



Vue Mer

Afternoon Tea

Weekdays: ¥9,700

Week-ends: ¥11,000

Menu availability period: 2026/9/14 ~ 2026/10/31

本メニューご提供期間 : 2026/9/14 ~ 2026/10/31

Rouge&Noir Halloween Afternoon Tea

ルージュ & ノワール ハロウィンアフタヌーンティー

Sweets

Black Forest Arch Cake

Cocoa Sweet Dough, Sacher Sponge Cake, Dark Chocolate Ganache,
Vanilla Chantilly, Semi-Dried Cherries

ブラックフォレストアーチケーキ

ココアシュクレ生地 ザッハスポンジ ダークチョコレートガナッシュ

バニラシャンティ セミドライチェリー

Fresh Raspberry Breton Tart

French Breton Sablé, Raspberry Compote, Fresh Raspberries, Ivory Namelaka

ラズベリーブルトントルト

ブルトンサブレ ラズベリーコンポート フレッシュラズベリー アイボリーナメラカ

Apple Tatin Millefeuille & Creamy Chocolate

Caramelized Puff Pastry, Apple Tatin Filling, Dark Chocolate Ganache

アップルタタンミルフィーユ & クリーミーチョコレート

パイのキャラメリゼ リングタタンフィリング ダークチョコレートガナッシュ

Caramel & Fig Religieuse (N)

Caramel Crèmeux, Semi-Dried Fig, Black Sesame Mini Macaron

キャラメル & フィグのルリジューズ

キャラメルクレムー セミドライフィグ 黒胡麻のミニマカロン

La Rose Noire (N)

Raspberry Financier, Black Sesame Ganache

ラ ローズノワール

ラズベリーフィナンシェ 黒胡麻ガナッシュ

Kyoho Diamond Fondant (N)

Chocolate Almond Fondant, Blond Chocolate Cream, Kyoho Liqueur Diamond

巨峰ダイヤモンドフォンダン

チョコレートアーモンドフォンダン ブロンドチョコレートクリーム 巨峰リキュールダイヤモンド

Fresh Two Varieties of Grapes (VG)(GF)

フレッシュぶどう 2 種

Cassis & Plain Scones (V)

Fig Jam, Tokyo Honey, Clotted Cream (V)(GF)

カシススコーン & プレーンスコーン

無花果ジャム 東京はちみつ クロテッドクリーム

Rouge&Noir Halloween Afternoon Tea

ルージュ & ノワール ハロウィンアフタヌーンティー

Savouries

Pork & Chicken Terrine

Morel & Orange , Shine Muscat Relish

豚 & 鶏のテリーヌ

モリユ茸 & オレンジ シャインマスカットレリッシュ

Chicken Liver Roulade (N)

Pistachio, Fig Jam

鶏レバーのルーラード

ピスタチオ 無花果ジャム

Chestnut Royale Tart (N)

Trumpet & Crab Salsa

栗のロワイヤルタルト

トランペット茸&蟹サラダ

Yellow Paprika Mousse & Scallop Tartare

Ratatouille & Squid Ink Aioli

黄色パプリカムース&帆立のタルタル

ラタトゥイユ&イカ墨アイオリ

Beets Blini & Caviar

Pickled Beets, Goat Cheese

ビーツのブリニ & キャビア

ビーツのピクルス ゴートチーズ

Baked Pastries Trolley

Cassis & Almond Cake (N)

カシス & アーモンドケーキ

French Langues de Chat

フレンチラングドシャ

Burgundy Red Velvet (N)

バーガンディーレッドベルベット

Fresh Kyoho Tart with Ivory & Cassis Cream (N)

アイボリーとカシスのクリーム & 巨峰のタルト

Chocolate & Merlot Wine Panna Cotta (GF)

チョコレート & メルローワインパンナコッタ

(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。

Momiji Japanese Afternoon Tea

紅葉の和アフタヌーンティー

Sweets

Kyoho Daifuku (V)(GF)
Gyuhi Mochi, White Bean Anko,
Fresh Kyoho Grape, Chantilly Cream
巨峰の大福
求肥 白あん 巨峰 シャンティ

Chestnut Yokan (VG)(GF)(N)
Chestnut, Red Bean Yokan,
White Bean Yokan
栗羊羹
栗の甘露煮 羊羹 白あん羊羹

Chestnut Monaka (VG)(GF)(N)
Chestnut Anko, Chestnut, Monaka Wafer,
Gyuhi
栗の最中
栗あん 渋皮栗の甘露煮 最中 求肥

Osmanthus Kohakuto (VG)(GF)
キンモクセイの琥珀糖

Nerikiri (VG)(GF)
練り切り

Freshly Baked Dorayaki

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Chestnut Dorayaki(V)(N)
Red Bean Paste,
Chantilly Cream
渋皮栗の甘露煮のどら焼き
あんこ シャンティ

Kyoho Dorayaki (V)
Red Bean Paste,
Chantilly Cream
巨峰のどら焼き
あんこ シャンティ

Red Bean Paste Dorayaki (V)
あんこどら焼き

Savouries

Aki Zake Salmon Oshi Sushi (DF)
Ikura, Wasabi, Shiso Flower
秋鮭の押し寿司
イクラ 山葵 穂紫蘇

Pacific Saury Onigiri (DF)
Momiji Oroshi, Myoga
秋刀魚おにぎり
もみじおろし 茗荷

Japanese Mushroom Ohitashi
Light Dashi, Mitsuba, Bonito Flakes
国産茸のお浸し
出し汁 三つ葉 鰹節

Sweet Potato & Japanese Beef Croquette
Red Vinegar & Soy Glaze, Pickled Mustard Leaves
さつま芋&国産牛のコロッケ
赤酢と焦がし醤油 からし菜ビクルス

Crab & Chrysanthemum Salad (DF)
Tosazu Jelly, Cucumber, Sudachi Zest
蟹&菊のサラダ
土佐酢ジュレ 胡瓜 酢橘の皮

Yuba & Scallop Aemono (DF)
Sesame Dressing, Kingko Nut
湯葉&帆立の和え物
胡麻ドレッシング 銀杏

Smoked Duck (N)(DF)
Fig, Walnut Miso
鴨の燻製
無花果 胡桃味噌

Persimmon & Chestnut Shira-ae (N)(DF)
Tofu & Cashew Dressing, Yuzu Zest
柿&栗の白和え
豆腐&カシューナッツドレッシング 柚子の皮

(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。

Momiji Japanese Afternoon Tea

和アフタヌーンティー

Baked Pastries Trolley

Cassis & Almond Cake (N)
カシス&アーモンドケーキ

French Langues de Chat
フレンチラングドシャ

Burgundy Red Velvet (N)
バーガンディーレッドベルベット

Fresh Kyoho Tart with Ivory & Cassis Cream (N)
アイボリー&カシスのクリームと巨峰のタルト

Chocolate & Merlot Wine Panna Cotta (GF)
チョコレート&メルローワインパンナコッタ

(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

Our teas are carefully selected through extensive tastings by the specialists at Leafull Darjeeling House, ensuring only the finest quality leaves from renowned tea estates.

紅茶専門店〈リーフルダーズリンハウス〉が多くの農園の中からテイスティングを重ねて厳選した、最高品質の茶葉をご用意しています。

Signature Blend Tea

Fairmont Tokyo Original Blend Tea フェアモント東京オリジナルブレンド

An original blend of second-flush Darjeeling from Giddapahar Tea Estate and Assam from Borsapori Tea Estate. Rich, deepening flavor with a lingering sweetness. perfect straight or with milk.

ダーズリン・ギダパール園の夏摘みと、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のオリジナルブレンドです。

Blend Tea

English Breakfast イングリッシュブレックファスト

Afternoon Blend アフタヌーンブレンド

Darjeeling Blend ダーズリンブレンド

India

Assam C.T.C アッサム C.T.C

Flavor Tea

Earl Grey アールグレイ

Sri Lanka

Uva ウヴァ

Dimbula ディンブラ

Kandy キャンディ

Caffeinless

Decaffeinated Ceylon カフェインレス セイロン

Kenya

Kenya ケニア

Herb Tea / Caffeinless

Chamomile カモミール

Lemongrass レモングラス

Lemon Verbena レモンバーベナ

China

Keemun キーモン

Lapsang Souchong ラプサンスーチョン

天の製茶園（熊本）

Amano Tea (Kumamoto) 天の紅茶（熊本）

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

Pumpkin Pie パンプキンパイ

A caffeine-free dessert tea crafted with organic rooibos, honeybush, cinnamon, and ginger, evoking the warm, sweet, and spicy aroma of freshly baked pumpkin pie.

オーガニックルイボスとハニーブッシュにシナモンやジンジャーをブレンド。

焼きたてのパンプキンパイを思わせる甘くスパイシーな香りが広がるカフェインフリーのデザートティーです。

Japanese Chestnut Black Tea 栗の和紅茶

A smooth Japanese black tea with the sweet aroma of roasted chestnuts and marron glacé.

Delicious served straight or with milk.

渋みの少ないまろやかな和紅茶に、栗とマロングラッセを思わせる甘い香りを重ねたデザートティーです。

ストレートでも、ミルクを加えてもお楽しみいただけます。

White Muscat ホワイトマスカット

A delicate white tea infused with the luscious aroma of white muscat grapes. Smooth, elegant, and naturally sweet, with a light, refreshing finish.

希少な白茶をベースに、白マスカットの華やかでみずみずしい香りをまとわせたフレーバーティー。

白茶ならではのやさしい味わいと、上品な甘みをお楽しみいただけます。

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。