

ランチ

漣

九〇〇〇円

鮭十一貫と特製玉子焼き

天然本鮪二貫 白身 海老 帆立と芯取菜 富士サーモン

光り物 穴子 茄子 烏賊 巻物 玉子

海苔のお吸い物

巨峰クランブル

巨峰マリネ 巨峰とエルダーフラワーソルベ 日本酒エスプーマ レモンクリーム

本メニューご提供期間…二〇二六年九月一日～二〇二六年十一月三十日

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

波

一四〇〇〇円

本メニュー提供期間…二〇二六年九月一日～二〇二六年十一月三十日

みぎわの玉手箱 季節の八寸

料理長香山 本日の逸品

鮭十一貫と特製玉子焼き

天然本鮪二貫 白身 海老 帆立と芯取菜 富士サーモン 光り物

穴子 茄子 烏賊 巻物 玉子

海苔のお吸い物

巨峰クランブル

巨峰マリネ 巨峰とエルダーフラワー ソルベ 日本酒エスプーマ レモンクリーム

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。

ランチ

際

二五〇〇〇円

本メニューご提供期間…二〇二六年九月一日～二〇二六年十一月三十日

みぎわの玉手箱 季節の八寸

海苔のお吸い物

本日のお刺身

巨峰 クランブル

巨峰 マリネ 巨峰とエルダーフラワーソルベ 日本酒エスプーマレモンクリーム

土瓶蒸し

芝海老しんじょと銘柄鶏の福包み

鮭十一貫と特製玉子焼き

天然本鮪二貫 白身 海老 帆立と芯取菜 富士サーモン 光り物

穴子 茄子 烏賊 巻物 玉子

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

海

二〇〇〇〇円

本メニューご提供期間…二〇二六年九月一日～二〇二六年十一月三十日

みぎわの玉手箱 季節の八寸

巨峰クランブル

巨峰マリネ 巨峰とエルダーフラワーソルベ 日本酒エスプーマ レモンクリーム

本日のお刺身

芝海老しんじょと銘柄鶏の福包み

鮪八貫とみぎわ特製玉子焼き

天然本鮪二貫 白身 光り物 貝 穴子 雲丹 海老 玉子

料理長香山 自家製粉石臼挽き十割手打ち蕎麦

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

水面

二五〇〇〇円

本メニューご提供期間…二〇二六年九月一日～二〇二六年十一月三十日

みぎわの玉手箱 季節の八寸

鮪八貫とみぎわ特製玉子焼き

天然本鮪二貫 白身 光り物 貝 穴子 雲丹 海老 玉子

本日のお刺身

料理長香山 自家製粉石臼挽き十割手打ち蕎麦

土瓶蒸し

巨峰クランブル

巨峰マリネ 巨峰とエルダーフラワーソルベ 日本酒エスプーマ レモンクリーム

一口手打ち蕎麦

芝海老しんじょと銘柄鶏の福包み

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。

ダイナー 陸

三五〇〇〇円

本メニューご提供期間…二〇二六年九月一日～二〇二六年十一月三十日

鮭十一貫と特製玉子焼き

本鮭三貫 白身光り物 本日のおすすめ三貫

海老 貝 穴子 玉子

巨峰クランブル

巨峰 マリネ 巨峰とエルダーフラワーソルベ 日本酒エスプーマ レモンクリーム

鉄火巻き

特選小丼

厳選A5宮崎牛の肉鮓

海苔のお吸い物

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

渚

四五〇〇〇円

みぎわの玉手箱 季節の八寸

天然本鮪のお刺身

土瓶蒸し

一口手打ち蕎麦

厳選宮崎牛の逸品

鮪八貫とみぎわ特製玉子焼き

天然本鮪二貫 白身 光り物 貝 穴子 特選雲丹 海老 玉子

料理長香山 自家製粉石臼挽き十割手打ち蕎麦

巨峰クランブル

巨峰マリネ 巨峰とエルダーフラワーソルベ 日本酒エスプーマレモンクリーム

本メニューご提供期間…二〇二六年九月一日～二〇二六年十一月三十日

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。

本メニューご提供期間…二〇二六年九月一日～二〇二六年十一月三十日

アラカルト

前菜盛合せ 八寸 三〇〇〇円

蕎麦つゆで食べる温かい臍豆腐 みぎわスタイル 一八〇〇円

季節の土瓶蒸し 七〇〇〇円

本日のお刺身三種盛り 各二切れ 七〇〇〇円

天然本鮪と富士サーモンのお刺身盛合せ 五〇〇〇円

炭火焼き 旬魚 三八〇〇円

炭火焼き 銘柄鶏 うまみ 三三〇〇円

料理長香山 自家製粉石臼挽き十割手打ち蕎麦

冷かけ蕎麦 二〇〇〇円

冷すだち蕎麦 二五〇〇円

ざる蕎麦 一八〇〇円

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。

アラカルト

握り寿司

本メニューご提供期間…二〇二六年九月一日～二〇二六年十一月三十日

本鮪赤身	二〇〇〇円	雲丹	三〇〇〇円
本鮪中トロ	三五〇〇円	特選雲丹	五五〇〇円
本鮪大トロ	四〇〇〇円	本日の貝	二〇〇〇円
とろたく	三〇〇〇円	本日の光り物	一五〇〇円
富士サーモン	二〇〇〇円	本日の白身	二〇〇〇円
煮穴子	一八〇〇円	海老	二〇〇〇円
烏賊	一五〇〇円	玉子	一〇〇〇円

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。

アラカルト

巻き寿司

本メニューご提供期間…二〇二六年九月一日～二〇二六年十一月三十日

鉄火巻き赤身

二五〇〇円

料理長香山シグネチャーロール本鮪と雲丹

四五〇〇円

鉄火巻きトロ

三五〇〇円

特選A5宮崎牛ロース 肉鮪 二貫

九〇〇〇円

ネギトロ巻き

三五〇〇円

とろたく

三八〇〇円

デザート

二八〇〇円

かつば巻き

一三〇〇円

巨峰克蘭ブル
巨峰マリネ 巨峰とエルダーフラワーソルベ 日本酒エスプーマ レモンクリーム

かんぴょう巻き

一三〇〇円

富士サーモン巻き

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 :
2026/9/1 ~ 2026/11/30

漣 - Sazanami -

9,000

- Eleven-Piece Sushi Assortment
Two Pieces of Bluefin Tuna, One Piece Each of
White Fish, Shrimp, Scallop and Shintori-na, Fuji Salmon,
Silver-Skinned Fish, Conger Eel, Eggplant, Squid,
Roll Sushi, Premium Japanese Omelette
- Japanese Clear Soup with Seaweed
- Kyoho Grape Crumble (N)
Marinated Kyoho Grapes, Kyoho & Elderflower Sherbet,
Sake Espuma, Lemon Cream

波 - Nami -

14,000

- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
- Chef Kayama's Dish of the Day
- Eleven-Piece Sushi Assortment
Two Pieces of Bluefin Tuna, one piece each
White Fish , Shrimp, Scallop and Shintori-na,
Fuji Salmon, Silver-Skinned Fish, Conger Eel, Eggplant,
Squid, Roll Sushi, Premium Japanese Omelette
- Japanese Clear Soup with Seaweed
- Kyoho Grape Crumble (N)
Marinated Kyoho Grapes, Kyoho & Elderflower Sherbet,
Sake Espuma, Lemon Cream

DINNER

海 - Kai-

20,000

- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
- Today's Sashimi
- Chef's Signature Dish –
Boiled Shiba-Shrimp & Premium Chicken
- Eight-Piece Sushi Assortment
Two Pieces of Bluefin Tuna, One Piece Each of White Fish, Silver-Skinned Fish, Shellfish, Conger Eel, Sea Urchin, Shrimp, Served with Premium Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodles
- Kyoho Grape Crumble (N)
Marinated Kyoho Grapes, Kyoho & Elderflower Sherbet, Sake Espuma, Lemon Cream

水面 - Minamo-

25,000

- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
- Today's Sashimi
- Dobin-Mushi
Traditional Japanese Teapot Soup
- Bite-Sized Handcrafted Soba
- Chef's Signature Dish –
Boiled Shiba-Shrimp & Premium Chicken
- Eight-Piece Sushi Assortment
Two Pieces of Bluefin Tuna, One Piece Each of White Fish, Silver-Skinned Fish, Shellfish, Conger Eel, Sea Urchin, Shrimp, Premium Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodle
- Kyoho Grape Crumble (N)
Marinated Kyoho Grapes, Kyoho & Elderflower Sherbet, Sake Espuma, Lemon Cream

LUNCH

際 - Sai -

25,000

-
- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
 - Seasonal Sashimi Selection
 - Dobin-Mushi
Traditional Japanese Teapot Soup
 - Chef's Signature Dish –
Boiled Shiba-Shrimp & Premium Chicken
 - Eleven-Piece Sushi Assortment
Two Pieces of Bluefin Tuna, White Fish ,
One Piece Each of Shrimp, Scallop and Shintori-na,
Fuji Salmon, Silver-Skinned Fish, Conger Eel, Eggplant,
Squid, Roll Sushi, Premium Japanese Omelette
 - Japanese Clear Soup with Seaweed
 - Kyoho Grape Crumble (N)
Marinated Kyoho Grapes, Kyoho & Elderflower Sherbet,
Sake Espuma, Lemon Cream

DINNER

陸 - Riku -

35,000

- Eleven-Piece Sushi Assortment
Three Pieces of Assorted Bluefin Tuna, One Piece Each of White Fish, Silver-Skinned Fish、Three Pieces of Today's Special, Shrimp, Shellfish, Conger Eel, Served with Premium Japanese Omelette
- Tuna Roll
- Premium Small Rice Bowl
- Premium A5 Miyazaki Beef Nigiri Sushi
- Japanese Clear Soup with Seaweed
- Kyoho Grape Crumble (N)
Marinated Kyoho Grapes, Kyoho & Elderflower Sherbet, Sake Espuma, Lemon Cream

渚 - Migiwa-

45,000

- Seasonal Assorted Appetizers
- Sashimi of Wild Bluefin Tuna
- Traditional Japanese Clear Soup
Served in a Teapot
- Bite-Sized Handcrafted Soba
- Premium Miyazaki Beef
- Eight-Piece Sushi Assortment
Two Pieces of Bluefin Tuna, One Piece Each of White Fish, Silver-Skinned Fish, Shellfish, Conger Eel, Premium Sea Urchin, Shrimp, Served with Premium Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodle
- Kyoho Grape Crumble (N)
Marinated Kyoho Grapes, Kyoho & Elderflower Sherbet, Sake Espuma, Lemon Cream

A LA CARTE

Japanese Style-Otsumami

• Japanese Kyoto-Style Seasonal Appetizer	3,000
• Warm Oboro Tofu with Soba Dipping Broth	1,800
• Seasonal Dobin-Mushi	7,000
• Sashimi Trio - Chef's Daily Selection (Two Pieces Each)	7,000
• Wild Bluefin Tuna & Fuji Salmon Sashimi	5,000
• Charcoal-Grilled Seasonal Fish	3,800
• Charcoal-Grilled Premium Chicken Thigh	3,300

Nigiri Sushi

• Pacific Bluefin Tuna	2,000
• Medium Fatty Pacific Bluefin Tuna	3,500
• Fatty Pacific Bluefin Tuna	4,000
• Torotaku: Fatty Tuna & Pickled Radish	3,000
• Fuji Salmon	2,000
• Conger Eel	1,800
• Squid	1,500
• Sea Urchin	3,000
• Premium Sea Urchin	5,500
• Shellfish of the Day	2,000
• Silver-Skinned Fish of the Day	1,500
• White Fish of the Day	2,000
• Shrimp	2,000
• Premium Japanese Omelette	1,000

A LA CARTE

Rolled Sushi

• Pacific Bluefin Tuna	2,500
• Fatty Pacific Bluefin Tuna	3,500
• Negitoro	3,500
• Torotaku: Fatty Tuna & Pickled Radish	3,800
• Cucumber	1,300
• Dried Gourd	1,300
• Fuji Salmon	3,000
• Chef Kayama's Special Rolled Sushi Fatty Pacific Bluefin Tuna And Premium Seaurchin	4,500
• Two Pieces Premium A5 Miyazaki Beef Loin Sushi	9,000

Chef Kayama's Handmade Soba

• Cold Soba Noodles	2,000
• Sudachi Soba Noodles	2,500
• Zaru Soba Noodles	1,800

Dessert

• Kyoho Grape Crumble (N) Marinated Kyoho Grapes, Kyoho & Elderflower Sherbet, Sake Espuma, Lemon Cream	2,800
---	-------

Beverage Menu

仕入れ状況によってメニュー内容や価格などは
予告なく変更する場合がございます。
Menus are subject to change without notice.

BEVERAGE

Sparkling Wine / By The Glass (120ml)

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 (120ml)

Gruner Veltliner Langenlois / Wenzli (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
(カンプタール・オーストリア)

“Nogi” White – Koshu / 98WINEs (Yamanashi / Japan) 3,000
芒 (NOGI) 白 甲州 / 98WINEs (山梨・日本)

Sauvignon Blanc Cloudy Bay (Marlborough / New Zealand) 3,000
ソーヴィニヨン ブラン クラウディー ベイ (マールボロ / ニュージーランド)

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)

Red Wine / By The Glass (120ml)

Bourgogne Rouge Les Bons Batons / 3,500
Philippe Leclerc (Bourgogne / France)
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 / Tenuta di Trinoro 4,000
(Tuscany / Italy)
レ・クーポレ・ディ・トリノーロ / テヌータ・ディ・トリノーロ
(トスカーナ・イタリア)

Boekenhoutskloof Syrah / Boekenhoutskloof 5,000
(Swartland / South Africa)
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)

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

Signature Sake Cocktail

Original Junmai Daiginjo Migiwa Sudachi Highball 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	2,000
---	-------

Draft Beer

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

Beer (Low & Non-Alcohol)

BRULO Sabro Galaxy IPA (Low Alcohol 0.5%) ブリュロ サブロ ギャラクシー IPA (低アルコール 0.5%)	1,800
--	-------

BRULO Five Fruit Gose (Low Alcohol 0.5%) ブリュロ ファイブフルーツ ゴーゼ (低アルコール 0.5%)	1,800
---	-------

Asahi Dry ZERO (Non-Alcoholic 0.0%) アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール 0.0%)	1,200
---	-------

Non-Alcoholic Sparkling Wine

Pierre Zéro Blanc de Blancs ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン	1,450
--	-------

Non-Alcoholic Cocktail

Non-Alcoholic Mimosa ノンアルコールミモザ	2,000
------------------------------------	-------

Non-Alcoholic Bellini ノンアルコールベリーニ	2,000
--------------------------------------	-------

Elderflower Sparkling Soda エルダーフラワーソーダ	1,800
---	-------

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
	180ml / 720ml
Hyakusai Junmai 百歳 純米	3,000 / 12,000
Bijofu Junrei “Tama Label” 美丈夫 純麗 たまラベル	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 / —
Jikon NABARI - Junmai Daiginjo 而今 純米大吟醸N A B A R I	7,600 / 30,400
Nabeshima Daiginjo 鍋島大吟醸	7,600 / 30,400
Gikyo Yorokobi Junmai Daiginjo 義侠 慶 純米大吟醸	10,000 / 40,000
Hakurakusei “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

BEVERAGE

Japanese Whisky

Suntory Hakushu NV 白州 NV		3,800
Suntory Hakushu Single Malt 12y サントリー 白州 12 年		6,800
Suntory Yamazaki NV 山崎 NV		3,800
Suntory Yamazaki Single Malt 12y サントリー 山崎 12 年		6,800
Ichiro's Malt Leaf Label Series Winewood Reserve イチローズモルト ワインウッドリザーブ		4,660
Ichiro's Malt Leaf Series MWR (Mizunara Wood Reserve) イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ		4,660

Brandy

Cognac

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

Calvados

Lauriston Calvados Domfrontais 100% Poire ローリстон カルヴァドス ドンフロンテ 100% ポワール	3,130
--	-------

Shochu / Plum Wine

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

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 メゾンペリエ・コレクション・ライムジンジャー	1,200
Maison Perrier Collection Raspberry Rose 330ml メゾンペリエ・コレクション ラズベリーローズ	1,200
Acqua Panna 500ml / 1000ml アクアパンナ	1,000 / 1,500
Perrier Sparkling Water 330ml/750ml ペリエ スパークリングウォーター	1,000 / 1,500
Fuji Mineral Water (780ml) 富士ミネラルウォーター	1,200
Coca Cola / Cola Zero コカ・コーラ / コーラ ゼロ	1,220
Ginger Ale ジンジャーエール	1,220

Fruit Juice

Orange Juice オレンジジュース	1,350
Apple Juice りんごジュース	1,350
Roter Traubenmost Organic Grape Juice (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)	1,350

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)



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。

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 그레이

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.