

TO BEGIN

Butter & Soy Koji Edamame Beans (V) 枝豆 バターと醤油麴	1,200
Pâté de Campagne Cornichon, Green Salad, Dijon Mustard パテドカンパーニュ コルニッション グリーンサラダ デイジョンマスタード	2,500
Poached Sardine (N) Eggplant Puree, Zucchini, Pine Nuts, Lemon Vinaigrette 鰯のポーチ 白ワイン風味 茄子ピューレ ズッキーニ 松の実 レモンビネグレット	2,500

SMALL PLATES

Garlic & Chili Squid Yuzu Mayonnaise 烏賊のガーリックと唐辛子風味 柚子マヨネーズ	2,200
Chicken Karaage Free Range Chicken Thigh, Ponzu Mayonnaise 平飼い鶏もものから揚げ 平飼い鶏もも肉 ポン酢マヨネーズ	3,800
Pizza Fritto (V) Fried Pizza Dough, Tomato Sauce, Mozzarella ピザフリット ピザ生地フライ トマトソース モッツァレラ	2,200
Shrimp Cocktail Avocado, Cocktail Sauce 海老のカクテル仕立て アボカド カクテルソース	2,200
Octopus Carpaccio (GF)(DF) Lemon, Parsley Oil, Mixed Herbs 蛸のカルパッチョ レモン パセリオイル ミックスハーブ	2,000

TO SHARE

Wood Fired Pide Lobster, Caviar, Mozzarella 薪焼きピデ (トルコ風ピザ) オマール海老 キャビア モッツアレラ	5,800
Assorted Cheeses & Charcuterie 本日のチーズとコールドカットセレクション	3,800
Mezze Plate (VG)(N) Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush メッセプレート フムス ムハンマラ ババガヌーシュ	2,000

SEASONAL & GARDEN

Roasted Manganji & Eggplant (VG)(DF)(GF)(N) Beetroot Puree, Balsamic, Extra Virgin Olive Oil 万願寺唐辛子と茄子のロースト ピーツビューレ バルサミコ エキストラバージンオリーブオイル	2,000
Caesar Salad Romaine Lettuce, Crouton, Bacon, Parmesan Cheese, Anchovy Dressing シーザーサラダ ロメインレタス クルトン ベーコン パルメザンチーズ アンチョビドレッシング	2,800
Add Peri Peri Sauce Marinated Free Range Yamanashi Chicken ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏	+2,200

CLASSIC & COMFORT

Classic Club Sandwich Grilled Chicken, Egg, Bacon, Tomato, Lettuce, Dijon Mustard Mayonnaise, Served with Fries クラシッククラブサンドイッチ グリルチキン 卵 ベーコン トマト レタス デижョンマスタードマヨネーズ フライドポテト	3,700
Classic American Burger Beef Patty, Brioche, Home-Made Sauce, Dill Pickles, Caramelized Onion, Smoked Cheddar Cheese, Served with Fries クラシックアメリカンバーガー ビーフパティ ブリオッシュ ホームメイドソース デイルピクルス キャラメリゼオニオン スモークチェダーチーズ フライドポテト	4,800
Steak Sandwich Grilled Japanese Beef Sirloin, Cabbage, Cucumber, Tomato, Horseradish Mayonnaise, BBQ Sauce, Served with Fries ステーキサンドイッチ 国産牛サーロインのグリル キャベツ 胡瓜 トマト 西洋わさびマヨネーズ BBQ ソース フライドポテト	4,500
Upgrade Side Fries To Poutine with any Sandwich サンドイッチのサイドフライをプティーンに変更いただけます	+1000
Poutine Mille-Feuille Fried Potatoes, Cheese, Beef Jus プティーン ミルフィーユフライドポテト チーズ ビーフジュ	2,200

PARFAIT

4,500

Melon & Matcha Parfait (N)

Fresh Melon, Kuromitsu Jelly, Black Sesame Cream, Matcha Ice Cream,
Matcha Tuile, Kokuto Crumble

メロンと抹茶のパフェ

メロン 黒蜜ジュレ 黒ゴマクリーム 抹茶アイス 抹茶チュイール 黒糖クランブル

CAKE SET

Your set includes a choice of coffee or tea.

セットのお飲み物は、コーヒーまたは紅茶より1点お選びいただけます。

3,500

Red Melon & Bergamotte Choux Cream

赤肉メロンとベルガモットシュークリーム

Melon-Lime Meringue tart

メロンとライムメレンゲタルト

Houjicha Raspberry Macaron (N)

ほうじ茶ラズベリーマカロン

Houjicha and Mugicha Namelaka Chocolate Tart (N)

ほうじ茶と麦茶のなめらかチョコレートタルト

Green Melon Shortcake

グリーンメロンショートケーキ

LIQUEAM - 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, Sherry, 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ニ 芋焼酎 抹茶 ヘーゼルナッツ

Melon & Japanese Tea Afternoon Tea

メロンと日本茶のフレンチアフタヌーンティー

Menu availability period: 2026/4/27 to 2026/6/30

本メニューご提供期間: 2026/4/27 ~ 2026/6/30

Sweets

Sencha Madeleine & Green Melon Jelly (N)
煎茶マドレーヌとメロンのジュレ

Fresh Crown Melon (VG)(GF)
フレッシュクラウンメロン

Green Melon, Lime & Mugicha Tart (V)(N)
メロン ライムと麦茶タルト

Fresh Earl's Melon (VG)(GF)
フレッシュアールスメロン

Hojicha & Green Melon Religieuse
ほうじ茶とメロンのルリジュース

Baked Pastries Trolley

Melon & Kukicha Pavlova
メロンと茎茶のパヴロバ

Melon Allumettes Feuilletées (N)(V)
メロン アリュメットパイ

Kyobancha & Melon Choux Cream (V)
京番茶 メロンシュークリーム

Matcha Madeleines (N)(V)
抹茶マドレーヌ

Hojicha Délice & Melon Moelleux (N)
ほうじ茶のデリスとメロンのモワルー

Melon Cannelés (V)
メロン カヌレ

Melon & Plain Scones (PF)
Strawberry Jam, Tokyo Honey, Clotted Cream (V)(GF)
メロンスコーン、プレーンスコーン
いちごジャム、東京はちみつ、クロテッドクリーム

Hojicha Visitandines (N)(V)(GF)
ほうじ茶 ヴィジタンディース

Melon Coconut Beignet (V)
メロン ココナッツベニエ

Savouries

Chicken Liver & Duck Terrine
Orange Jelly, Green Melon, Genmaicha Cream
鶏レバーと鴨肉のテリーヌ オレンジのゼリー メロン 玄米茶クリーム

Smoked Trout & Scallop Tian
Guava Aioli, Bancha Perfumed Melba Toast, Pickled Red Melon
スモークトラウトサーモンとホタテのティアン グアバアイオリ 番茶香るメルバトースト
赤肉メロンの漬物

Ham & Goat Cheese Crêpes Roulade
Mango & Green Melon Salsa, Sencha Oil
ハムと山羊チーズのクレールラード マンゴーとメロンのサルサ 煎茶オイル

Poached Shirahime Prawn Tart (N)
Papaya & Green Melon Rémoulade, Hojicha & Cashew Sauce
白姫海老のポーチドタルト パパイアとメロンのレムラード ほうじ茶とカシューナッツソース

Corned Beef Sandwich
Passion Fruit & Red Melon Jam, Gyokuro Mascarpone
コーンビーフサンドイッチ パッションフルーツと赤肉メロンのジャム、玉露マスカルポーネ

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (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 (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (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。

Melon & Japanese Tea Afternoon Tea

メロンと日本茶のジャパニーズアフタヌーンティー

Sweets

Melon & Sencha Kohakuto (VG)(GF)
メロンと煎茶の琥珀糖

Melon Daifuku (VG)(GF)
メロン大福

Nerikiri (VG)(GF)
練り切り

Melon & Matcha Dango (VG)(GF)
メロンと抹茶の団子

Melon & Genmaicha Kingyokukan (VG)(GF)
メロンと玄米茶の錦玉羹

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 (V)
あんこどら焼き

Crown Melon Dorayaki (V)
クラウンメロンのどら焼き

Earl's Melon Dorayaki (V)
アールスメロンのどら焼き

Baked Pastries Trolley

Melon Allumettes Feuilletées
メロン アリュメットパイ (V)(N)

Melon Coconut Beignet (V)
メロン ココナッツベニエ

Melon Cannelés (V)
メロン カヌレ

Matcha Madeleines (N)(V)
抹茶マドレーヌ

Hojicha Vistandines (N)(V)(GF)
ほうじ茶 ヴィジタンディース

Savouries

Sea Bream & Sudachi Oshi Sushi
鯛とすだちの押し寿司 (GF)(DF)

Tuna Tataki & Myoga Onigiri (DF)
マグロのたたきと茗荷のおにぎり

Japanese Beef Tataki (DF)
Green Melon & Sencha Ponzu
和牛のたたき
メロンと煎茶 ポン酢

Watermelon & Dashi (DF)
Hojicha Oil & Pickled Watermelon Rind
スイカと出汁
ほうじ茶オイルとスイカの皮漬け

Hamo, Ume, Pickled Red Melon (DF)
Genmaicha & Tosa-Style Broth
ハモ 梅 赤肉メロンの酢漬け
玄米茶と土佐風出汁

Ayu Sweetfish Terrine (DF)
Bancha & Watermelon Dressing
魷のテリーヌ
番茶とスイカのドレッシング

Kombu Cured Scallops & Red Melon Sunomono (DF)
Tosazu & Kukicha Jelly
ホタテの昆布締めと赤肉メロンの酢の物 土佐酢と茎茶ゼリー

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (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 (VG) ヴィーガン (V) ベジタリアン (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。

BEVERAGE

Tea Selections ティーセレクション

Fairmont Tokyo Original Blend Tea

An original blend of summer harvest Darjeeling from the Gidapahar Estate and Assam tea from the Borsapori Estate. As it infuses, the flavor deepens, revealing 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やし、甘やかな餘韻が広がる。ストレート・ミルクともにおすすめです。

Afternoon Blend アフタヌーンブレンド

Amano Tea (Kumamoto) 天の紅茶 (熊本)

Assam C.T.C アッサム C.T.C

Chamomile カモミール

Darjeeling Blend ダージリンブレンド

Decaffeinated Ceylon カフェインレス セイロン

Dimbula ディンブラ

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

Kandy キャンディ

Kenya ケニア

Keemun キームン

Lapsang Souchong ラブサンスーチョン

Lemongrass レモングラス

Lemon Verbena レモンバーベナ

Uva ウヴァ

BEVERAGE

Demmers Tea House Fruits Tea Selection

Happy Day ハッピーデー

A blend of lemongrass and tea flowers and with a gentle honey aroma.

レモングラスやティーフラワーをブレンドしたハチミツがやさしく香るお茶。

Peach Melba ピーチメルバ

Sweet peach aromas with a refreshing tangy fruit finish.

桃の甘い香りと爽やかな酸味のフルーツティー。

Arabian Night アラビアンナイト

A blend of cinnamon, vanilla and orange peel, offering an exotic fragrance.

シナモンの他にバニラやオレンジピールなどをブレンドされた、エキゾチックな香りのお茶。

Art of Tea Seasonal Selection

Japanese Black Tea - Mango Citrus

The juicy aroma of perfectly ripe mango spreads beautifully, blending with the gentle sweetness of Japanese black tea to create a smooth and fragrant harmony.

和紅茶 マンゴーシトラス

完熟マンゴーのジュシーは香りが広がり、和紅茶の優しい甘みとの融合が特徴です。

Pineapple Garden Green

A green tea infused with the delicate sweetness of elderflower.

Layers of tropical pineapple aroma add depth, creating an elegant and refreshing harmony.

パイナップルガーデングリーン

緑茶に、エルダーフラワーの繊細な甘い香り。

さらにトロピカルなパイナップルの芳香が重なりエレガントなハーモニーを描きます。

Iced Tea Selection

Botanical Ice Tea

Fairmont Original Blend Tea, Original Tonic water Citrus, Flower Cordial

ボタニカル アイスティー

フェアモント オリジナルブレンドティー オリジナルトニックウォーターシトラス フラワーコーディアル

Yuzu & Sencha

Sencha, Yuzu Cordial

柚子&煎茶アイスティー

煎茶 柚子コーディアル

Earl Grey Tea

アールグレイアイスティー

BEVERAGE

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” method

玉露雁が音を「みぎわ」で焙じたものを使用しております。

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。