

# ランチ

## 辻明（つじめい）

一二五〇〇円

鱧の焼霜 夏野菜のラヴィゴットソース

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

サザエのブルゴーニュ風 香草バター

北海道産ムラサキ雲丹追加 十二五〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ

十五〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十一〇〇〇〇円

メのお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ  
日本酒エスプーマ ほうじ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

## 灯縁（とうえん） 一八〇〇〇円

鱧の焼霜 夏野菜のラヴィゴットソース オシエトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

太刀魚の香草焼き

北海道産ムラサキ雲丹追加

十二五〇〇円

活鮑変更

十五〇〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼

燈燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ

十四〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十一〇〇〇〇円

＼のお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ

日本酒エスプーマ ほうじ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

## 昼霞（ひるがすみ）

三〇〇〇〇円

夏景八寸（夏を味わう旬食材とオシエトラキャビアの前菜盛り合わせ）

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

活伊勢海老の鉄板焼

北海道産ムラサキ雲丹追加 十二五〇〇円

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛フィレステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十六〇〇〇円

＼のお食事

季節のガリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ  
日本酒エスプーマ ほうじ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。

ディナー 宵辻（よいつじ） 二〇〇〇〇円

鱧の焼霜 夏野菜のラヴィゴットソース オシエトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

太刀魚の香草焼き

北海道産ムラサキ雲丹追加 十二五〇〇円

活鮑変更 十五〇〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛ファイレ 十四〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十一〇〇〇〇円

メのお食事

季節のガリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ  
日本酒エスプーマ ほうじ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。

# ディナー 燈彩（とうさい）

二五〇〇〇円

夏景八寸（夏を味わう旬食材とオシエトラキャビアの前菜盛り合わせ）

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

活鮑の岩塩蒸し

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十三〇〇〇円  
十八〇〇〇円

メのお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ  
日本酒エスプーマ ほうじ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。

# ダイナー 深燈（しんとう）

三〇〇〇〇円

夏景八寸（夏を味わう旬食材とオシェトラキャビアの前菜盛り合わせ）

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

活伊勢海老の鉄板焼

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛フィレステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十六〇〇〇円

〆のお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ  
日本酒エスプーマ ほうじ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。

ディナー 暁ノ刻（あかつきのとき） 四五〇〇〇円

夏景八寸く夏を味わう旬食材とベルーガキャビアの前菜盛り合わせく

神戸牛のしゃぶしゃぶ

活鮑ステーキ 北海道産雲丹

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

活伊勢海老の鉄板焼

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選神戸牛サーロインステーキ 八〇グラム

＼のお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ

日本酒エスプーマ ほうじ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

鱧の焼霜 夏野菜のラヴィゴットオシエトソースラキャビア 四八〇〇円

夏景八寸く夏を味わう旬食材とブルーガキャビアの前菜盛り合わせく 一二五〇〇円

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ 二六〇〇円

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ 五五〇〇円

神戸牛のしゃぶしゃぶ 七八〇〇円

太刀魚の香草焼き 五八〇〇円

活鮑岩塩蒸し 北海道産ムラサキ雲丹 一三〇〇〇円

活伊勢海老の鉄板焼 一五〇〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼 二八〇〇円

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 一〇〇グラム 八五〇〇円

燈辻厳選黒毛和牛フィレステーキ 一〇〇グラム 一二〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロインステーキ 一〇〇グラム 一七〇〇〇円

季節のガーリックライス 赤出汁 自家製ぬか漬け 二八〇〇円

銀シャリ山形県産つや姫 赤出汁 自家製ぬか漬け 二五〇〇円

季節のお好み焼き 赤出汁 自家製ぬか漬け 二八〇〇円

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ 二八〇〇円

日本酒エスプーマ ほうじ茶クリームクランブル 二八〇〇円

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。

# LUNCH

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

## 辻明 -Tsuji-me-i-

12,500

- 
- Seared Pike Conger, Summer Vegetables Ravigote Sauce
  - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
  - Burgundy-Style Turban Shell, Herb Butter  
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
  - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
  - Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g  
Beef Upgrade Options:  
Chef's Selection Tenderloin Steak +5,000  
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +10,000
  - Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - Seasonal Okonomiyaki  
Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - White Rice,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles
  - Red Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

## 灯縁 -Toen-

18,000

- 
- Seared Pike Conger, Summer Vegetables,  
Ravigote Sauce & Osetra Caviar
  - Shabu Shabu Style Wagyu
  - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
  - Herb-Roasted Hairtail Fish  
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500  
Add Live Abalone +5,000
  - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
  - Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g  
Beef Upgrade Option:  
Chef's Selection Tenderloin +4,000  
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin +10,000
  - Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - Seasonal Okonomiyaki,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - White Rice,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles
  - Red Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

# LUNCH

## 昼霞 -Hirugasumi -

30,000

- 
- Seasonal Assorted Appetizers, Osetra Caviar
  - Shabu-Shabu Style Wagyu
  - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
  - Teppan-Grilled Spiny Lobster  
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
  - Seasonal Palate Refresher
  - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
  - Chef's Selection Tenderloin Steak 80g  
Beef Upgrade Option:  
Chef's Selection Kobe Beef +6,000
  - Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - Seasonal Okonomiyaki,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - White Rice,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles
  - Red Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

# DINNER

## 宵辻 - Yoitsuji -

20,000

- 
- Seared Conger Eel, Summer Vegetables, Ravigote Sauce & Osetra Caviar
  - Shabu-Shabu Style Wagyu
  - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
  - Herb-Roasted Hairtail Fish
    - Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
    - Add Live Abalone +5,000
  - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
  - Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g
    - Beef Upgrade Options:
      - Chef's Selection Tenderloin Steak +4,000
      - Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +10,000
  - Seasonal Garlic Rice, Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - Seasonal Okonomiyaki, Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - White Rice, Red Miso Soup, Home-made Pickles
  - Red Melon Marinade, Tokyo Honey & Red Melon Sherbet, Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

## 燈彩 - Tosai -

25,000

- 
- Seasonal Assorted Appetizers, Osetra Caviar
  - Shabu-Shabu Style Wagyu
  - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
  - Steamed Live Abalone with Rock Salt
  - Seasonal Palate Refresher
  - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
  - Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g
    - Beef Upgrade Options:
      - Chef's Selection Tenderloin Steak +3,000
      - Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +8,000
  - Seasonal Garlic Rice, Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - Seasonal Okonomiyaki, Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - White Rice, Red Miso Soup, Home-made Pickles
  - Red Melon Marinade, Tokyo Honey & Red Melon Sherbet, Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

# DINNER

## 深燈 - Shinto-

30,000

- 
- Seasonal Assorted Appetizers, Osetra Caviar
  - Shabu-Shabu Style Wagyu
  - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
  - Teppan-Grilled Spiny Lobster  
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
  - Seasonal Palate Refresher
  - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
  - Chef's Selection Tenderloin Steak 80g  
Beef Upgrade Option:  
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +6,000
  - Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - Seasonal Okonomiyaki,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - White Rice,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles
  - Red Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

## 暁ノ刻 - Akatsuki no toki-

45,000

- 
- Seasonal Assorted Appetizers, Beluga Caviar
  - Shabu Shabu Style Kobe Beef
  - Abalone Steak & Hokkaido Sea Urchin
  - Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
  - Teppan-Grilled Spiny Lobster
  - Seasonal Palate Refresher
  - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
  - Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak 80g
  - Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - Seasonal Okonomiyaki,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
  - White Rice,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles
  - Red Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

# A LA CARTE

---

- Seared Conger Eel, Summer Vegetables,  
Ravigote Sauce & Osetra Caviar 4,800
- Seasonal Assorted Appetizers,  
Beluga Caviar 12,500
- Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce  
Consommé Jelly 2,600
- Shabu-Shabu Style Wagyu 5,500
- Shabu-Shabu Style Kobe Beef 7,800
- Herb-Roasted Hairtail Fish 5,800
- Steamed Live Abalone with Rock Salt &  
Hokkaido Sea Urchin 13,000
- Teppan-Grilled Spiny Lobster 15,000
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables 2,800
- Chef's Selection  
Wagyu Sirloin Steak 100g 8,500
- Chef's Selection  
Tenderloin Steak 100g 12,000
- Chef's Selection  
Kobe Beef Sirloin Steak 100g 17,000
- Seasonal Garlic Rice,  
Pickles, Red Miso Soup 2,800
- Seasonal Okonomiyaki,  
Pickles, Red Miso Soup 2,800
- White Rice,  
Pickles, Red Miso Soup 2,500
- Red Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble 2,800

# ディナー 繫（つなぐ）

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

夏景八寸（夏を味わう旬食材とオシェトラキャビアの前菜盛り合わせ）

黒毛和牛のしゃぶしゃぶみぎわ特製ガリ

とうもろこしの冷製スープ 焦がし醤油のコンソメジュレ

活鮑の岩塩蒸し みぎわの酢飯と浅利のリゾット

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼 みぎわの焼き海苔添え

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十三〇〇〇円

十八〇〇〇円

メのお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

赤肉メロンマリネ 東京はちみつと赤肉メロンソルベ

日本酒エスプーマ ほうじ茶クリームクラランブル

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。

# DINNER

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

## 繫 -Tsunagu-

25,000

Fairmont Tokyo First Anniversary Signature Dinner

---

- Seasonal Assorted Appetizers, Osetra Caviar
- Shabu-Shabu Style Wagyu pickled ginger
- Cold Corn Soup, Burnt Soy Sauce Consommé Jelly
- Steamed Live Abalone with Rock Salt /  
Risotto with Migiwa's Seasoned Sushi Rice and Clams
- Seasonal Palate Refresher
- Seasonal Vegetables, Served with Migiwa's Nori
- Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g  
Beef Upgrade Options:  
Chef's Selection Tenderloin Steak +3,000  
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +8,000
- Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
- Seasonal Okonomiyaki,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles  
OR
- White Rice,  
Red Miso Soup, Home-made Pickles
- Red Melon Marinade,  
Tokyo Honey & Red Melon Sherbet,  
Sake Espuma, Hojicha Cream, Crumble

# BEVERAGE

---

## Signature Sake Cocktail

- Original Junmai Daiginjo Migiwa Sudachi Highball 2,000  
フェアモント東京オリジナル純米大吟醸 みぎわ酢橘ハイボール

## Sparkling Wine / By The Glass

- Laurent-Perrier La Cuvée (NV) 4,400  
ローラン・ペリエ ラ キュベ
- Ruinart Blanc de Blancs (NV) 5,600  
ルイナール ブラン・ド・ブラン
- Dom Pérignon Vintage Brut 2017 (100ml) 11,000  
ドン・ペリニヨン ヴィンテージ ブリュット

## White Wine / By The Glass

- Gruner Veltliner Langenlois / Weszeli (Kamptal / Austria) 2,800  
グリュナー・フェルトリーナー・ランゲンロイス / ヴェスリ  
(カンプタル・オーストリア)
- "Nogi" White – Koshu / 98WINES (Yamanashi / Japan) 3,000  
芒 (NOGI) 白 甲州 / 98WINES (山梨 / 日本)
- Saumur Blanc "Les Salles Martin"/Antoine Sanzay 4,000  
(Loire / France)  
ソーミュール・ブラン・レ・サル・マルタン / アントワヌ・サンゼイ  
(ロワール・フランス)
- Chablis 1er Cru Vaillons / Jean Collet et Fils 4,500  
(Bourgogne / France)  
シャブリ プルミエ・クリュ ヴァイヨン / ドメヌ ジャン・コレ・エ・フィス  
(ブルゴーニュ・フランス)

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese Yen.

# BEVERAGE

---

## Red Wine / By The Glass

- Bourgogne Rouge Les Bons Batons / Philippe Leclerc (Bourgogne / France) 3,500  
ブルゴーニュ ルージュ レ ボン バトン / フィリップ ルクレール  
(ブルゴーニュ・フランス)
- Château Cantemerle (Bordeaux / France) 3,600  
シャトー・カントメルル ( ボルドー・フランス)
- Le Cupole di Trinoro 22 / Tenuta di Trinoro (Tscany /Itary) 4,000  
レ・クーポレ・ディ・トリノーロ 22 / テヌータ・ディ・トリノーロ  
(トスカーナ・イタリア)
- Boekenhoutskloof Syrah / Boekenhoutskloof (Swartland /South Africa) 5,000  
ブーケンハーツクローフ シラー / ブーケンハーツクローフ  
(スワートランド・南アフリカ)

## La Marche Spring Valley Beer

- BROOKLYN LARGER 1,900  
ブルックリンラガ
- SETOUCHI WEIZEN 1,900  
瀬戸内 ヴァイツェン
- DAI DAI ALE 1,900  
常陸野ネストだいだいエール IPA
- JAZZBERRY (FRUIT BEER TYPE) 1,900  
ジャズベリー (フルーツタイプビール)

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese Yen.

# BEVERAGE

---

## Japanese SAKE

	90ml / 180ml / 290ml / 720ml
• Fairmont Tokyo Original Junmai Daiginjo Migiwa フェアモント東京オリジナル純米大吟醸 みぎわ	2,500 / 5,000 / 7,000 / 18,000
	<b>180ml / 720ml</b>
• Hyakusai Junmai 百歳 純米	3,000 / 12,000
• Bijofu Junmai “Aka Label” 美丈夫 純米 赤ラベル	3,000 / 12,000
• Denshu Tokubetsu Junmai 田酒 特別純米	3,000 / —
• Yamagata Masamune Karakuchi Junmai 山形正宗 辛口純米	3,600 / 12,000
• Yamamoto Pure Black Junmai Ginjo 山本ピュアブラック 純米吟醸	3,600 / 12,000
• Zaku “Kanade no Tomo” – Junmai Ginjo 作 奏乃智 純米吟醸	4,400 / 17,600
• Hiroki Junmai Daiginjo 飛露喜 純米大吟醸	4,600 / 18,500
• Isojiman Junmai 磯自慢 特別純米	5,600 / —
• Kamoshibito Kuheiji - Bessetsu: Act IV - Junmai Daiginjo 醸し人九平次 別設 第四幕 純米大吟醸	6,000 / 24,000
• Nabeshima Daiginjo 鍋島大吟醸	7,600 / 30,400
• Gikyo Yorokobi Junmai Ginjo 義侠 慶 純米吟醸	10,000 / 40,000
• Hakrakusei “Hikari” – Junmai Daiginjo 伯楽星 純米大吟醸 ひかり	14,600 / 58,400
• Tatsuriki “Okuyokawa” – Kimoto Junmai Daiginjo 龍力 奥吉川 生酛 純米大吟醸 YK35	17,600 / 70,400
• Standard Sake Flight スタンダード 日本酒 飲み比べ 3種	6,000
• Premium Sake Flight プレミアム 日本酒 飲み比べ 3種	12,000

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese Yen.

# BEVERAGE

---

## Japanese Whisky

- Ichiro's Malt Leaf Label Series Winewood Reserve 4,660  
イチローズモルト ワインウッドリザーブ
- Ichiro's Malt Leaf Series MWR 4,660  
(Mizunara Wood Reserve)  
イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ
- Suntory Hakushu Single Malt 12y 6,800  
サントリー 白州 12年
- Suntory Yamazaki Single Malt 12y 6,800  
サントリー 山崎 12年

## Scotch Whisky

- Laphroaig 10y 3,300
- The Macallan 12y Double Cask 3,200

## Shochu / Plum Wine

- The Hachi Sweet Potato White Oak Barrel Aged 2,600  
Batch 2  
八 芋 ホワイトオーク樽貯蔵 バッチ 2
- The Hachi Shochu Barley White Oak Barrel Aged 2,600  
Batch 3  
八 麦 ホワイトオーク樽貯蔵 バッチ 3
- Suntory Plum Wine Yamazaki Distillery Storage 2,600  
- Rich Amber  
サントリー 梅酒 山崎蒸留所貯蔵 リッチアンバー

## Non-Alcoholic Cocktail

- Non-Alcoholic Mimosa 2,000  
ノンアルコールミモザ
- Non-Alcoholic Bellini 2,000  
ノンアルコールベリーニ
- Elderflower Sparkling Soda 1,800  
エルダーフラワーソーダ

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese Yen.

# BEVERAGE

---

## Soda / Water

- Maison Perrier Collection Lime Ginger 330ml 1,200  
メゾンペリエ・コレクション・ライムジンジャー
- Maison Perrier Collection Raspberry Rose 330ml 1,200  
メゾンペリエ・コレクション ラズベリーローズ
- Acqua Panna 500ml / 1000ml 1,000 / 1,500  
アクアパンナ
- Perrier Sparkling Water 330ml/750ml 1,000 / 1,500  
ペリエ スパークリングウォーター
- Coca Cola / Cola Zero 1,220  
コカ・コーラ / コーラ ゼロ
- Ginger Ale 1,220  
ジンジャーエール

## Fruit Juice

- Orange Juice 1,350  
オレンジジュース
- Apple Juice 1,350  
りんごジュース
- Roter Traubenmost Organic Grape Juice 1,350  
(Red / White)  
ローター・トラウベンモスト オーガニック ブドウ・ジュース  
(赤・白)

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese Yen.

# BEVERAGE

---

## Coffee / Tea

- Fairmont Original Blend Coffee (Hot / Iced) 1,650  
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)
- Fairmont Original Blend Tea 1,650  
フェアモント東京 オリジナルブレンドティー
- Earl Grey 1,650  
アールグレイ
- Oolong Tea (Iced) 1,650  
ウーロンティー (アイス)
- Chamomile 1,650  
カモミール
- Lemongrass 1,650  
レモングラス

## Japanese Tea Collection

- Gyokuro "Yamamotoyama" 1,400  
玉露「山本山」産地：京都府
- Sencha "Chiran" 1,400  
煎茶「ちらん」産地：鹿児島県
- Hana-Houji 2,000  
華焙（はなほうじ）産地：宮崎県五ヶ瀬
- Awa-Bancha 2,000  
阿波晩茶 産地：徳島県上勝

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese Yen.