

ランチ

漣

九〇〇〇円

鮭 十二貫

本鮭 白身 甘海老 帆立と芯取菜 蛸 富士サーモン

穴子 茄子 特選小井 かんぴょう 巻き 玉子 おすすめの一貫

お吸い物

デザート

メロンマリネ 東京はちみつ メロンソルベ 日本酒エスプーマ 麦茶クリーム クランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。  
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。

# ランチ

## 波

一二五〇〇円

### 鮪 十五貫

本鮪中トロ 白身 甘海老 帆立と芯取菜 蛸 富士サーモン

光り物 穴子 茄子 特選小井 かんびょう 巻き 玉子 雲丹 本鮪 おすすめの一貫

### お吸い物

### デザート

メロンマリネ 東京はちみつ メロンソルベ 日本酒エスプーマ 麦茶クリーム クラシブル

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。  
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。

# ディナー 海

二〇〇〇〇円

みぎわの玉手箱 季節の八寸

芝海老しんじょと旬菜の春巻き

鮭 十貫

本鮭 白身 光り物 雲丹 本日の一貫 帆立 穴子 茄子 巻物 玉子

自家製粉石臼挽き十割手打ち蕎麦

デザート

メロンマリネ 東京はちみつ メロンソルベ 日本酒エスプーマ 麦茶クリーム クラシブル

本メニューご提供期間：二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。  
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。

ディナー

水面

二五〇〇〇円

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

みぎわの玉手箱 季節の八寸

自家製粉石臼挽き十割手打ち蕎麦

本日のお刺身

デザート

メロンマリネ 東京はちみつとメロンソルベ 日本酒エスプーマ 麦茶クリームクランプル

本日の魚料理

芝海老しんじょと旬菜の春巻き

鮪 十貫

本鮪 白身 光り物 雲丹 本日の一貫 貝 穴子 茄子 卷物 玉子

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。  
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。

# ダイナー 陸

三五〇〇〇円

本メニューご提供期間：二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

## 鮪 十三貫

本鮪三貫 白身 光り物 本日のおすすめ二貫  
富士サーモン 貝 穴子 茄子 巻物 玉子

## デザート

メロンマリネ 東京はちみつ メロンソルベ 日本酒エスプーマ 麦茶クリーム クランブル

## 特製棒鮪 一貫

## 特選雲丹の小井

## 厳選宮崎牛の肉寿司

## お吸い物

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。  
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。

# ディナー 渚

四五〇〇〇円

みぎわの玉手箱 季節の八寸

天然本鮪のお刺身

本日の特選お刺身

天然海鰻の炭火焼き 酢飯と共に

厳選宮崎牛のフィレ肉の炭火焼き

特選雲丹の握りが入ったお寿司 十貫

本鮪 白身 光り物 雲丹 本日の一貫貝 穴子 茄子 巻物 玉子

自家製粉石臼挽き十割手打ち蕎麦

デザート

メロンマリネ 東京はちみつ メロンソルベ 日本酒エスプーマ 麦茶クリーム クランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。  
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。

# アラカルト

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

本日のお刺身三種盛り各二切れ

七〇〇〇円

天然本鮪と富士サーモンのお刺身盛合せ

五〇〇〇円

旬の魚の炭火焼き

三〇〇〇円

芝海老しんじょと旬菜の春巻き

三〇〇〇円

天然海鰻の炭火焼き

一八〇〇〇円

## 料理長香山 自家製十割手打ちそば

冷かけ蕎麦

二〇〇〇円

冷すだち蕎麦

二五〇〇円

ざる蕎麦

一八〇〇円

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。  
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。

# アラカルト

## 握り寿司

本鮪赤身

二〇〇〇円

雲丹

二五〇〇円

本鮪中トロ

三〇〇〇円

特選雲丹

五〇〇〇円

本鮪大トロ

三五〇〇円

本日の貝

一八〇〇円

とろたく

三〇〇〇円

本日の光り物

一五〇〇円

富士サーモン

一八〇〇円

本日の白身

二〇〇〇円

煮穴子

一八〇〇円

烏賊

一五〇〇円

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。  
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。

# アラカルト

## 巻き寿司

鉄火巻き赤身

二五〇〇円

鉄火巻きトロ

三〇〇〇円

ネギトロ巻き

三五〇〇円

かつば巻き

一三〇〇円

かんぴょう巻き

一三〇〇円

富士サーモン巻き

二八〇〇円

料理長香山シグネチャーロール

四五〇〇円

## デザート

二八〇〇円

メロンマリネ 東京はちみつ  
メロンソルベ 日本酒エスプーマ 麦茶クリームクランプル

本メニューご提供期間…二〇二六年六月一日～二〇二六年八月三十一日

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。  
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。

ディナー 繋（つなぐ）とフェアモント東京開業一周年記念ディナーと 二五〇〇〇円

本メニューご提供期間：二〇二六年七月一日～二〇二六年七月三十一日

旬華 季節の八寸

自家製粉石臼挽き十割手打ち蕎麦

本日のお刺身 満月の塩

デザート

メロンマリネ 東京はちみつとメロンソルベ 日本酒エスプーマ 麦茶クリームクランブル

水蛸の刺身 自家製薬味麴と鉄板焼きガーリックチップ添え

シグネチャーディッシュ 芝海老しんじょ

鮭 十貫

本鮭 白身 光り物 雲丹 本日の一貫 貝 穴子 茄子 玉子 燈辻のぬか漬け巻き

仕入れ等の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。  
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。

# LUNCH

Menu availability period :  
2026/6/1 ~ 2026/8/31

## 漣 -Sazanami-

9,000

---

- 12 Nigiri Sushi  
Bluefin Tuna, White Fish, Sweet Shrimp, Scallop,  
Octopus, Fuji Salmon, Conger Eel, Eggplant,  
Premium Small Rice Bowl, Dried Gourd Roll,  
Japanese Omelette, Chef's Recommended
- Clear Soup with Seaweed
- Green Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Green Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Mugicha Cream, Crumble

## 波 -Nami-

12,500

---

- 15 Nigiri Sushi  
Medium Fatty Bluefin Tuna, White Fish,  
Sweet Shrimp, Scallop, Octopus,  
Fuji Salmon, Silver-Skinned Fish, Conger Eel,  
Eggplant, Premium Small Rice Bowl,  
Dried Gourd Roll, Japanese Omelette, Sea Urchin,  
Bluefin Tuna, Chef Recommended
- Clear Soup with Seaweed
- Green Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Green Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Mugicha Cream, Crumble

# DINNER

## 海 -Kai-

20,000

---

- Seasonal Assorted Appetizers
- Signature Dish – Spring Roll Filled With Shrimp Dumpling & Seasonal Vegetables
- 10 Nigiri Sushi  
Bluefin Tuna, White Fish, Silver-Skinned Fish, Sea Urchin, Today's Special, Scallop, Conger Eel, Eggplant, Rolled Sushi, Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodles
- Green Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Green Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Mugicha Cream, Crumble

## 水面 -Minamo-

25,000

---

- Seasonal Assorted Appetizers
- Today's Sashimi Selection
- Catch of The Day
- Signature Dish – Spring Roll Filled With Shrimp Dumpling & Seasonal Vegetables
- 10 Nigiri Sushi  
Bluefin Tuna, White Fish, Silver-Skinned Fish, Sea Urchin, Today's Special, Shellfish, Conger Eel, Eggplant, Rolled Sushi, Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodle
- Green Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Green Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Mugicha Cream, Crumble

# DINNER

## 陸 -Riku-

35,000

---

- 13 Nigiri Sushi  
Three Pieces of Assorted Bluefin Tuna,  
White Fish, Silver-Skinned Fish,  
Two Pieces of Today's Special, Fuji-Salmon,  
Shellfish, Conger Eel, Eggplant, Rolled Sushi,  
Japanese Omelette
- Premium Stick Sushi
- Premium Sea Urchin Small Rice Bowl
- Premium Miyazaki Beef Nigiri Sushi
- Clear Soup with Seaweed
- Green Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Green Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Mugicha Cream, Crumble

## 渚 -Migiwa-

45,000

---

- Seasonal Assorted Appetizers
- Sashimi of Wild Bluefin Tuna
- Today's Premium Sashimi
- Charcoal-Grilled Wild Conger Eel  
With Vinegared Rice
- Signature Dish – Spring Roll Filled With  
Shrimp Dumpling & Seasonal Vegetables
- Charcoal-Grilled Premium Miyazaki Beef Tenderloin
- 10 Nigiri Sushi with Premium Sea Urchin  
Bluefin Tuna, White Fish, Silver-Skinned Fish,  
Sea Urchin, Today's Special, Shellfish, Conger Eel,  
Eggplant, Rolled Sushi, Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodle
- Green Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Green Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Mugicha Cream, Crumble

# A LA CARTE

## Japanese Style-Otsumami

---

- Sashimi Trio - Chef's Daily Selection 7,000
- Wild Bluefin Tuna & Fuji Salmon Assorted Sashimi 5,000
- Charcoal-Grilled Seasonal Fish 3,000
- Signature Dish – Spring Roll Filled with Shrimp Dumpling & Seasonal Vegetables 3,000
- Charcoal-Grilled Wild Sea Eel 18,000

## Nigiri Sushi

---

- Bluefin Tuna 2,000
- Medium Fatty Bluefin Tuna 3,000
- Fatty Bluefin Tuna 3,500
- Torotaku: Fatty Tuna & Pickled Radish 3,000
- Fuji Salmon 1,800
- Conger Eel 1,800
- Squid 1,500
- Sea Urchin 2,500
- Premium Sea Urchin 5,000
- Shellfish of the Day 1,800
- Silver-Skinned Fish of the Day 1,500
- White Fish of the Day 2,000

# A LA CARTE

## Rolled Sushi

---

- Bluefin Tuna 2,500
- Fatty Bluefin Tuna 3,000
- Negitoro 3,500
- Cucumber 1,300
- Dried Gourd 1,300
- Fuji Salmon 2,800
- Chef Kayama's Special Rolled Sushi 4,500

## Chef Kayama's Handmade Soba

---

- Cold Soba Noodles 2,000
- Sudachi Soba Noodles 2,500
- Zaru Soba Noodles 1,800

## Dessert

---

- Green Melon Marinade, Tokyo Honey & Green Melon Sherbet, Sake Espuma, Mugicha Cream, Crumble 2,800

# DINNER

Menu availability period :  
2026/7/1 ~ 2026/7/31

## 繫 -Tsunagu-

25,000

Fairmon Tokyo First Anniversary Signature Dinner

---

- Seasonal Assorted Appetizers
- Today's Sashimi Selection, Full Moon Salt from Totsuji
- Octopus Sashimi, Home-made Koji Condiment, Totsuji Garlic Chips
- Signature Dish – Shiba Shrimp Shinjo
- 10 Nigiri Sushi  
Bluefin Tuna, White Fish, Silver-Skinned Fish, Sea Urchin, Today's Special, Shellfish, Conger Eel, Eggplant, Japanese Omelette, Totsuji Home-made Pickles Sushi Roll
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodle
- Green Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Green Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Mugicha Cream, Crumble