

FOOD

Pate de Campagne	2,500
Cornichons, Green Salad, Dijon Mustard パテドカンパニュ コルニッシュ グリーンサラダ ディジョンマスター	
Marinated Salmon	2,800
Fennel Confit, Capers, Shallots, Fresh Herbs, Grapefruit Vinaigrette マリネサーモン フェンネルコンフィー ケッパー エシャロット 香草 グレープフルーツヴィネグレット	
Salad Niçoise	2,800
Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Anchovy, Tomato, Olive ニース風サラダ ツナ インゲン豆 ボイルドエッグ アンチョビ トマト オリーブ	
Assorted Cheeses and Charcuterie	3,800
本日のチーズ&コールドカットセレクション	
Croissant Salmon Club Sandwich	3,700
クロワッサンとサーモンのクラブハウスサンド	
Classical American Burger	4,800
Japanese Beef Patty, Brioche, Home-Made Sauce, Dill Cucumber Pickles, Caramalized Onion, Smoked Cheddar Cheese ビーフバーガー 国産パテ ブリオッシュ ホームメイドソース ディルピクルス スモックチーズ	
Steak Sandwich	4,500
Japanese Beef Katsu, Teriyaki BBQ Sauce ステーキサンドイッチ 国産牛カツ 照り焼きBBQソース	
Tortilla	3,800
Seasonal Grilled Vegetables, Chicken Breast, Rocket, Salsa Verde トルティーヤで包んだ季節野菜のグリル 鶏胸肉 ルッコラ サルサヴェルデ	

FOOD

Poutine プティーン	2,000
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,800
Turnip Soup blue Cheese, Walnuts, Black Pepper, Yuzu かぶスープ ブルーチーズ 胡桃 黒胡椒 柚子	1,800
Seasonal Vegetables Lasagna (PF)(DF)(GF)(N) 季節野菜のラザーニヤ	3,500
Roasted Seasonal Vegetables (PB)(DF)(GF)(N) Beetroot Puree, Balsamic, Extra Vergine Olive Oil 季節野菜のロースト ビーツピューレ バルサミコ酢 エキストラバージンオリーブオイル	2,300

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれております、金額は日本円で表示しています。

PARFAIT

4,500

Strawberry Parfait (N)

Strawberry Ice Cream, Fresh Strawberry, Pistachio, Crumble

ストロベリーパフェ いちごアイスクリーム いちご ピスタチオシャンティ クランブル

Green Tea Parfait (N)

Kuromitsu Jelly, Green Tea Ice Cream, Black Sugar Crumble, Black Sesame Cream

抹茶パフェ 黒みつジェリ 抹茶アイス 黒糖クランブル 黒ゴマクリーム

CAKE SET

3,000

Christmas Gift

クリスマスギフト 抹茶ムースケーキ

Santa Claus Cake

サンタクロースケーキ チョコレートムース

Christmas Bauble

クリスマスバブル ピスタチオティラミス

Christmas Vanilla Mont Blanc

クリスマスバニラモンブラン

Festive Strawberry Shortcake

いちごのショートケーキ

LIQUREAM - Where Dessert Meets Cocktail

1,800

Jack Rose

Calvados, Lime, Grenadine

ジャックローズ カルヴァドス ライム グレナデン

French 75

Dry Gin, Lemon, Champagne

フレンチ75 ドライジン レモン シャンパン

Bamboo

Sake, Sherr, Yuzu

バンブー 純米大吟醸 シェリー ゆず

Japanese Negroni

Imo Shochu, Matcha, Hazelnuts

ジャパニーズネグローニ 茎焼酎 抹茶 ヘーゼルナッツ

BEVERAGE

Veu Mer Signatures

French 35	3,280
Citadelle Original Gin, Yuzu, Simple Syrup, Sparkling Sake フレンチ35 シタデール オリジナルジン 柚子 スパークリング酒	
Matcha Martini	3,280
Planteray 3 Star White Rum, Matcha, Almond Milk, Sugar 抹茶マティーニ プラントレー 3スター ホワイトラム 抹茶 アーモンドミルク 砂糖	
50/50 Sazerac	3,680
Pierre Ferrand 1840 Cognac, Yamazaki Single Malt, Shiso & Aromatic Bitters 50/50 サゼラック ピエールフェラン1840 山崎 紫蘇 & アロマティックビター	

Kiln & Tonic Original Selection

Tequila Arette Blanco + Kiln & Tonic Original Ginger Lemon テキーラ アレッテ ブランコ + キルン&トニック オリジナル ジンジャーレモン	3,720
Vodka Zubrowka Bison Grass + Kiln & Tonic Original Forest ウォッカ ズブロッカ バイソングラス + キルン& トニック オリジナル フォレスト	3,720
Gin Ka No Mori + Kiln & Tonic Original Ginger Lemon ジン 香の森 + キルン& トニック オリジナル ジンジャーレモン	3,720
Rum Trois Rivieres Blanc + Kiln & Tonic Original Citrus ラム トロワリビエール ブラン + キルン& トニック オリジナル シトラス	3,720
Sherry Tio Pepe Fino + Kiln & Tonic Original Forest シェリー ティオペペフィノ + キルン& トニック オリジナル フォレスト	3,720
La Blanche de Christian Drouin Eau de vie de Cidre + Kiln & Tonic Original Citrus カルヴァードス ラ・ブランシュ・ド・クリスチャン・ドルーアン + キルン& トニック オリジナル シトラス	3,720

Sparkling Wine / By The Glass

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Brut (NV) カ・デル・ボスコ キュヴェ・プレステージ ブリュット	3,100
Laurent-Perrier La Cuvée Brut (NV) ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ ブリュット	4,400
Louis Roederer Brut Premier (NV) ルイ・ロデレール ブリュット・ブルミエ	4,850

White Wine / By The Glass

Pinot Grigio 2024 / Tramin “Alto Adige, Italy” ピノ・グリージョ / トラミン	2,600
芒 (NOGI) Koshu 2024 / 98 Wines “Yamanashi, Japan” ノギ甲州 / 98 ウィンズ	3,000
Chardonnay Cayuga Lake 2023 / Osmote Wine “N.Y USA” シャルドネ カユガ・レイク / オスマート・ワイン	3,300

Red Wine / By The Glass

Rosso Toscana NV / Cerbaiona “Toscana Italy” ロッソ トスカーナ / チェルバイオーナ	2,600
芒 (NOGI) Muscat Bailey A 2024 / 98 Wines “Yamanashi, Japan” ノギマスカットベリーA / 98 ウィンズ	3,000
Ch. Jean Faux 2024 / Bordeaux Rouge “Bordeaux France” シャトー・ジャン フォー	3,500

Draft Beer

Suntory The Premium Malt's Master's Dream
ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム

1,450

Bottled Beer

Asahi Super Dry
アサヒスーパードライ

1,450

Tokyo Blues Session Ale
東京ブルース セッションエール

1,450

Tokyo Blues Single Hop Wheat
東京ブルース シングルホップウィート

1,450

Tokyo Blues Golden Ale
東京ブルース ゴールデンエール

1,450

Asahi Dry Zero (Alcohol 0%)
アサヒドライゼロ (アルコール0%)

1,200

Sake

Hinemos
ヒネモス

Hachiji 8:00 (Sweet Sake) 7%
八時 (甘口)

3,900

Kuji 9:00 (Dry Sake) 15%
九時 (辛口)

3,900

Juji 10:00 (Sweet Sake) 15%
十時 (甘口)

5,980

Kubota Sparkling Sake
久保田スパークリング

3,900

DASSAI Future - with Farmers
獺祭 未来へ 農家と共に

5,980

Vermouth

La Quintinye Vermouth Royal Blanc ラ・カンティニヴェルモット ロイヤル ブラン	2,400
---	-------

La Quintinye Vermouth Royal Rouge ラ・カンティニ ヴェルモット・ロイヤル ルージュ	2,400
---	-------

Sherry

Tio Pepe Fino ゴンザレス・ビアス ティオ・ペペ	2,400
-----------------------------------	-------

Emilio Lustau Manzanilla en Rama 2021 エミリオ ルスタウ マンサニージャ エンラマ 2021	2,600
--	-------

Baron Micaela Amontillado バロン・ミカエラ・アモンティリャード	2,600
---	-------

Baron Micaela Pedro Ximenez バロン・ミカエラ・ペドロヒメネス	2,800
---	-------

The Classics

Vue Mer Highball Bellvoye Black, Premium Soda From Yamazaki ヴュメール ハイボール ベルヴォワブラック サントリーザ・プレミアムソーダ	6,800
---	-------

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Sauvignon Blanc, Orange アペロール スプリッツ プロセッコ アペロール ソーヴィニヨン・ブラン オレンジ	2,800
--	-------

Mimosa Champagne, Orange ミモザ シャンパン オレンジ	3,600
---	-------

The Classics

Champagne Mojito	3,600
White Rum, Lime, Sugar, Champagne	
シャンパン モヒート ホワイトラム ライム 砂糖 シャンパン	
Naked & Famous	3,200
Mezcal, Chartreuse Jaune, Aperol, Lime	
ネイキッド アンド フェイマス メスカル シャルトリューズ・イエロー アペロール ライム	
Espresso Martini	2,800
CiROC Vodka, Cold Brew Coffee Liqueur, Espresso, Brown Sugar	
エスプレッソ マティーニ シロックウォッカ コールドブリューコーヒーリキュール エスプレッソ 黒砂糖	
Boulevardier	3,200
Rye Whiskey, Sweet Vermouth, Bitter Campari	
ブルーヴァルディエ ライウイスキー スイートヴェルモット カンパリ	
Irish Coffee	3,200
Irish Whisky, Double Espresso, Fresh Cream	
アイリッシュ コーヒー アイリッシュウイスキー ダブルエスプレッソ 生クリーム	

Mocktails

Apple Shrub Soda	2,600
Apple, Honey, Vinegar, Lemon, Soda Water	
アップル シュラブソーダ 林檎 蜂蜜 酢 檸檬 炭酸水	
Virgin Mojito	2,600
Lime, Mint, Sugar, Kiln & Tonic Original Forest	
ヴァージンモヒート ドライム ミント砂糖 キルン&トニック オリジナル フォレスト	
Baby Irish	2,600
Double Espresso, Hazelnut Syrup, Fresh Cream	
ベイビー アイリッシュ ダブルエスプレッソ ヘーゼルナッツシロップ 生クリーム	

Calvados

Ange Giard Cepage Calvados 100% Apple 2,600
アンジュ ジアール セページュ カルヴァドス 100% アップル

Boulard Grand Solage 2,800
ブルー グランソラージュ

Cognac

Remy Martin VSOP 3,500
レミーマルタン V.S.O.P

Remy Martin XO 6,600
レミーマルタン X.O.

Pierre Ferrand 1840 6,600
ピエールフェラン 1840

Gin

Distillerie De Paris 4,500
ディスティレリ・ド・パリ ジンペル・エール

No.3 London Dry Gin 2,600
No.3 ロンドン ドライジン

Yomeishu-Seizo Ka No Mori 2,600
養命酒製造 香の森

Suntory Roku 2,600
サントリー 六

Citadelle Original 2,200
シタデール オリジナル

Rum

Planteray 3 Stars White Rum プランター 3スターズ ホワイトラム	2,600
One Rum Kohama Island Rum ワンラム 小浜アイランドラム	2,800
Aohara White Rum 碧原 ホワイトラム	3,200
KOKUTO DE LEQUIO Yambaru Spiced Rum コクトー・デ・レキオ やんばる スパイスラム	2,600

Vodka

CiROC シロック	2,800
Suntory Haku サントリー 白	2,600
Grey Goose グレイ グース	2,600

Agave

Patron Silver パトロン シルバー	2,600
Don Julio Reposado ドンフリオ レポサド	3,700

Japanese Whisky

Nikka Miyagikyo Apple Brandy Wood Finish ニッカ 宮城峡 アップルブランデー ウッドフィニッシュ	4,660
Kirin Single Malt Japanese Whisky Fuji シングルモルト ジャパニーズウイスキー 富士	2,900
Single Malt Kanosuke シングルモルト 嘉之助	3,200
YUZA Single Malt Japanese Whiskey 2024 遊佐シングルモルト ジャパニーズウイスキー 2024	4,000
Suntory Hakushu Single Malt 12y サントリー 白州 12年	6,800
Suntory Yamazaki Single Malt 12y サントリー 山崎 12年	6,800

Irish Whiskey

Redbreast 12y レッドブレスト 12年	2,600
Bushmills 10y ブッシュミルズ 10年	2,600

American Whiskey

Blanton's Original Single Barrel ブラントン オリジナル シングルバレル	3,860
Four Roses Small Batch Bourbon フォアローゼス スモールバッチ バーボン	2,600
Bulleit Bourbon ビュレット バーボン	2,600
Michter's US*1 American Whiskey ミクターズ US*1 アメリカンウイスキー	3,700

Scotch Whisky

Laphroaig 10y ラフロイグ10年	3,300
Talisker 10y タリスカー 10年	3,100
Balvenie 12y DoubleWood バルヴェニー 12年 ダブルウッド	3,200
The Macallan 12y Double Cask ザ・マッカラン 12年 ダブルカスク	3,200
Ballantine's 17y バランタン 17年	3,900

Bitters / Herbs

Campari カンパリ	2,600
Amaro Montenegro アマーロ モンテネグロ	2,600
Chartreuse Green シャルトリューズ グリーン	2,800
Chartreuse Yellow シャルトリューズ イエロー	2,800

Fruit / Others

Choya Umeshu 5nen no Utage チョーヤ 梅酒 五年の宴	3,600
Ho No Ho Bouquet Liqueur Hamanasu 火の帆 北海道積丹ジンブーケリキュー	4,560
Luxardo Limoncello ルクサルド リモンチェロ	2,600
Disaronno Amaretto ディサローノ アマレット	2,600
Mr. Black Cold Brew Coffee liquor ミスター・ブラック コールドブリューコーヒーリキュー	2,600

Soda

Kiln & Tonic Original Tonic Water Citrus キルン & トニック オリジナルトニックウォーター シトラス	1,220
Kiln & Tonic Original Tonic Water Forest キルン & トニック オリジナルトニックウォーター フォレスト	1,220
Kiln & Tonic Original Tonic Water Ginger Lemon キルン & トニック オリジナルトニックウォーター ジンジャーレモン	1,220
Maison Perrier Collection Lime Ginger 330ml メゾンペリエ・コレクション・ライムジンジャー	1,150
Maison Perrier Collection Raspberry Rose 330ml メゾンペリエ・コレクション ラズベリーローズ	1,150
Coca Cola / Cola Zero コカ・コーラ / コーラ ゼロ	1,220
Ginger Ale Sweet / Dry ジンジャーエール 甘口 / 辛口	1,220

Soda

Perrier Sparkling Water 330ml / 750ml
ペリエ スパークリングウォーター 1,000 / 1,500

Acqua Panna 500ml / 1000ml
アクアパンナ 1,000 / 1,500

Fruit Juice

Orange Juice
オレンジジュース 1,350

Peach Juice
白桃ジュース 1,350

Apple Juice
アップルジュース 1,350

Cranberry Drink
クランベリードリンク 1,350

Coffee / Tea

Fairmont Tokyo Original Blend Coffee (Hot / Iced)
フェアモント東京 オリジナルブレンドコーヒー (ホット / アイス) 1,650

Crafted from 100% Rainforest Alliance Certified Ethiopian and Colombian beans.
Refined sweetness, elegant acidity, and a clean, lasting finish.

レインフォレストアライアンス認証農園のエチオピア産とコロンビア産コーヒー豆を100%使用。
甘い香りと上品な酸味、すっきりとした後味が特徴です。

Artisan Coffee from the City's Hottest Roasters
街で話題のアーティサンコーヒー 1,850

Cafe Latte (Hot / Iced)
カフェ ラテ (ホット / アイス) 1,700

Cappuccino
カプチーノ 1,700

Espresso (Single / Double)
エスプレッソ (シングル / ダブル) 1,650 / 1,800

Italian Chocolate (Hot / Iced)
イタリアン チョコレート (ホット / アイス) 1,700

Coffee / Tea

Fairmont Tokyo Original Blend Tea フェアモント東京 オリジナルブレンドティー	1,650
Rich and fruity with layered sweetness and depth. Floral notes emerge over time, leading to an elegant, lingering finish. Excellent neat or in milk tea.	
果実味をたたえた芳醇で甘味とコクのある味わいは、ストレート、ミルクティーがおすすめです。時間の経過とともに味わいは厚みを増し、甘い花香と共に余韻を残していきます。	
Assam C.T.C アッサム C.T.C	1,650
Pure Bergamot Earl Grey ピュアベルガモット アールグレイ	1,650
Amano Tea (Kumamoto) 天の紅茶	1,650
Decaffeinated Ceylon カフェインレス セイロン	1,650
Chamomile カモミール	1,700
Lemongrass レモングラス	1,700
Lemon Verbena レモンバーベナ	1,700

French Christmas Afternoon Tea

Menu availability period : 2025/11/1 to 2025/12/25.
本メニューご提供期間：2025/11/1～2025/12/25

フレンチ クリスマス アフタヌーンティー

Sweets

Gold Rocher (N)

ゴールド ロシェ ショコラ

Strawberry Xmas Ball Pain de Gênes (N)

ストロベリー クリスマスボール パンド ジェーヌ

5 Spices & Orange Macaron Snowman (N)

5種のスパイスとオレンジのマカロン

Strawberry Mont Blanc

ストロベリー モンブラン

Mikan & Green Cardamon Pavlova

みかんとグリーンカルダモンのパブロバ

Chocolate Delice

デリス ショコラ

Cinnamon Candy Fruits Scone & Plain Scone

Tokyo Honey, Chestnut Spread, Clotted Cream

スコーン (シナモンキャンディフルーツ & プレーン)

東京はちみつ 栗のスプレッド クロテッドクリーム

Baked Pastries Trolley

Bordeaux Wine infused Pears

洋梨の赤ワイン煮

Maple Stollen

メープル シュトーレン

Christmas Kugelopf

クリスマス クグロフ

Mikan & Chocolate Christmas Rolled Log

みかんとチョコレートのクリスマスロールケーキ

Christmas Kipferl

クリスマス キップフェル

Christmas Star Cookies

クリスマス スタークッキー

Crispy Truffles

クリスピートリュフ

Strawberry Shortcake

ストロベリー ショートケーキ

Savouries

Salmon & Scallop Tian

Yuzu Aioli, Melba Toast

サーモン&ホタテのティアン 柚子アイオリ メルバトースト

Duck & Orange Terrine

Prune Jam, Brioche

ダック&オレンジのテリーヌ ブラムジャム ブリオッシュ

Pork & Girolle Rilettes

Lily Bulb, BBQ Sauce, Crepe Roll

ポーク&ジロールのリエット ゆり根 BBQ ソース クレープ

Japanese Beef Tartare

Horsradish Cream, Bamboo Charcoal Tart

国産牛タルタル ホースラディッシュクリーム 竹炭タルト

Crab Salad

Celeriac Remoulade, Caviar

蟹サラダ 根セロリのレムラード キャビア

Japanese Winter Afternoon Tea

Menu availability period : 2025/11/1 to 2025/12/25.
本メニューご提供期間：2025/11/1～2025/12/25

ジャパニーズ ウィンター アフタヌーンティー

Sweets

Nerikiri (GF) (DF)
練り切り

Strawberry Dango (GF) (DF)
いちごの団子

Strawberry Daifuku (GF)
いちご大福

Yuzu Kohakuto (GF) (DF)
柚子の琥珀糖

Matcha Mikan Monaka (DF)
抹茶とみかんの最中

Freshly Baked Dorayaki

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Red Bean Paste Dorayaki
あんこどら焼き

Strawberry Dorayaki
いちごのどら焼き

Mikan Dorayaki
みかんのどら焼き

Baked Pastries Trolley

Bordeaux Wine infused Pears
洋梨の赤ワイン煮

Maple Stollen
メープル シュトーレン

Christmas Kugelopf
クリスマス クグロフ

Mikan & Chocolate Christmas Rolled Log
みかんとチョコレートのクリスマスロールケーキ

Christmas Kipferl
クリスマス キップフェル

Christmas Star Cookies
クリスマス スターコッキー

Crispy Truffles
クリスピートリュフ

Strawberry Shortcake
ストロベリー ショートケーキ

Savouries

Crab & Turnip Japanese Style Jelly
Crab, Turnip, Jelly, Hanaho, Sudachi
蟹と聖護院かぶらのマリネ

Wagyu Beef Stewed in Miso
Wagyu, Kujo Onion, Japanese Mustard
和牛シチュー味噌風味 九条葱 からし

Grilled Winter Vegetables
Winter Vegetables, Dashi, Yuzu, Konbu Powder, Kinome
冬野菜のグリル 出し汁 柚子 昆布パウダー 木の芽

Simmered Hijiki Seaweed
Hijiki, Carrot, Fried Tofu Beans
ひじき煮 人参 厚揚げ

Deep-Fried Scallop
Fish-Surimi, Scallop
帆立フライ 魚すり身 帆立

Seasonal Vegetables
Shintorina Tomato Asparagus
季節野菜 トマト アスパラガス

Oinarisan
salmon roe Marinated In Soy Sauce Salt-Grilled Salmon
Dried Bonito Flakes
おいなりさん いくら醤油漬け 焼き鮭 鰯節

Flounder Sushi Roll In Kyoto Style
カレイの昆布締めロール寿司

BEVERAGE

Menu availability period : 2025.11.1 to 2025.12.25.
本メニューご提供期間：2025年11月1日～2025年12月25日

Fairmont Tokyo Original Blend Tea フェアモント東京 オリジナルブレンドティー

Assam C.T.C アッサム C.T.C

Earl Grey アールグレイ

Uva ウヴァ

Kandy キャンディ

Dimbula ディンブラ

Kenya ケニア

Keemun キームン

Lapsang Souchong ラプサンスーション

Afternoon Blend アフタヌーンブレンド

Darjeeling Blend ダージリンブレンド

English Breakfast イングリッシュブレックファスト

Decaffeinated Ceylon カフェインレス セイロン

Amano Tea (Kumamoto) 天の紅茶

Chamomile カモミール

Lemongrass レモングラス

Lemon Verbena レモンバーベナ

Happy Day ハッピーデー

Peach Melba ピーチメルバ

Arabian Night アラビアンナイト

Japanese Green Tea 煎茶

Japanese Roasted Green Tea ほうじ茶

Fairmont Tokyo Original Blend Coffee (Hot / Iced)

フェアモント東京 オリジナルブレンドコーヒー(ホット/アイス)

Cafe Latte (Hot / Iced) カフェ ラテ(ホット/アイス)

Maple Latte メイプル ラテ

Espresso (Single / Double) エスプレッソ(シングル / ダブル)

Fairmont Winer Tea Palette フェアモント ウィンター ティーパレット