

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

本メニューご提供期間: 2026/6/1 ~ 2026/8/31

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

(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。

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

BEVERAGE

Sparkling Wine / By the Glass (120ml)

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

White Wine / BY The Glass (120ml)

Pinot Grigio - Tramin 2024 / Alto Adige, Italy ピノ・グリージョ / トラミン	2,600
Koshu - 98 Wines Nogi 2024 / Yamanashi, Japan 甲州 - 98 ワインズ / ノギ	3,000
Chardonnay - Osmote Wine Cayuga Lake 2023 / New York USA シャルドネ カユガ・レイク / オスマート・ワイン	3,300
Chardonnay - Au Bon Climat 'Nuots-Blanches' 2023 / California USA シャルドネ - オーボンクリマ "ニューイ ブランシュ"	4,200

Red Wine / By The Glass (120ml)

Rosso Toscana NV / Cerbaiona Toscana Italy ロッソ トスカーナ / チェルパイオーナ	2,600
Muscat Bailey A - 98 Wines Nogi 2024/ Yamanashi, Japan マスカットベリー A - 98 ワインズ / ノギ	3,000
Pinot Noir - The Hilt Estate Santa Rita Hills 2021 / California, USA ピノ・ノワール - ザヒルトエステイトサンタリタヒルス	3,300
Cabernet Sauvignon - Edge Alexander Valley 2022 / California, USA カベルネソーヴィニヨン - エッジアレキサダーヴァレー	4,000

Sake

Hinemos

ヒネモス

Hachiji 8:00 (Sweet Sake) 7% 3,600
八時(甘口)

Kuji 9:00 (Dry Sake) 15% 5,800
九時(辛口)

Juji 10:00 (Sweet Sake) 15% 3,780
十時(甘口)

DASSAI Future - with Farmers 3,500
瀬祭 未来へ 農家と共に

Kiln & Tonic Original Selection

Tequila Arette Blanco + Kiln & Tonic Original Ginger Lemon 3,720
テキーラ アレット ブランコ + キルン & トニック オリジナル ジンジャーレモン

Vodka Zubrowka Bison Grass + Kiln & Tonic Original Forest 3,720
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

Gin Ka No Mori + Kiln & Tonic Original Ginger Lemon 3,720
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

Rum Trois Rivieres Blanc + Kiln & Tonic Original Citrus 3,720
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

Sherry Tio Pepe Fino + Kiln & Tonic Original Forest 3,720
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

La Blanche de Christian Drouin Eau de vie de Cidre + Kiln & Tonic Original Citrus 3,720
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

Gin

Japanese

ROKU 六ジン	2,600
ROKU Sakura Bloom 六サクラブルーム	2,700
KI NO BI Kyoto Dry Gin 季の美 京都ドライジン	2,600
KI NO TEA Kyoto Dry Gin 季の TEA 京都ドライジン	2,800
The Herbalist YASO Gin Extra Herb ザハープリスト ヤソジン エクストラハーブ	3,000
Tokyo Hachio Gin Classic トーキョーハチオウジン クラシック	3,000
Craft Gin KA NO MORI クラフトジン 香の森	2,800
Kubota Gin 久保田ジン	3,000

International

The Botanist ザボタニスト	2,600
No.3 London Dry Gin No.3 ロンドンドライジン	2,600
Silent Pool Gin 養命酒製造 香の森	3,100
Gin Mare ジンマーレ	2,200
Citadelle Original シタデル オリジナル	2,600
Empress 1908 Gin エンプレス 1908 ジン	2,600

Vodka

HAKU The Japanese Craft Vodka サントリー白	2,600
Ciroc シロック	2,800
Grey Goose グレイグース	2,600
Belvedere ベルヴェデーレ	2,600
Ketel One ケテルワン	2,600
Zubrowka ズブロッカ	2,600

Rum

Trois Rivieres Blanc トロワリビエールブラン	3,200
Bacardi 8 バカルディ 8	2,600
Aohara White Rum 碧原 ホワイトラム	3,200
Ron Zacapa Centenario 23 ロンサカパ センテナリオ 23 年	2,800

Agave

Tequila

Codigo 1530 Blanco コディゴ 1530 ブランコ	3,000
Codigo 1530 Rosa コディゴ 1530 ロサ	3,300
Fortaleza ゴルタレサ レポサド	3,900
Tres Generaciones Reposado トレスジェネレーション レポサド	3,200
Tres Generaciones Anejo トレスジェネレーション アネホ	3,800
Clase Azul Reposado クラセアスール レポサド	6,500
Don Julio Reposado ドンフリオ レポサド	3,200
Don Julio 1942 ドンフリオ 1942	6,500
Olmecca Altos Plata オルメカ アルトス プラタ	2,600
Patron Silver パトロン シルバー	2,800

Mezcal

Del Maguey VIDA デルマゲイ ヴィーダ	2,900
Del Maguey CHICHICAPA デルマゲイ チチカパ	3,600
San Cosme サンコスメ	2,900

Shochu

Iichiko SAITEN いいちこ 彩天	2,600
The SG Shochu MUGI SG 焼酎 MUGI	2,600
The SG Shochu IMO SG 焼酎 IMO	2,600
The SG Shochu KOME SG 焼酎 KOME	2,600

Whisky

Japanese

Yamazaki 12y 山崎 12年	6,800
Yamazaki 18y 山崎 18年	18,600
Hakushu 12y 白州 12年	6,800
Hibiki Blender' s Choice 響 ブレンダーズチョイス	5,700
Suntory World Whisky AO サントリーワールドウイスキー 碧 AO	2,660
Miyagikyo Apple Brandy Wood Finish 宮城峡 アップルブランデーウッドフィニッシュ	4,660
Kanosuke Single Malt 嘉之助 シングルモルト	3,400
Kanosuke double Distillery 嘉之助 ダブルディスティラリー	4,000

Schotch Single Malt

The Macallan 12y Double Cask ザマッカラン 12年 ダブルカスク	3,800
The Macallan 12y Sherry Oak ザマッカラン 12年 シェリーオーク	4,300
The Balvenie 12y Double Wood ザバルヴェニー 12年 ダブルウッド	3,200
The Glenlivet 12y ザグレンリベット 12年	2,600
Oban 14y オーバン 14年	3,100

Highland Park 12y ハイランドパーク 12年	2,900
Talisker 10y タリスカー 10年	3,100
Bruichladdich The Classic Laddie ブルックラディ ザ クラシックラディ	2,800
Laphroaig 10y ラフロイグ 10年	3,300
Ardbeg TEN アードベッグ TEN	3,100
Lagavulin 16y ラガヴァーリン 16年	3,600
Bowmore 12y ボウモア 12年	3,100
Blended	
Ballantine' s 17y バランタイン 17年	3,800
Irish Whiskey	
Bushmills 10y ブッシュミルズ 10年	2,600
Redbreast 12y レッドブレスト 12年	2,600

Whiskey

American

Woodford Reserve ウッドフォードリザーブ	2,600
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
Michter' s US 1 American Whisky ミクターズ US1 アメリカン ウイスキー	3,700
Blanton' s Single Barrel ブラントン シングルバレル	3,860
Sazerac Rye サゼラック ライ	2,660

Brandy

Cognac

Pierre Ferrand 1840 ピエールフェラン 1840	2,800
Remy Martin VSOP レミーマルタン VSOP	3,060
Remy Martin XO レミーマルタン XO	6,600
Camus Borderies XO カミュ ボルトリー XO	5,800

Calvados

Ange Giard Calvados Cepage 100% Apple アンジュ ジアール カルヴァドス セパージュ 100% アップル	2,600
Lauriston Calvados Domfrontais 100% Poire ローリントン カルヴァドス ドンフロンテ 100% ポワール	3,130

Draft Beer

Suntory The Premium Malt' s Master' s Dream 1,450
ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム

Bottled Beer

Asahi Super Dry 1,400
アサヒスーパードライ

Tokyo Blues Session Ale 1,700
東京ブルース セッションエール

Tokyo Blues Golden Ale 1,700
東京ブルース ゴールデンエール

Asahi Dry Zero (Alcohol 0%) 1,200
アサヒドライゼロ (アルコール0%)

Soda

Kiln & Tonic Original Tonic Water Citrus 1,220
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

Kiln & Tonic Original Tonic Water Forest 1,220
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

Kiln & Tonic Original Tonic Water Ginger Lemon 1,220
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

Maison Perrier Collection Lime Ginger 330ml 1,150
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 1,150
メゾンペリエ・コレクション ラズベリーローズ

Coca Cola / Cola Zero 1,220
コカ・コーラ / コーラ ゼロ

Wilkinson Ginger Ale Dry / Sweet 1,220
ウィルキンソン ジンジャーエール 辛口 / 甘口

Water

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

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

Fruit Juice

Orange Juice 1,350
オレンジジュース

Peach Juice 1,350
白桃ジュース

Apple Juice 1,350
アップルジュース

Cranberry Drink 1,350
クランベリードリンク

Coffee

Fairmont Tokyo 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)

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 1,850
街で話題のアーティサンコーヒー

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

Cappuccino 1,700
カプチーノ

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

Italian Chocolate (Hot / Iced) 1,850
イタリアン チョコレート (ホット/アイス)



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。

Tea

Fairmont Tokyo 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

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 1,650
アッサム C.T.C

Pure Bergamot Earl Grey 1,650
ピュアベルガモット アールグレイ

Amano Tea (Kumamoto) 1,650
天の紅茶

Decaffeinated Ceylon 1,650
カフェインレス セイロン

Chamomile 1,700
カモミール

Lemongrass 1,700
レモングラス

Lemon Verbena 1,700
レモンバーベナ

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
メロンと茎茶のパブロバ

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
鮎のテリーヌ
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

RAINFORREST 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。

High Tea - IT's 5 O'Clock Somewhere

Cold Appetizer

Chicken Liver & Duck Terrine

Orange Jelly , Green Melon,
Genmaicha Cream
鶏レバーと鴨肉のテリーヌ
オレンジゼリー メロン 玄米茶クリーム

Poached Shirahime Prawn Tart (N)

Papaya & Green Melon Rémoulade,
Hojicha & Cashew Sauce
白姫海老のポーチドタルト
パパイヤとメロンのレムラード
ほうじ茶とカシューナッツのソース

Ham & Goat Cheese Crêpe Roulade

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

Main

Grilled Sustainable Salmon

Parmigiano, Roasted Summer Vegetables, Crown Daisy, Red Wine Vinegar Sauce
サスティナブル サーモンのグリル
パルミジャーノ 夏野菜ロースト 春菊 赤ワインピネガーソース

Herb Grilled Kanagawa Pork Shoulder (N)

Kamo Eggplant, Roasted Tomato, Kujo Green Onion, Romesco Sauce
神奈川県やまゆり豚肩のハーブグリル
賀茂茄子 焼きトマト 九条ネギ ロメスコソース

Additional

Poutine

Mille-Feuille Fried Potatoes, Cheese, Beef Jus
プティーン +1,500
ミルフィーユフライドポテト チーズ ビーフジュース

Assorted Cheeses & Charcuterie

本日のチーズとコールドカットセレクション +2,800

Mezze Plate (VG)(N)

Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush
メッゼプレート +1,500
フムス ムハンマラ ババガナッシュ

Small Bites

Galician Style Octopus

Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomato, Olives,
Paprika Powder, Grana di Ezo Cheese
蛸のガルシア風
グリル蛸 ポテト オスミットマト オリーブ
パプリカパウダー グラナディエゾチーズ

Trippa alla Romana (GF)

Sweet Green Pepper, White Beans,
Osmic Tomato Sauce
ローマ風トリッパの煮込み
しし唐辛子 白いんげん豆 オスミットマトソース

Sweets

Hojicha & Mugicha Namelaka

Chocolate Tart (N)
ほうじ茶と麦茶のナメラカチョコレートタルト

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

Early 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 ラプサンスーチョン

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。

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)

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

Cafe Latte(Hot/Iced)

カフェ ラテ (ホット/アイス)

Cappuccino

カプチーノ

Espresso (Single / Double)

エスプレッソ (シングル/ダブル)

Italian Chocolate (Hot / Iced)

イタリアン チョコレート (ホット/アイス)



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。

Standard Free Flow

Beer

Suntory Draft Beer / サントリー 生ビール

Sparkling Wine

Contarini Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry / Italy
コンタリーニ ヴァルドッピアデーネ プロセッコ スーペリオーレ エクストラ ドライ

White Wine

Rare Vineyards Blanc de Blancs / France
レア ヴィンヤーズ ブランドブラン / フランス

Red Wine

Rare Vineyards Carignan / France
レア ヴィンヤーズ カリニャン / フランス

Cocktails

*Low-alcohol options available / アルコール控えめでのご提供も可能です。

Hugo / ヒュゴ
Elderflower Liqueur, Prosecco, Soda, Mint

Aperol Spritz / アペロール・スプリッツ
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Elderflower Tonic / エルダーフラワー・トニック
Gin, Elderflower Syrup, Tonic Water

Bellini / ベリーニ
Peach Juice, Prosecco

Paloma / パロマ
Tequila, Grapefruit Juice, Soda

Whisky Highball / ウイスキー・ハイボール
Whisky, Soda

Amaretto Cooler / アマレット・クーラー
White Rum, Amaretto, Ginger Ale

Gin and Tonic / ジン・トニック
Gin, Tonic Water

Mocktails

Cloudy Apple Martini
曇と林檎のマルティニーニ

Darjeeling & Chardonnay Fizz
ダージリンとシャルドネフィズ

Botanic Cranberry Gimlet
ボタニッククランベリーギムレット

Yuzu & Rooibos Paloma
柚子とルイボスのパロマ

Soft Drinks

Coke / コーラ

Ginger Ale / ジンジャーエール

Oolong Tea / ウーロン茶

Peach Juice / ピーチジュース

Apple Juice / アップルジュース

Champagne Free Flow

Beer

Suntory Draft Beer / サントリー 生ビール

Champagne

Laurent -Perrier La Cuvée Brut – France
ローラン・ペリエラ・キュヴェ ブリュット

White Wine

Rare Vineyards Blanc de Blancs – France / レア ヴィンヤーズ ブランドブラン – フランス

Red Wine

Rare Vineyards Carignan – France / レア ヴィンヤーズ カリニャン – フランス

Cocktails

*Low-alcohol options available / アルコール控えめでの提供も可能です。

Hugo / ヒューゴ
Elderflower Liqueur, Prosecco, Soda, Mint

Aperol Spritz / アペロール・スプリッツ
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Elderflower Tonic / エルダーフラワー・トニック
Gin, Elderflower Syrup, Tonic Water

Bellini / ベリーニ
Peach Juice, Prosecco

Paloma / パロマ
Tequila, Grapefruit Juice, Soda

Whisky Highball / ウイスキー・ハイボール
Whisky, Soda

Amaretto Cooler / アマレット・クーラー
White Rum, Amaretto, Ginger Ale

Gin and Tonic / ジン・トニック
Gin, Tonic Water

Mocktails

Cloudy Apple Martini
曇と林檎のマルティニーニ

Darjeeling & Chardonnay Fizz
ダージリンとシャルドネフィズ

Botanic Cranberry Gimlet
ボタニッククランベリーギムレット

Yuzu & Rooibos Paloma
柚子とルイボスのパロマ

Soft Drinks

Coke / コーラ

Ginger Ale / ジンジャーエール

Oolong Tea / ウーロン茶

Peach Juice / ピーチジュース

Apple Juice / アップルジュース