



Vue Mer
Afternoon Tea

Weekdays: ¥9,700

Week-ends: ¥11,000

Menu availability period: 2026/7/1 ~ 2026/9/13

本メニューご提供期間: 2026/7/1 ~ 2026/9/13

Peach & Champagne Afternoon Tea

ピーチ&シャンパンのフレンチアフタヌーンティー

Sweets

Peach Delice
桃のデリス

Meringue Peche de Vigne et Champagne
ベッシュド ヴィーニュ&シャンパンのメレンゲ

Peach & Champagne Tart
桃&シャンパンのタルト

Peach Tatin
桃のタタン

Peach Square Delight
桃のスクエアデライト

Peach & Vanilla Choux Cream
桃&バニラのシュークリーム

Peach Scone, Plain Scone
Peach Compote, Tokyo Honey, Clotted Cream
桃のスコーン、プレーンスコーン
桃のコンポート、東京はちみつ、クロテッドクリーム

Baked Pastries Trolley

Melba Peach Tart (N)
メルバピーチタルト

Champagne Jelly (GF)
シャンパンジュレ

Vanilla-Peach Tropezienne
バニラ&桃のトロペジエンヌ

Peach Cannelés
桃のカヌレ

Peach Far Breton
桃のファーブルトン

Savouries

Foie Gras Peach Melba (N)
Foie Gras Mousse, Poached Peach, Champagne, Chocolate Biscuit
フォアグラのピーチメルバ フォアグラのムース 桃のポーチ シャンパン チョコレートビスケット

Beef Cheeks Terrine
Champagne & Honey Reduction, Pickled Peach, Melba Toast
牛ほほ肉のテリーヌ シャンパン&はちみつのレディクション 桃のピクルス メルバトースト

Bacon & Mushroom Mille-Feuille (N)
Bacon, Mushroom, Spinach Toast, Caramelized Peach
ベーコン&マッシュルールのミルフィーユ ベーコン マッシュルールーム ほうれん草トースト 桃のキャラメリゼ

Champagne Gelée Scallop & Peach
Poached Scallop, Peach Salsa
帆立のシャンパン ジュレ & 桃 帆立のポーチ 桃のサルサ

Smoked Salmon & Peach Tart
Miso Hot Smoked Salmon, Peach Puree, Sour Cream
スモークサーモン&桃のタルト 味噌風味温燻サーモン 桃のピューレ サワークリーム

Peach Japanese Afternoon Tea

桃の和アフタヌーンティー

Sweets

Peach Kingyokukan (VG)(GF)
桃の錦玉羹

Peach Kohakuto (VG)(GF)
桃の琥珀糖

Nerikiri (VG)(GF)
練り切り

White Peach Daifuku (GF)
白桃大福

White Peach Mizu Warabi Mochi (VG)(GF)
白桃の水わらび餅

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

White Peach Dorayaki (V)
白桃のどら焼き

Yellow Peach Dorayaki (V)
黄桃のどら焼き

Baked Pastries Trolley

Melba Peach Tart (N)
メルバピーチタルト

Champagne Jelly (GF)
シャンパンジュレ

Peach Cannelés
桃のカヌレ

Peach Far Breton
桃のファーブルトン

Vanilla-Peach Tropezienne
バニラ&桃のトロペジエンヌ

Savouries

Inari Sushi (DF)
Pickled Semi-Dried Peach
お稲荷さん
セミドライ桃のピクルス

Omusubi (DF)
Sake Lees-Marinated White Fish & Myoga
一口おむすび
白身魚の粕漬と茗荷

Peach Shira-ae Style (DF)
Tofu Dressing
桃の白和え風
豆腐ドレッシング

Dashi Marinated Peach & Fruit Tomato (DF)
Ginger & Shiso Aroma
出し汁マリネした桃 & フルーツトマト
生姜と紫蘇の香り

Summer Vegetables Irizake (DF)
Seasoned Sake Sauce
夏野菜の煎り酒
煎り酒ソース

Chicken Tsukune Croquettes
Sake Lees Rice
鶏つくねと酒粕ライスコロッケ

Marinated Sea Bass (DF)
Sake Jelly
鱸のマリネ
日本酒ジュレ

Seared Japanese Black Wagyu Tataki
Caramelized Peach, Black Shichimi Kelp Salt
黒毛和牛のたたき
桃のキャラメリゼ 黒七味昆布塩

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.

ダーズリン・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、甘やかな余韻が広がる。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

Darjeeling Blend ダージリンブレンド

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 ラブサンズーチョン

Uva ウヴァ

Decaffeinated Ceylon カフェインレス セイロン

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

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

Lychee Peach ライチーピーチ

An organic black tea blended with litchi and peach, offering a vibrant and fruity aroma with notes of apricot, osmanthus, and ripe pear.

ライチーとピーチをブレンドした有機紅茶。

アブリコットや金木犀、熟した梨を思わせる華やかでフルーティーな香りが広がります。

Sweet Peach Oolong スイートピーチ烏龍

A delicate oolong tea crafted from Taiwanese Pouchong tea, infused with white peach, offering a light floral aroma and a refreshingly smooth finish.

台湾産の文山包種茶をベースに、優しいホワイトピーチの香りを合わせた烏龍茶。

花のような香りとすっきりとした味わいをお楽しみいただけます。

Iced Tea Selection

Botanical Iced Tea ボタニカル アイスティー

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

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 Iced Tea 柚子&煎茶アイスティー

Sencha, Yuzu Cordial

煎茶 柚子コーディアル

Earl Grey Iced 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。