

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

ランチ

辻明（つじめい） 一二五〇〇円

秋鱈のマリネ 季節のラヴィゴット

秋栗のポタージュ 和牛とエシヤロットのクルステイヤン

北寄貝のムニエル フランス産茸のペルシヤード

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

料理長佐藤厳選黒毛和牛サーロインステーキ八〇グラム
ボン酢 青森県産ガーリックチップ 山葵 千葉県産フルムーンソルト
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

べのお食事

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

和梨の克蘭ブル

洋梨とクロモジソルベ 日本酒エスプーマ クロモジクリーム

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

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

秋鯖のマリネ 季節のラヴィゴットとオシェトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ 黒にんにくと発酵のアクセント

秋栗のポタージュ 和牛とエシャロットのクルステイアン

金目鯛の鱗焼き

ブルーノワゼット 燻製ナッツのコンディマン

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

料理長佐藤 厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム
ボン酢 青森県産ガーリックチップ 山葵 千葉県産フルムーンソルト

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

和梨の克蘭ブル

洋梨とクロモジソルベ 日本酒エスプーマ クロモジクリーム

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

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

錦秋八寸（秋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）

料理長佐藤厳選黒毛和牛フィレスステーキ八〇グラム
肉変更

黒毛和牛と松茸のしゃぶしゃぶ黒にんにくと発酵のアクセント

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十六〇〇〇円

秋栗のポタージュ 和牛とエシ夏洛ットのクルステイヤン

べのお食事

季節のガリッククライス
銀シャリ山形県産つや姫

季節のお好み焼き

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

赤出汁 自家製ぬか漬け

季節の口替り

和梨のクランブル

洋梨とクロモジソルベ 日本酒エスプーマクロモジクリーム

彩り旬菜の鉄板焼

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。

デイナー 宵辻（よいつじ） 二〇〇〇〇円

秋鯖のマリネ 季節のラヴィゴットとオシェトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ 黒にんにくと発酵のアクセント

秋栗のポタージュ 和牛とエシャロットのクルステイヤン

金目鯛の鱗焼き

ブルーノワゼット 燻製ナッツのコンディマン

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

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

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

ペのお食事

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

和梨のクランブル

洋梨とクロモジソルベ 日本酒エスプーマクロモジクリーム

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

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

錦秋八寸〆秋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〆

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ黒にんにくと発酵のアクセント

秋栗のポターージュ和牛とエシャロットのクルステイヤン

活鮑の岩塩蒸し

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 十三〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十八〇〇〇円

ベのお食事

季節のガリッククライス

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

和梨のクランブル

洋梨とクロモジソルベ 日本酒エスプーマクロモジクリーム

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 深燈（しんとう） 三〇〇〇〇円

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

錦秋八寸く秋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く

黒毛和牛と松茸のしゃぶしゃぶ黒にんにくと発酵のアクセント

秋栗のポタージュ 和牛とエシヤロットのクルステイアン

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キ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

べのお食事

季節のガリッククライス

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

和梨のクランブル

洋梨とクロモジソルベ 日本酒エスプーマクロモジクリーム

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

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

錦秋八寸く秋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

彩り旬菜の鉄板焼

神戸牛と松茸のしゃぶしゃぶ黒にんにくと発酵のアクセント

燈辻厳選神戸牛サーロインステーキ 八〇グラム
ポン酢青森県産ガーリックチップ 山葵千葉県産フルムーンソルト

活鮑ステーキと北海道産雲丹

べのお食事

秋栗のポタージュ 和牛とエシャロットのクルステイラン

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

活伊勢海老の鉄板焼

和梨のクランブル

季節の口替り

洋梨とクロモジソルベ 日本酒エスプーマクロモジクリーム

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

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

秋鱈のマリネ 季節のラヴィゴットとオシエトラキャビア 五八〇〇円

錦秋八寸く秋を味わう 旬食材とベルーガキャビアの前菜盛り合わせく 一二五〇〇円

秋栗のポタージュ 和牛とエシャロットのクルステイアン 二六〇〇円

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ 黒にんにくと発酵のアクセント 松茸追加 + 二五〇〇円 五五〇〇円

神戸牛のしゃぶしゃぶ 黒にんにくと発酵のアクセント 松茸追加 + 二五〇〇円 七八〇〇円

北寄貝のムニエル フランス産茸のペルシャード 四八〇〇円

金目鯛の鱗焼き ブールノワゼット 燻製ナッツのコンディマン 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 一七〇〇〇円

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

和梨のクランブル 二八〇〇円

洋梨とクロモジソルベ 日本酒エスプーマ クロモジクリーム

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

辻明 -Tsujimei- 12,500

- Marinated Autumn Spanish Mackerel
Seasonal Ravigote Sauce
- Autumn Chestnut Potage(N)
Wagyu Beef & Shallot Croustillant
- Surf Clam Meunière
French Mushrooms & Persillade
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Wagyu Sirloin Steak 80g
Ponzu, Aomori Garlic Chips, Wasabi, Chiba Fullmoon Salt
Beef Upgrade Options:
Chef-Selected Tenderloin Steak +5,000
Chef-Selected 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
- Japanese Pear Crumble (N)
Pear & Kuromoji Sherbet, Sake Espuma, Kuromoji Cream

灯縁 -Toen- 18,000

- Marinated Autumn Spanish Mackerel
Seasonal Ravigote Sauce & Osetra Caviar
- Shabu Shabu Style Wagyu Beef
Black Garlic & Fermented Accent
- Autumn Chestnut Potage(N)
Wagyu Beef & Shallot Croustillant
- Crispy-Scaled Golden Eye Snapper
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
Change to Live Abalone +5,000
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade Option:
Chef-Selected Tenderloin +4,000
Chef-Selected 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
- Japanese Pear Crumble (N)
Pear & Kuromoji Sherbet, Sake Espuma, Kuromoji Cream

LUNCH

昼霞 - Hirugasumi -30,000

- Seasonal Assorted Appetizers, Osetra Caviar
- Shabu Shabu Style Wagyu & Matsutake Mushroom
Matsutake Mushroom, Black Garlic & Fermented Essence
- Autumn Chestnut Potage(N)
Wagyu Beef & Shallot Croustillant
- Teppan-Grilled Spiny Lobster
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
- Seasonal Palate Refresher
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Tenderloin Steak 80g
Beef Upgrade Option:
Chef-Selected 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
- Japanese Pear Crumble (N)
Pear & Kuromoji Sherbet, Sake Espuma, Kuromoji Cream

DINNER

宵辻 - Yoitsuji -

20,000

- Marinated Autumn Spanish Mackerel
Seasonal Ravigote Sauce & Osetra Caviar
- Shabu Shabu Style Wagyu
Black Garlic & Fermented Accent
- Autumn Chestnut Potage(N)
Wagyu Beef & Shallot Croustillant
- Crispy-Scaled Golden Eye Snapper
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
Change to Live Abalone +5,000
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade Options:
Chef-Selected Tenderloin Steak +4,000
Chef-Selected 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
- Japanese Pear Crumble (N)
Pear & Kuromoji Sherbet, Sake Espuma, Kuromoji Cream

燈彩 - Tosai-

25,000

- Seasonal Assorted Appetizers, Osetra Caviar
- Shabu Shabu Style Wagyu Beef
Black Garlic & Fermented Accent
- Autumn Chestnut Potage(N)
Wagyu Beef & Shallot Croustillant
- Steamed Live Abalone with Rock Salt
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
- Seasonal Palate Refresher
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade Options:
Chef-Selected Tenderloin Steak +3,000
Chef-Selected 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
- Japanese Pear Crumble (N)
Pear & Kuromoji Sherbet, Sake Espuma, Kuromoji Cream

DINNER

深燈 - Shinto-

30,000

- Seasonal Assorted Appetizers, Osetra Caviar
- Shabu Shabu Style Wagyu & Matsutake Mushroom
Matsutake Mushroom, Black Garlic & Fermented Essence
- Autumn Chestnut Potage(N)
Wagyu Beef & Shallot Croustillant
- Teppan-Grilled Spiny Lobster
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
- Seasonal Palate Refresher
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Tenderloin Steak 80g
Beef Upgrade Option:
Chef-Selected 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
- Japanese Pear Crumble (N)
Pear & Kuromoji Sherbet, Sake Espuma, Kuromoji Cream

暁ノ刻 - Akatsuki no toki-

45,000

- Seasonal Assorted Appetizers, Beluga Caviar
- Shabu Shabu Style Kobe Beef & Matsutake Mushroom
Matsutake Mushroom, Black Garlic& Fermented Essence
- Abalone Steak & Hokkaido Sea Urchin
- Autumn Chestnut Potage(N)
Wagyu Beef & Shallot Croustillant
- Teppan-Grilled Spiny Lobster
- Seasonal Palate Refresher
- Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
- Chef-Selected Kobe Beef Sirloin Steak 80g
Ponzu, Aomori Garlic Chips, Wasabi, Chiba Fullmoon Salt
- 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
- Japanese Pear Crumble (N)
Pear & Kuromoji Sherbet, Sake Espuma, Kuromoji Cream

A LA CARTE

• Marinated Autumn Spanish Mack erel Seasonal Ravigote Sauce&Osetra Caviar	5,800
• Seasonal Assorted Appetizers, Beluga Caviar	12,500
• Autumn Chestnut Potage(N) Wagyu Beef & Shallot Croustillant	2,600
• Shabu Shabu Style Wagyu Beef Add Matsutake Mushroom	5,500 +2500
• Shabu Shabu Style Kobe Beef Add Matsutake Mushroom	7,800 +2500
• Surf Clam Meunière	4,800
• Crispy-Scaled Golden Eye Snapper	5,800
• Steamed Live Abalone with Rock Salt & Hokkaido Sea Urchin	13,000
• Teppan-Grilled Spiny Lobster	17,000
• Teppan-Grilled Seasonal Vegetables	2,800
• Chef-Selected Wagyu Sirloin Steak 100g	8,500
• Chef-Selected Tenderloin Steak 100g	12,000
• Chef-Selected Kobe Beef Sirloin Steak 100g	17,000
• Seasonal Garlic Rice, Red Miso Soup, Home-Made Pickles	2,800
• Seasonal Okonomiyaki, Red Miso Soup, Home-Made Pickles	2,800
• White Rice, Red Miso Soup, Home-Made Pickles	2,500
• Japanese Pear Crumble (N) Pear & Kuromoji Sherbet, Sake Espuma, Kuromoji 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 / Wenzel (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 / ドメーヌ 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 フェアメ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

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

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 ローリステン 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 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

Fuji Mineral Water (780ml) 1,200

富士ミネラルウォーター

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)

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)

1,650



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

フェアモント東京 オリジナルブレンドティー

1,650

Earl Grey

アールグレイ

1,650

Oolong Tea (Iced)

ウーロンティー (アイス)

1,650

Chamomile

カモミール

1,650

Lemongrass

レモングラス

1,650

Japanese Tea Collection

Gyokuro “Yamamotoyama”

玉露「山本山」 産地：京都府

1,400

Sencha “Chiran”

煎茶「ちらん」 産地：鹿児島県

1,400

Hana-Houji

華焙（はなほうじ） 産地：宮崎県五ヶ瀬

2,000

Awa-Bancha

阿波晩茶 産地：徳島県上勝

2,000