapefruit Juice
- Mandarin Mojito**  2,300
マンダリン モヒート
Orange Infused Potocki Vodka, Cointreau
Fresh Mint, Lemon Juice, Soda
House-made Mint Syrup
- Sakura Martini**  2,200
桜マティーニ
Rice Shochu Torikai, Sakura Liqueur
Lemon and Grapefruit Juice, Simple Syrup
- South East Sangria**  2,200
サウス イースト サンテリア
Red Wine, Apple Juice
House-made Chai Tea and Lychee Syrup
(frozen cocktail)
- Oriental Margarita**  2,200
オリエンタル マルガリータ
Cazadores Blanco Tequila, Lime juice
Simple Syrup, Fresh Coriander, Herbal Salt
- Apple Ginger Mule**  2,300
アップルジンジャーミュール
G'vine Gin, Apple Bitter, Ginger Juice, Honey
Apple Juice
- Imperial Jade**  2,300
インペリアル ジェイド
Potocki Vodka, Shiso Leaves, Cucumber

Sake-logy

サケロジー

- Decade**  2,300
ディケイド
Japanese Sake “Nanbubijin Junmai Ginjo”
Sakura Liqueur, Japanese Black Syrup
Zest of Yuzu, Okinawa Black Sugar
Wasabi Salt
- Ajisai**  2,300
紫陽花
Hendrick's Gin, Okunomastu FN Sparkling Sake
Simple Syrup, Hanaho
- Yuzu No Hana**  2,200
柚子の花
Sparkling Sake, Yuzu and Sakura Liqueur
Lime Juice
- Mandarin Sunset**  2,500
マンダリン サンセット
Japanese Pear Sake, Sparkling Sake
Fresh Passion Fruit, Lemon Juice, Green Apple
House-made Grenadine Syrup
- Ringo No Utahime**  2,300
林檎の歌姫
Nikka Coffey Grain Whisky
Apple Juice, Japanese Pear Liqueur “Rien”
Sweet Sake
- Tosa Mary**  2,300
土佐マリー
House-inf used Dabada Hiburi Shochu
with Yuzu & Ginger
Tomato Juice, Strawberry Purée
Tosa Ginger Ale

Mixology

ミクソロジー

Barrel-aged Classics

バレルエイジド クラシック

Three timeless cocktails, aged in 3-liters oak barrel
Aging cocktails in wood barrel soften harsh edges and
add complex layers of oaky flavours of vanilla and caramel.

不朽の名作カクテルを小型のオーク樽で熟成させました。

時を経て丸みを帯び、オーク樽から生まれたバニラとキャラメルの香りが
複雑に重なり合う瞬間をお楽しみください。

Manhattan  2,500

マンハッタン

Nikka Coffey Grain Whisky, Carpano Punt e Mes
Angostura Bitters

Negroni  2,300

ネグローニ

Sipsmith Gin, Carpano Punt e Mes, Campari

Godfather  2,500

ゴッドファーザー

Nikka Coffey Grain Whisky, Amaretto

From The Islands

フロム ザ アイランド

Blackberry Mojito  2,300

ブラックベリー モヒート

Havana Club 3 years Rum

Fresh Mint, House-made Mint Syrup

Fresh Blackberry, Fresh Lime, Soda

Hal ekul ani  2,200

ハレクラニ

Michter's Rye Whiskey

Pineapple, Orange and Lemon Juice


House-made Grenadine Syrup, Angostura Bitters

Kanchanchara  2,000

カンチャンチャラ

Mount Gay Eclipse Rum, Bob's Ginger Bitter

Honey Syrup, Lime, Mint Leaf

Spice Island  2,500

スパイスアイランド

Penny Blue XO # 001, Abbott's Bitters

Pineapple Juice, Cassonade Sugar

Vanilla Tea Leaf

Mixology

ミクソロジー

Tonic Muse

トニック ミュース

Botanical Garden  2,300

ボタニカルガーデン

Chase Seville Orange Gin

House-infused Cointreau with Coriander

Mandarin Orange Bitter, Sugar Syrup

Sliced Orange

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water

Northern Tonic  2,300

ノーザントニック

Vidda Torr Gin, Strawberry Purée

Linie Aquavit, Apple Juice

Fever-Tree Naturally Light Tonic Water

Premium Grand Tonic  2,300

プレミアムグランドトニック

Elephant Gin, Grand Marnier

Apple Juice, Sliced Cucumber, Orange Peel

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water

Relaxing Time  2,300

リラクシングタイム

House-infused East London Dry Gin with Lavender

Lychee Juice, Campari

Fever-Tree Elderflower Tonic Water

TokyoG&T  2,300

東京 G&T

Sipsmith London Dry Gin

Fresh Yuzu, Sweet Sake, Yuzu Liqueur

Fever-Tree Indian Tonic Water

Mixology

ミクソロジー

Non-alcoholic cocktails

ノンアルコール カクテル

- Oriental Orchard**  1,900
オリエンタル オーチャード
House-made Black Berry Syrup
Oolong Tea, Lemon and Lychee Juice
- Berry Berry Smoothie**  2,100
ベリー ベリー スムージー
Blackberry, Raspberry, Strawberry
Fresh Banana, Orange Juice
- Juicy Julip**  1,900
ジューシー ジュレップ
Pineapple, Lime and Orange Juice
Ginger Ale, House-made Raspberry Syrup
- La Beauté**  1,900
ラ・ボーテ
Traubenmost Non-alcoholic White Wine, Hanaho
Green Tea Powder
- La Douceur**  1,900
ラ・ドゥスール
Apple Juice, Soy Milk, Honey Syrup
Fresh Lemon Juice

Distillery

蒸留酒



The 34 year-old release started as an 19 year-old whisky before being extra-matured in legendary Bordeaux Grand Cru casks for 15 years - the longest ever period a Glenmorangie whisky has undergone extra-maturation. Only 700 bottles worldwide; only 8 bottles in Japan; **exclusively for Mandarin Oriental Tokyo.**

19年間のバーボン樽熟成の後、ボルドーグランクリュの樽で15年の追加熟成。34年の時を経て生まれた傑作ともいべきこの希少なウイスキーが全世界に流通するのはたった700本。そのうち日本へ入荷する僅か8本が、**マンダリン オリエンタル 東京の独占販売**となります。非常に贅沢でありながら退廃的、そして最高に洗練された味わいに酔いしれる、至極のひと時をお愉しみください。



A Drop of Pride ドロップ オブ プライド	5ml	5,000
A Glass of Pride グラス オブ プライド	45ml	36,000
Glenmorangie The Original グレンモーレンジィ オリジナル		1,800
Glenmorangie Lasanta 12 years グレンモーレンジィ ラサンタ 12年		2,200
Glenmorangie 18 years グレンモーレンジィ 18年		3,200

Distillery

蒸留酒

Single Malt Scotch Whisky

Ardbeg 10 years アードベック 10年	2,450
Clynelish 14 years クライヌリッシュ 14年	2,000
Glenlivet 18 years グレンリベット 18年	2,900
Highland Park 25 years ハイランドパーク 25年	7,500
Kilchoman Machir Bay キルホーマン マキヤーベイ	2,500
Lagavulin 16 years ラガヴーリン 16年	3,100
Macallan 18 years マッカラン 18年	6,000
Royal Lochnagar ロイヤル ロッホナガー	8,500
Talisker 18 years タリスカー 18年	3,000
Tomatin 18 years トマーティン 18年	4,500

Distillery

蒸留酒

Blended Scotch Whisky

Ballantine's 17 years バラントイン 17年	2,500
Ballantine's 30 years バラントイン 30年	8,400
Chivas Regal 18 years シーバス リーガル 18年	2,700
Johnnie Walker Blue ジョニー ウォーカー ブルー	3,300
John Walker & Sons Odyssey ジョン ウォーカー & サンズ オデッセイ	9,500
Old Parr 18 years オールドパー 18年	2,700
Royal Household ロイヤルハウス ホールド	4,600
Royal Salute 21 years ロイヤルサルート 21年	3,300
Syndicate 58/6 シンディケイト	2,700

Irish Whiskey

Jameson Black Barrel ジェイムソン ブラックバレル	1,800
--	-------

French Whisky

Bastille 1789 バ스티ューユ 1789	2,400
------------------------------	-------

Taiwanese Whisky

Kavalan Solist Fino カバラン ソリスト フィノ	8,900
Kavalan Solist Vinho Barrique Single Cask Strength <i>Best Single Malt Whisky of "World Whiskies Awards 2015"</i> カバラン ソリスト ビーニョ WWA 2015 ベストシングルモルトウイスキー受賞	4,000

Premium Japanese Whisky Selection
日本のプレミアムウイスキーセレクション

Komagatake
駒ヶ岳



駒ヶ岳 竜胆【数量限定】

Komagatake "Rindo" - Limited Edition

This single malt whisky is a marriage of young non-blended and 20 years aged, producing a perfect harmony of light malty taste with a flavorful but clear fruity finish.

2012年蒸留のモルト原酒に20年以上長期熟成された古酒をヴァッティングし、柔らかくモルティーでドライフルーツのような熟した果実の香りと、深みのある豊かな味わい。

Bottle 45,000 Glass 3,000



駒ヶ岳 小彼岸桜【数量限定】

Komagatake "Kohiganzakura" - Limited Edition

Elegant, smooth yet rich blended single malt whiskey with sweet spicy aroma delivered from 20 years aged malt liquor with a moderate peat incense.

2013年蒸留のモルト原酒に20年以上長期熟成された古酒をヴァッティング。長期熟成モルト原酒由来のスパイシーで甘い香りとピート香、上品でなめらかな口当たりと豊かな味わい。

Bottle 45,000 Glass 3,000

Komagatake Distillery

- Mars Whisky -

マルスウイスキー 駒ヶ岳蒸溜所



In 1985, Hombro Brewing, the one of the old shochu makers in Kagoshima Prefecture on the island of Kyushu, founded the Shinshu Distillery in Nagano Prefecture as a base to produce whisky under the brand name of "Mars Whisky". This micro-distillery is located 798 meters above sea level, where fog often occurs, the temperature falls below -15 degrees Celsius during the winter, and produces wonderful water that has passed through granite rock with high in natural minerals, which makes the whisky to have a full and balanced flavour – the ideal place to produce Japanese Whisky.

戦後間もない 1949 年、鹿児島ので焼酎造りをしていた本坊酒造がウイスキー製造免許を取得し、マルスウイスキーが誕生しました。「いつか日本の風土を活かした本物のウイスキーを造りたい」と夢を抱き続け、1985 年、ウイスキー造りに最適な環境を求めて、中央アルプス駒ヶ岳山麓標高 798m の地にマルス信州蒸溜所を開設しました。

中央アルプス駒ヶ岳山麓にある宮田村は、冬は氷点下 15℃を下回る日も珍しくない寒冷地であり、適度な湿度をもたらす霧も多く、何より良質な水を有しており、中央アルプスの雪解け水は、ゆっくりと花崗岩質土壌に浸透し濾過され、ウイスキーに最適な軟水となって湧き出してきました。そこは、まさに長い年月をかけて探し求めていたウイスキー造りの理想郷でした。駒ヶ岳竜胆と駒ヶ岳小彼岸桜は、この良質な水で造られ、長い眠りについてきたマルスウイスキーの原酒は用いて作られた日本ならではのプレミアムブレンドウイスキーです。

Distillery

蒸留酒

Japanese Whisky

Kirin Fujisanroku 18 years 富士山麓 18年	3,900
Kirin Fujisanroku 30 years 富士山麓 30年	50,000
Kirin Fuji Gotemba Single Grain 27 years 富士御殿場 シングルグレーン 27年	25,000
Komagatake 30 years 駒ヶ岳 30年	18,000
Komagatake 1990 No.1067 駒ヶ岳 1990 NO.1067	7,900
Komagatake Rindo 駒ヶ岳 竜胆	3,000
Mars Single Malt Komagatake Kohiganzakura シングルモルト 駒ヶ岳 小彼岸桜	3,000
Nikka Coffey Grain カフェ グレーン	2,100
Nikka Taketsuru Pure Malt 17 years 竹鶴 ピュアモルト 17年	2,200
Nikka Taketsuru Pure Malt 21 years 竹鶴 ピュアモルト 21年	4,100
Nikka Taketsuru Pure Malt 25 years 竹鶴 ピュアモルト 25年	18,000
Nikka Yoichi 2000's Single Malt Limited Edition 余市 2000's 蒸留所限定シングルモルト	3,600
Suntory Hakushu 12 years 白州 12年	2,800
Suntory Hakushu 25 years 白州 25年	21,000
Suntory Hibiki 21 years 響 21年	4,900
Suntory Hibiki 30 years 響 30年	25,000
Suntory Yamazaki 18 years 山崎 18年	4,900
Suntory Yamazaki 25 years 山崎 25年	21,000

Distillery

蒸留酒

Bourbon Whiskey

Blanton's from the Barrel ブラントン フロム ザ バレル	2,700
Booker's ブッカーズ	2,300
Four Roses Platinum フォア ローゼス プラチナ	2,300
IW Harper 12 years IW ハーパー 12年	2,000
Old Grand-Dad 114 オールド グランダッド	2,000

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's Single Barrel ジャックダニエル シングルバレル	2,300
---	-------

Rye Whiskey

Michter's Straight Rye ミクターズ ライ	2,300
Michter's Sour Mash ミクターズ サワーマッシュ	2,300

Distillery

蒸留酒

Cognac

Frapin X.O. フラパン X.O.	4,100
Hennessy X.O. ヘネシーXO	3,900
Hennessy Paradis ヘネシー パラディ	27,000
Hennessy Richard ヘネシー リシャール	38,000
Rémy Martin X.O. レミーマルタン	3,900
Louis XIII de Remy Martin ルイ 13 世	40,000

Louis XIII Black Pearl 140th Anniversary Edition ルイ 13 世 ブラックパール アニバーサリーエディション	Bottle 700ml 1,950,000
---	---------------------------

Armagnac

Chabot X.O. シャボー	2,300
---------------------	-------

Marc & Eau-de-vie

Drappier, Très Vieux Marc de la Champagne ドラピエトレ ヴュー マールド シャンパーニュ	2,000
Framboise, Eau-de-vie G.E. Massenez マスネ フランボワーズ	2,000
Poire William, Eau-de-vie G.E. Massenez マスネ ポワール ウィリアム	2,000

Distillery

蒸留酒

Calvados

Calvados Boulard X.O. カルバドス ブラー	2,900
Lecompte Calvados Pays d'Auge 5 ans ルコント カルバドス ペイドージュ	2,000
Lecompte Calvados Pays d'Auge 12 ans ルコント カルバドス ペイドージュ	2,900
Père Magloire 20 years ペール マグロワール 20年	5,600

Grappa

Berta, Nibbio Grappa di Nebbiolo ベルタ ニッピオ グラッパ ディ ネッピオーロ	1,500
Grappa di Sassicaia グラッパ ディ サッシカイア	3,500

Liqueur & Bitter

Drambuie ドランブイ	1,700
Chase Elderflower Liqueur チェイス エルダーフラワー リキュール	2,000
China Clementi Antico Elixir キナ リキュール	2,100
Fernet Branca フェルネット ブランカ	1,600
Grand Marnier Quintessence グランマニエ カンテサンス	8,800
Chouchen Melmor シュシェン メルモール	1,600
Pimm's No.1 ピムス ナンバーワン	1,400

Umeshu

Plum Liqueur matured in casks of Yamazaki Whisky 山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒	1,800
--	-------

Distillery

蒸留酒

Tequila

Cazadores Blanco カサドレス ブランコ	1,900
Cuervo 1800 Añejo クエルボ 1800	2,400
Don Julio Reposado ドン フリオ レポサド	2,400
Patrón Añejo パトロン アネホ	2,500
Patrón Silver パトロン シルバー	2,300
Porfidio Añejo ポルフィデオ アネホ	2,700

Mezcal

Del Maguey "VIDA" Mezcal デル マゲイ "ヴィーダ" メスカル	2,400
--	-------

Pisco

Pisco Waqar ピスコワッカー	2,300
------------------------	-------

Cachaça

Aguacana アグアカーナ	1,400
--------------------	-------

Distillery

蒸留酒

Rum

Appleton Estate Rum 12 years - Jamaica アップルトン エステート 12年 (ジャマイカ)	1,900
Mount Gay Black Barrel - Barbados マウントゲイ ブラックバレル (バルバドス)	1,900
Mount Gay Eclipse - Barbados マウントゲイ エクリプス (バルバドス)	1,900
Mount Gay 1703 - Barbados マウントゲイ 1703 (バルバドス)	2,900
Mount Gay XO - Barbados マウントゲイ XO (バルバドス)	2,000
Nine Leaves Clear - Japan ナインリーブズ クリア (日本)	2,400
Old Monk - India オールド モンク (インド)	2,400
Penny Blue XO # 001- Mauritius ペニーブルー # 001 (モーリシャス)	2,000
Penny Blue XO # 004 - Mauritius ペニーブルー # 004 (モーリシャス)	2,300
Penny Blue Single Cask - Mauritius ペニーブルー シングルカスク (モーリシャス)	3,000
Ron Zacapa - Guatemala ロン サカパ (グアテマラ)	2,000
Seven Seas - Japan セブンシーズ (日本)	1,900

Distillery

蒸留酒

Gin

Bathtub - England バスタブ (イングランド)	3,900
Chase Seville Orange - England チェイス セビリャ オレンジ (イングランド)	2,400
Chase GB Extra Dry - England チェイス GB エクストラ ドライ (イングランド)	2,000
Cotswolds Dry Gin - England コッツウォルズ ドライ (イングランド)	2,400
East London Dry - England イースト ロンドン ドライ (イングランド)	2,000
Elephant Gin - Germany エレファント (ドイツ)	3,900
Göteborg Gin - Sweden ヨーテボリ (スウェーデン)	2,500
G'vine - France ジーヴァイン (フランス)	2,000
Hendrick's - Scotland ヘンドリックス (スコットランド)	2,000
KI NO BI Kyoto Dry Gin - Japan 季の美 京都ドライジン (日本)	2,200
Monkey 47 - Germany モンキー 47 (ドイツ)	2,700
No.3 London Dry - England No.3 ロンドン ドライ (イングランド)	2,300
Old Raj (46%) - Scotland オールド ラジェ 46% (スコットランド)	2,000
Sacred Organic Gin - England セクレッド オーガニック (イングランド)	2,300
Sipsmith London Dry - England シップスミス ロンドン ドライ (イングランド)	1,900
Sipsmith V.J.O.P. - England シップスミス V.J.O.P. (イングランド)	2,400
Tanqueray No.10 - England タンカレーNo.10 (イングランド)	2,000
Vidda Torr Gin - Norway ヴィッダ トール (ノルウェー)	2,100

Distillery

蒸留酒

Vodka

Absolut ELYX - Sweden アブソルート エリクス (スウェーデン)	2,000
Beluga Gold Line - Russia ベルーガ ゴールドライン (ロシア)	7,000
Beluga Noble - Russia ベルーガ ノーブル (ロシア)	3,300
Belvedere - Poland ベルヴェデーレ (ポーランド)	2,000
Chase Ardbeg Cask - England チェイス アードベッグカスク (イングランド)	3,300
Grey Goose - France グレイ グース (フランス)	2,000
Ketel One - Holland ケテル ワン (オランダ)	1,900
Potocki - Poland ポトツキ (ポーランド)	1,900

Shochu

Dabada Hiburi (Chestnut s) - Kochi ダバダ 火振り (栗・高知)	1,400
Jufukukinuko (Barley) - Kumamoto 寿福絹子 (麦・熊本)	1,400
Kumesen (Rice) - Okinawa 久米仙ブラック (米・泡盛・沖縄)	1,400
Oishi (Rice) - Kumamoto 大石 (米・熊本)	1,400
Satsuma Kohi (Sweet Potatoes) - Kagoshima 薩摩 古秘 (芋・鹿児島)	1,400
Torikai (Rice) - Kumamoto 鳥飼 (米・熊本)	1,400
Unkai Kuromaru (Buckwheat) - Miyazaki 雲海 黒丸 (そば・宮崎)	1,400

Brewery

醸造酒

Draft Japanese Beer

Suntory the Premium Malt's 1,200
サントリー プレミアムモルツ (生ビール)

Non Alcoholic Bottled Beer

Suntory All-Free, Non Alcoholic Beer 1,200
サントリー オールフリー (ノンアルコール)

Bottled Japanese Beer

Lager

Echigo Koshihikari 500ml 2,400
エチゴ こしひかり越後麦酒

Weizen

Hitachino Nest Weizen 330ml 2,200
常陸野ネスト ヴァイツェン

Saison

Hitachino Nest Saison du Japon 330ml 2,200
常陸野ネスト セゾン・ドウ・ジャポン

Ale

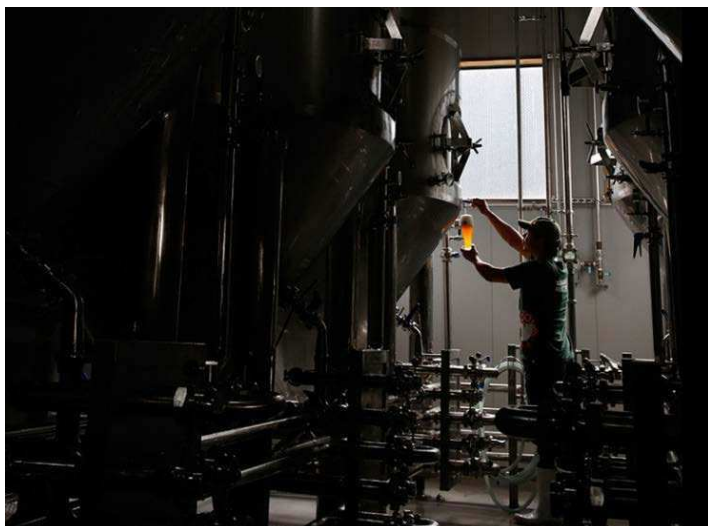
Echigo Red Ale 330ml 1,800
エチゴ レッド

Hitachino Nest White Ale 330ml 2,100
常陸野ネスト ホワイトエール

Miyajima Pale Ale 330ml 2,400
宮島 ペールエール

Stout

Echigo Stout 330ml 1,900
エチゴ スタウト



All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.
上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。

Brewery

醸造酒

Sake

Decanter
180 ml

Kubota Manju (Niigata)

5,200

久保田 萬寿 (新潟)

柔らかな口当りと調和のとれた旨味、洗練された味わい。

リンゴや洋梨のタルトを思わせる香り。

Sophisticated sake with silky texture and rich fragrance of apple or pear.

180 ml

Hokuset su Junmai (Niigata)

2,000

北雪 純米 (新潟)

スッキリとした切れ味の辛口純米酒。

Dry sake with sharp and clean taste.

180 ml

Kokuryu Daiginjo (Fukui)

3,000

黒龍 大吟醸 (福井)

口当りは非常に軽くてなめらか、柔らかくまろやかな旨味が

口中に広がり、心地よい余韻が残る。

Elegant, mellow flavor spreads delicately across the palate.

Premium sake with lingering and pleasing finish.

180 ml

Nanbubijin Junmai Ginjo (Iwate)

2,000

南部美人 純米吟醸 (岩手)

しっかりとしたコク、フルーティな吟醸香とお米の

ほのかな甘味をもつ吟醸酒。

Full-bodied pure sake with slight sweetness.

180 ml

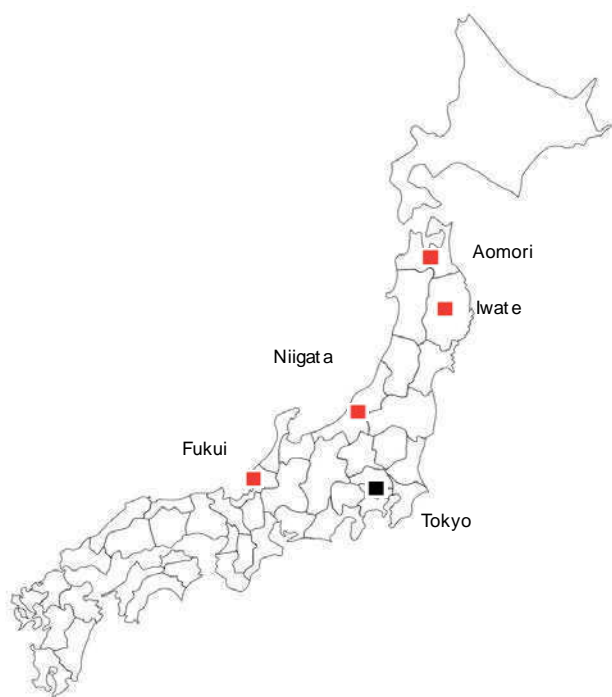
Kamekichi Tokubet su Junmai (Aomori)

2,000

特別純米辛口酒 亀吉 (青森)

辛口ながら柔らかな香と厚みのある深い味わいが特徴。

Dry, aromatic and bold taste.



Winery

ワイナリー

Champagne by the Glass

NV	Charles Heidsieck Brut Réserve シャルル エイドシック ブリュット レゼルヴェ	2,400
NV	Ruinart Blanc de Blancs ルイナール ブランドブラン	3,200
NV	Billecart Salmon Brut Rosé ビルカール サルモンブリュット ロゼ	3,800
2006	Veuve Clicquot La Grande Dame ヴーヴ クリコ ラ グランダム	4,300

Champagne by the Half Bottle

NV	Bollinger Special Cuvée ボランジェ スペシャル キュヴェ	11,000
NV	Ruinart Brut Rosé ルイナールブリュット ロゼ	12,000

White Wine by the Glass

2012	Domaine des Hauts Châssis Crozes-Hermitage L'Essentiel Blanc Rhône Valley - France ドメーヌ デ オー シャシ クローズ エルミタージュ レッセンシャル ブラン ローヌ フランス	1,600
2015	Tomi No Oka Winery, Koushu Yamanashi - Japan 登美の丘ワイナリー 甲州 登美の丘 山梨 日本	2,000
2014	Henri Bourgeois, Sancerre Le MD de Bourgeois Loire Valley - France アンリ ブルジョワ サンセール ル エムデド ブルジョワ ロワール フランス	2,400
2013	Newton, Unfiltered Chardonnay Napa Valley, California - United States ニュートン アンフィルタード シャルドネ ナパヴァレー カリフォルニア アメリカ	2,900
2013	Jermann, Were Dreams Chardonnay Friuli-Venezia Giulia - Italy イエルマン ワードリームス シャルドネ フリウリ ヴェネツィア ジューリア イタリア	3,300

Winery

ワイナリー

Red Wine by the Glass

- | | | |
|------|--|-------|
| 2014 | 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 | 1,600 |
| 2012 | Solaris, Shinshu Chikumagawa Merlot
Nagano - Japan
ソラリス 信州 千曲川産 メルロー 長野 日本 | 2,300 |
| 2014 | Freeman Vineyard & Winery, Pinot Noir
Russian River Valley
California - United States
フリーマン ヴィンヤード & ワイナリー
ピノ ノワール ルシアンリヴァー ヴァレー
カリフォルニア アメリカ | 2,900 |
| 2011 | Domaine Alain Burguet
Gevrey-Chambertin Symphonie
Burgundy - France
ドメーヌ アラン ビュルゲ
ジュヴレイ シャンベルタン シンフォニー
ブルゴーニュ フランス | 3,200 |
| 2012 | Antinori, Tignanello
Tuscany - Italy
アンティノリ ティニャネロ
トスカーナ イタリア | 3,500 |
| 2009 | Château Marquis de Terme
Margaux, Bordeaux - France
シャトー マルキドテルム
マルゴー ボルドー フランス | 3,600 |

Sweet Wine by the Glass

- | | | |
|------|--|-------|
| 2011 | Telmo Rodriguez MR Moscatel
Málaga - Spain
テルモ ロドリゲス MR モスカテル
マラガ スペイン | 1,600 |
| 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 | 1,800 |
| 2002 | Bodegas Oremus
Furmint Noble Late Harvest
Tokaji - Hungary
ボデガス オレムス
フルミント ノーブル レイトハーヴェスト
トカイ ハンガリー | 2,000 |

Winery

ワイナリー

Sherry Wine by the glass

La Git ana ラ ヒターナ	1,400
Maest ro Sierra Fino マエストロ シエラ フィノ	1,500
Lust au Al macenista Amont illado ルスタウ アルマセニスタ アモンティリヤード	2,100
Maest ro Sierra Oloroso マエストロ シエラ オロロソ	1,600
Brist ol Cream ブリストル クリーム	1,400
El Candado Pedro Ximenez エル カンダド ペドロヒメネス	1,400

Port Wine by the glass

NV Taylor's Tawny 20 years old テイラー タウニー ポート 20 年	2,000
1985 Warre's, Vint age Port ワレ ヴィンテージ ポート	4,100

Tea by JING Tea

ティー

Black Tea 1,500

2nd Flush Darjeeling
セカンドフラッシュ ダージリン

Earl Grey
アールグレイ

English Breakfast
イングリッシュ ブレックファスト

Green Tea 1,500

Jade Sword
ジェイド ソード (緑茶)

Chinese Tea 1,500

Jasmin Silver Needle (White Tea)
ジャスミン シルバー ニードル (白茶)

Herbal Tea 1,500

Blackcurrant & Hibiscus
ブラックカラント アンド ハイビスカス

Chamomile Flowers
カモミュー フラワーズ

Lemongrass Ginger
レモングラス ジンジャー

Peppermint Leaf
ペパーミント リーフ

Tea by Lupicia

ティー バイ ルピシア

Mandarin Oriental Original Blend 1,500
(Hot / Cold Infused)
マンダリンオリエンタルブレンド
(ホット/アイス)

Café

カフェ

Hot Drink

Blended Coffee ブレンドコーヒー	1,200
Single Espresso シングル エスプレッソ	1,200
Double Espresso ダブル エスプレッソ	1,500
Cappuccino カプチーノ	1,500
Caffe Latte カフェラッテ	1,500
Oriental Chai オリエンタル チャイ	1,500
Asian Milk Tea (Lemongrass) アジアนมิลクティー (レモングラス)	1,500

Freshly Squeezed Fruit Juice

Grapefruit フレッシュグレープフルーツ	1,300
Orange フレッシュオレンジ	1,300

Fruit Juice

Fuji Apple リンゴ「フジ」	1,200
Blueberry ブルーベリー	1,200
Cranberry クランベリー	1,200
Mango マンゴー	1,200
Pomegranate ザクロ	1,200

Café

カフェ

Soda

Coca-cola コカコーラ	955
Coca-cola Zero コカコーラ ゼロ	955
Ginger Ale ジンジャーエール	955
Fever-Tree Ginger Beer フィーバーツリー ジンジャービア	955
Fever-Tree Tonic フィーバーツリー トニック	955
Tsukasagiku Shuzo Sudachi Citrus Cider 司菊酒造 スダチ サイダー	955
Tosayama Ginger Ale 土佐山ジンジャーエール	1,100
Green Squash グリーンスカッシュ	1,500
Oriental Iced Lemonade オリエンタル アイスレモネード	1,500

Mineral Water

Acqua Panna アクア パンナ	500ml	950
Evian エビアン	750ml	1,850
Perrier ペリエ	330ml	950
San Pellegrino サンペレグリノ	500ml	950

Snack Menu

Sandwiches

サンドイッチ

11:30 - 23:00

All sandwiches except Vegan Burger are served with your choice of Potato Wedges, French Fries or a Green Leaf Salad
ビーガンバーガーを除くすべてのサンドイッチには、
フライドポテト（皮付き／皮なし）またはグリーンサラダが付きま
す。



Le Burger

2,900

ル・バーガー

Japanese beef burger, toasted French brioche
36-month Comté cheese, Emmental cheese
Champignon de Paris, parsley, Sautéed onion, tomato
Fresh ground pepper, Black truffle mayonnaise

Served with Dijon mustard and cornichon
国産牛のパティ トーストしたフレンチブリオッシュ
36ヶ月熟成コンテチーズとエメンタルチーズ
マッシュルーム オニオンソテー トマト
挽きたての黒胡椒と黒トリュフマヨネーズ
ディジョンマスタードとコルニションを添えて

Vegan Burger

2,000

Patty made of Brown Rice, Wheat-free Seit an
Tofu and Shiitake Mushrooms, Toasted Rice Bun
Alfalfa sprouts, Shiso leaves, Tomato
Avocado, Lemon and Macadamia nuts
Served with Japanese 7-spice,
Steamed Vegetables and Soy Bean Sprouts
ビーガンバーガー

ブラウンライスとセイトン 豆腐 椎茸のビーガンパティ
ライスバンズ アルファルファ 大葉 トマト アボカド
レモン マカダミアナッツ
彩り野菜とモヤシのスティーム 七味添え

Salmon and Crab Tartine

2,600

サーモンと蟹のタルティーヌ

Multigrain Bread Open Faced Sandwich
with Smoked Salmon, Crab Meat, Avocado
and Dill mayonnaise
雑穀パン スモークサーモン 蟹肉 アボカド
ディルマヨネーズのオープンサンドイッチ

Club Sandwich

2,700

クラブサンドイッチ

Fried Egg, Bacon, Honey Ham, Grilled Chicken
Toasted White Bread, Tomato, Lettuce and Cheddar Cheese
目玉焼き ベーコン ハニーハム グリルチキン
トーストしたホワイトブレッド トマト レタス チェダーチーズ

Gourmet Tray

グルメトレイ

11:30-15:00 & 18:00-21:30

Signature's Chef de Cuisine, Nicolas Boujéma, proposes his collection of seasonal terrines; each of them served together with a soup, a salad, bread and a dessert.

フレンチファインダイニング「シグネチャー」料理長 ニコラ・ブジェマの特製テリーヌを気軽にお楽しみ頂けるグルメトレイをご用意いたしました。スープ・サラダ・パン・デザート付



Terrine de Carottes 2,750

にんじんのテリーヌ

Carrot from Chiba

Citrus and cardamom flavoured yogurt

Served with Bouilliant premium olive oil

千葉県産にんじんのテリーヌ

柑橘とカルダモンをきかせたヨーグルト

ブテイヨンのプレミアムオリーブオイルとともに

Terrine du Boucher 3,250

肉屋のテリーヌ

Chicken, foie gras, veal and pork paté

wrapped in a crust, served with cornichon

and red onion chutney

鶏肉 フォアグラ 仔牛と豚肉のパイ包み

アルザス風 “パテ アンクルート”

コルニッションと赤玉葱のチャツネ

SALAD

サラダ

11:30~23:00

Caesar Salad 1,800

シーザーサラダ

Garlic Croutons, Poached Egg and Anchovy Dressing

ガーリッククルトンとポーチドエッグ アンチョビドレッシング

Topped with your choice of add 600

Chicken or Prawns (5 pieces)

シーザーサラダにチキンまたは海老 (5個) のトッピング

Cobb Salad 2,400

コブサラダ

Romaine and Iceberg Lettuce, Endive, Avocado

Tomato, Onion, Boiled Egg, Chicken Breast, Bacon

and Crispy Croutons Served with Mustard Dressing

ロメインレタス アンディーブ アボカド トマト オニオン ゆで卵

チキン ベーコン クルトン マスタードドレッシング

Gastro Bites

ガストロバイツ

11:30 - 23:00

Oscietra Caviar 30g With Classic Condiments and Blinis オシエトラ キャビア(30g)とクラシカルなコンディメンツ ゆで卵・チャイブ・ブリニ	18,000
En-K de Caviar <i>by Kaviari</i> 15 grams of super premium caviar... in a tin アンカ・ド・キャヴィア <i>by</i> キャヴィアリ 缶入りプレミアムキャヴィア (15g)	6,800
Fresh Paradise Shrimp Spring Rolls with Sweet Chilli Sauce (8 pieces) 天使の海老の生春巻き スイートチリソース (8カット)	1,600
Seared Tuna with Wasabi and Avocado Relish 炙り鮪と山葵風味のアボカドレリッシュ	2,000
Lobster Rolls (3 pieces) ロブスターロール (3本)	3,800
Four French Cheeses with Walnut Bread and Raisins フランス産チーズ 胡桃パンとレーズン	3,500
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	1,400
Mixed Nuts ミックスナッツ	800

Sense's Barbecued Peking Duck (3 rolls) 広東料理センスの釜焼き北京ダック (3本)	2,200
--	-------

Additional Roll 追加の北京ダック (1本)	800
----------------------------------	-----

Available from 11:30-15:00 & 17:00-22:00
※上記時間帯のみでのご用意となります。

Japanese “Izakaya” Bites

「イザカヤ」バイツ

11:30 - 23:00

- | | |
|---|-------|
| Fish Tasting Selection
“Shiokara” Salted Squid Guts
Salted Grain Sea Urchin
“Kamaboko” Fish Cake
フィッシュテイスティングプレート
塩辛・粒ウニの塩漬け・かまぼこ | 1,600 |
| Assorted Tempura
Vegetable, Shrimp and Squid
Served with Tent suyu Sauce
Grated Daikon Radish and Green Tea Salt
野菜と海老 イカの天ぷら
天つゆ 大根おろし 抹茶塩 | 3,200 |
| Toasted Dried Ray Fins
with Three Kinds of Dips
Truffle Sauce
Japanese Red Chilli Paste
“Shichimi” Mixed Pepper and Mayonnaise
エイヒレ 三種のディップ添え
トリュフソース・唐辛子味噌・七味マヨネーズ | 1,600 |
| Japanese Style Beef Curry
with Steamed Rice
Served with Japanese Leaf Salad
特製ビーフカレー 和風サラダ添え | 2,400 |
| Pickled Japanese Shallots
and 3 kinds of Vegetables
ラッキョウの甘酢漬けと漬け物三種盛り合わせ | 800 |

Late Night Snacks

レイト ナイト スナック

After 23:00



En-K de Caviar by *Kaviari* 6,800

15 grams of super premium caviar... in a tin

アンカ・ド・キャヴィア by キャヴィアリ

缶入りプレミアムキャヴィア

「アンカ・ド・キャヴィア」15グラム入り

Fresh Paradise Shrimp Spring Rolls 1,600

with Sweet Chilli Sauce (8 pieces)

天使の海老の生春巻き スイートチリソース (8カット)

Seared Tuna with Wasabi and Avocado Relish 2,000

炙り鮪と山葵風味のアボカドレリッシュ

Toasted Dried Ray Fins 1,600

with Three Kinds of Dips

Truffle Sauce / Japanese Red Chilli Paste

“Shichimi” Mixed Pepper and Mayonnaise

エイヒレ 三種のディップ添え

トリュフソース・唐辛子味噌・七味マヨネーズ

Pickled Japanese Shallots 800

and 3 kinds of Vegetables

ラッキョウの甘酢漬けと漬け物三種盛り合わせ

Four French Cheeses 3,500

with Walnut Bread and Raisins

フランス産チーズ 胡桃パンとレーズン

Truffle Fries with Truffle Mayonnaise 1,400

トリュフ風味のフライドポテト トリュフマヨネーズ

Mixed Nuts 800

ミックスナッツ

Sweet Treats

デザート

11:30 - After 23:00

Vanilla Crème Brulée 1,500
クレームブリュレ

Tiramisu with Biscotti Camporelli 1,500
ティラミス

Panna Cotta with Strawberry Sauce 1,500
パannaコッタ ストロベリーソース

Alpaco 66% Chocolate Cake 1,300
With Caramel Mousse and Cacao Biscuit
アルパコ 66%チョコレートのケーキ
カラメルムースとビスキュイカカオ

Macaron Tray 3 pieces 1,300
マカロントレイ 6 pieces 2,600

Three kinds of Seasonal Macarons
from the Gourmet Shop
グルメショップより 季節のマカロン三種 (各 1個ずつ/各 2個ずつ)

Assorted Chocolate Platter 1,800
ホームメイドチョコレート盛り合わせ

Ice Cream & Sorbet Per scoop/ 500
アイスクリーム & シャーベット
Vanilla- Chocolate - Pistachio
Raspberry - Mango - Coconut
バニラ/チョコレート/ピスタチオ
ラズベリー/マンゴー/ココナッツ

Fresh Cut Fruits 2,400
季節のフルーツプレート

Dried Fruits 1,200
Apricots - Figs - Raisins - Mango - Dates
ドライフルーツ盛り合わせ
アプリコット/イチジク/レーズン/マンゴー/デーツ