

# 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ド	
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 (N)	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, Caramelized Onion, Smoked Cheddar Cheese アメリカンビーフバーガー 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eddar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 Rice Paper Lasagna (PF)(DF)(GF)(N) 季節野菜のライスペーパーラザニア	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 ピーツピューレ 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、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

# CAKE SET

3,000

## Strawberry Vanilla & Lemon Rose

ストロベリーバニラ & レモンローズ

## Pistachio Strawberry Choux Cream

ピスタチオといちごのシュークリーム

## Cupid Strawberry Shortcake

キューピッドいちごのショートケーキ

## Chocolate and Strawberry Namelaka Tart

チョコレートといちごの生チョコタルト

## Strawberry Heart Tiramisu

いちごのハートティラミス

# 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 シエリー ゆず

## Japanese Negroni

Imo Shochu, Matcha, Hazelnuts

ジャパニーズネグローニ 芋焼酎 抹茶 ヘーゼルナッツ

# BEVERAGE

---

## Veu Mer Signatures

French 35 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	3,280
Matcha Martini 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	3,280
50/50 Sazerac 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	3,680

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

## White Wine / By The Glass

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

## Red Wine / By The Glass

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

## 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 2,400  
ラ・カンティニヴェルモット ロイヤル ブラン

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

## Sherry

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

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

Baron Micaela Amontillado 2,600  
バロン・ミカエラ・アモンティリヤード

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

## The Classics

Vue Mer Highball 6,800  
Bellvoya 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

Aperol Spritz 2,800  
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

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

## 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	
ブルーバルディエ 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 セパージュ 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  
ディスティリエ・ド・パリ ジンベル・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 プラントレー 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 ブランドンオリジナル 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 ブーケリキュール	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ル	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

# Strawberry Flower Bouquet Afternoon Tea

いちごのフラワーブーケアフタヌーンティー

Menu availability period: 2025/12/26 to 2026/2/28

本メニューご提供期間: 2025/12/26 ~ 2026/2/28

## Sweets

Chocolate Strawberry Tart  
チョコレートストロベリータルト

Strawberry Velvet Swirl  
いちごとベルベットのムース

Dulcey Strawberry Delice (N)  
ダルセイといちごのデリス

Millefeuille Vanilla Strawberry  
バニラストロベリーミルフィーユ

Like a Flower (Pistachio Strawberry)(N)  
ピスタチオストロベリー

Fraisier Magic Sphere (N)  
いちごのマジックボール

Plain Scone & Strawberry Scone  
プレーンスコーン&いちごスコーン  
Tokyo honey, Strawberry Confiture, Clotted Cream  
東京はちみつ いちごジャム クロテッドクリーム

## Savouries

Chicken Liver Mousse & Sour Cherry Millefeuille (N)  
Pistachio Biscuit, Strawberry & Mint Salsa  
鶏レバーのムース&サワーチェリーのミルフィーユ ピスタチオビスキュイ ストロベリー&ミントのサルサ

Crab Cake & White Asparagus Sandwich  
Raspberry Toast, Strawberry Ketchup  
クラブケーキ&ホワイトアスパラガスのサンドウィッチ ラズベリートースト ストロベリー&ケチャップ

Roasted Japanese Beef & Crêpe Roulade (N)  
Parsley Pesto, Strawberry Chutney  
国産牛のローストビーフ&クレープローラード パセリペースト ストロベリーチャツネ

Chicken & Red Beets Terrine  
Brioche Melba Toast, Confit Burdock, Strawberry & Prune Jam  
チキン&レッドビーツテリーヌ ブリオッシュメルバトースト ごぼうのコンフィ ストロベリー&ブルーンのジャム

Gorgonzola Dolce Quiche (PF)  
Caramelized Onion, Strawberry  
ゴルゴンゾーラドルチェキッシュ キャラメリゼオニオン ストロベリー

## Baked Pastries Trolley

Strawberry Shortcake  
いちごのショートケーキ

Strawberry Pound Cake  
いちごのパウンドケーキ

Freshly Baked Strawberry Canelés  
いちごのカヌレ

Strawberry Far Breton  
いちごのファーブルトン

Strawberry Madeleines  
いちごのマドレーヌ

# Japanese Winter Afternoon Tea

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

Strawberry Shortcake  
ストロベリー ショートケーキ

Strawberry Far Breton  
いちごのファーブルトン

Strawberry Pound Cake  
いちごのパウンドケーキ

Freshly Baked Strawberry Caneles  
いちごのカヌレ

Strawberry Madeleines  
いちごのマドレーヌ

## Savouries

Crab & Turnip Japanese Style Jelly  
Crab, Turnip, Jelly, Hanaho, Sudachi  
蟹と蟹と蕪の和風ゼリー

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  
ヒラメの京風巻き寿司

# BEVERAGE

---

## Tea Selections ティーセレクション

### 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

An original blend of summer-harvest Darjeeling from the Gidapahar Estate and assam tea from the Borsapori Estate.

As time passes, the flavor deepens, revealing a gentle sweetness and lingering finish  
— Enjoyable both straight and with milk.

ダージリン・ギダパール農園の夏摘みと、アッサム・ボルサポリ農園をブレンドしたオリジナルティー。  
時間の経過とともに味わいに厚みが増し、甘やかな余韻が広がる。ストレート・ミルクともにおすすめです。

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 ラプサンスーチョン

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（熊本）

Chamomile カモミール

Lemongrass レモングラス

Lemon Verbena レモンバーベナ

# BEVERAGE

## Demmers Tea House Fruits Tea Selection デンメアティーハウス フルーツティーセレクション

**Happy Day ハッピーデー**  
A Blend of Lemon Grass and Tea flower and with the aroma of Honey  
レモングラスやティーフラワーがブレンドされたハチミツの香りのお茶。

**Peach Melba ピーチメルバ**  
Sweet aroma of Peaches and a refreshing tangy fruity taste.  
桃の甘い香りと爽やかな酸味のフルーツティーです。

**Arabian Night アラビアンナイト**  
Cinnamon, and also blended with vanilla and orange peel, giving it an exotic fragrance.  
シナモンの他にバニラやオレンジピールなどもブレンドされた、  
エキゾチックな香りのお茶です

## Art of Tea Seasonal Selection アートオブティー シーズナルセレクション

**Strawberry Creme ストロベリークリーム**  
A delightful blend inspired by strawberry milk, combining sweet strawberry notes with creamy milk.  
甘いストロベリーの香りにクリーミーなミルクを合わせた、「いちごみるく」をイメージした華やかなブレンドです。

**Cinnamon Fig シナモンフィグ**  
A full-bodied black tea harmoniously blended with cinnamon bits and the aroma of ripe figs.  
フルボディーの紅茶に、シナモンピッツと熟した無花果の香りが調和したブレンドです。

**Vanilla Berry Truffle バニラベリートリュフ**  
A dessert tea where the smoothness of white chocolate and fresh cream blends beautifully with the  
sweet-tart notes of hibiscus and berries.  
ホワイトチョコレートとフレッシュクリームの滑らかさに、ハイビスカスとベリーの甘酸っぱさが調和した  
デザートティーです。

## Yamamotoyama Japanese Tea Selection 山本山 日本茶セレクション

**Japanese Green Tea 煎茶**  
- Saitama Sayama 埼玉 さやま  
- Kagoshima Chiran 鹿児島 ちらん

**Japanese Roasted Green Tea ほうじ茶**  
Gyokuro Karigane roasted using “Migiwa”  
玉露 雁金を「みぎわ」で焙じたものを使用します。

## Coffee

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)

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



100% of our coffee beans are  
RAINFOREST Alliance certified.  
レインフォレスト・アライアンス認証農園産  
コーヒー豆100%を使用しております。