

BREAKFAST

8,500

Throughout your visit, enjoy our salad bar, artisan breads and pastries, charcuterie and cheese, juices, and other breakfast favourites. Main dishes are freshly prepared to order. Please enjoy one selection at a time; you are welcome to order another once you have finished.

お食事中は、サラダバー、こだわりのパンとペストリー、シャルキュトリーとチーズ、ジュースなど、各ステーションのお料理をご自由にお楽しみいただけます。メインディッシュはご注文をいただいてから調理いたします。一度に一品ずつお楽しみいただき、お召し上がりになりましたら、次のお料理をご注文ください。

EGG SPECIALTIES / こだわりの卵料理

All egg dishes can be prepared gluten-free

卵料理 | 卵料理はすべてグルテンフリーでご用意できます。

Kurofuji Farm Organic Eggs, Any Style

Scrambled / Boiled / Poached / Sunny-Side Up

Pork Sausage, Bacon, Green Pea Hummus, Green Asparagus, Roasted Tomato

黒富士農場オーガニック卵 お好みの調理法で

スクランブル／ゆで卵／ポーチド／目玉焼き

ポークソーセージ ベーコン グリーンピースフムス グリーンアスパラガス ローストトマト

Kurofuji Farm Organic Egg Omelette

Pork Sausage, Bacon, Green Pea Hummus, Green Asparagus, Roasted Tomato

Toppings: Tomato, Onion, Paprika, Mushroom, Ham, Cheese

黒富士農場オーガニック卵 オムレツ

ポークソーセージ ベーコン グリーンピースフムス グリーンアスパラガス ローストトマト

トッピング: トマト 玉ねぎ パプリカ マッシュルーム ハム チーズ

Turkish Eggs

Kurofuji Farm Organic Poached Eggs, Beef Pastrami, Pita Bread, Garlic Yogurt,

Smoked Paprika Dressing

ターキッシュエッグ

黒富士農場オーガニック卵のポーチドエッグ ビーフパストラミ ピタパン ガーリックヨーグルト

スモークパプリカドレッシング

Eggs Benedict

Kurofuji Farm Organic Poached Eggs, Flatbread, Hollandaise, Prosciutto Cotto

エッグベネディクト

黒富士農場オーガニック卵のポーチドエッグ フラットブレッド オランダーズソース

プロシュート・コット

Eggs Florentine (V)

Kurofuji Farm Organic Poached Eggs, Flatbread, Hollandaise, Sautéed Spinach

エッグフロレンティン

黒富士農場オーガニック卵のポーチドエッグ フラットブレッド オランダーズソース ほうれん草のソテー

BREAKFAST

ASIAN SPECIALITIES

アジア料理

Japanese Breakfast Set

Grilled Seasonal Fish, Sashimi, Kurofujii Farm Organic Onsen Egg, Braised Vegetables, Seasonal Vegetable Ohitashi, Hiyayakko Tofu, Japanese Beef Tataki with Sansho Sauce, Rice, Miso Soup

和朝食

季節の焼き魚 刺身 黒富士農場オーガニック温泉卵 野菜の炊き合わせ 季節野菜のお浸し 冷奴
国産牛のたたき 山椒ソース ご飯 味噌汁

Seafood & Vegetable Fried Noodles

Shrimp, Clams, Squid, Chili Oil, Egg, Carrot, Cabbage, Green Onion, Sesame, Served with Pork Shumai and Shrimp Dumpling

シーフードと野菜の焼きそば

海老 浅利 烏賊 チリオイル 卵 人参 キャベツ 葱 胡麻 豚焼売と海老餃子添え

Wonton Noodle Soup

Prawn & Pork Wontons, Egg Noodles, Clam Broth, Cucumber Salad

ワンタン麺

海老と豚肉のワンタン 卵麺 貝の出し汁 胡瓜のサラダ

Chinese Congee

Chicken, Fried Dough Stick, Century Egg, Pickled Mustard Greens, Shrimp

中華粥

鶏肉 油条 ピータン ザーサイ 海老

BREAKFAST

LIGHT & SWEET

軽食とスイーツ

Avocado Toast (V)

Focaccia, Avocado, Tomato, Pickled Red Onion, Served with Tomato & Bocconcini Salad

*Gluten-free option available

アボカドトースト | グルテンフリーのパンもご用意できます

フォカッチャ アボカド トマト 赤玉ねぎのピクルス トマトとボッコランチーニのサラダ添え

Healthy Bowl (VG)

Scrambled Tofu, Quinoa, Salad Spinach, Tomato, Avocado, Eggplant, Garlic Chips, Miso Dressing

ヘルシーボウル

豆腐スクランブル キヌア サラダほうれん草 トマト アボカド 茄子 ガーリックチップス 味噌ドレッシング

Buttermilk Pancake (V)

Whipped Butter, Berry Compote, Maple Syrup

バターミルクパンケーキ

ホイップバター ベリーコンポート メープルシロップ

French Toast (V)

Roasted Persimmon, Butterscotch, Whipped Cream

フレンチトースト

柿のロースト バタースコッチ ホイップクリーム

SUSTAINABILITY COMMITMENT

サステナビリティへの取り組み

With sustainability and quality in mind, each main dish is individually prepared to order.

We kindly invite you to order another once you have enjoyed your current selection, helping us maintain freshness and reduce unnecessary food waste.

サステナビリティと品質を大切にし、メインディッシュは一品ずつご注文をいただいてから調理しております。

出来たてのお料理をお楽しみいただくとともに、食品ロス削減のため、次のお料理は現在のお料理を召し上がった後にご注文くださいますようお願いいたします。

BREAKFAST BEVERAGE SELECTIONS

Choices of Tea

English Breakfast

イングリッシュブレックファースト

Assam C.T.C

アッサム C.T.C

Earl Grey

アールグレイ

Japanese Black Tea (Kumamoto)

天の紅茶 (熊本 和紅茶)

Decaffeinated Ceylon

カフェインレスセイロン

Chamomile

カモミール

Lemon Verbena

レモンバーベナ

Japanese Green Tea

緑茶

Japanese Roasted Tea (Hojicha)

ほうじ茶

Choices of Coffee

Coffee (Hot / Ice)

コーヒー (ホット / アイス)

Espresso (Single / Double)

エスプレッソ (シングル / ダブル)

Cappuccino

カプチーノ

Café Latte (Hot / Ice)

カフェラテ (ホット / アイス)

Milk Selection

ミルクをお選びいただけます。

Whole / Low-Fat / Fat-Free

Almond Milk/ Soy Milk / Oat Milk

牛乳 / 低脂肪牛乳 / 無脂肪牛乳

アーモンドミルク / 豆乳 / オーツミルク



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。

LUNCH A LA CARTE

STARTERS / 前菜

Niçoise Salad (DF)(N) Garden Leaf, Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Anchovy, Olives, French Dressing ニース風サラダ ガーデンリーフ ツナ インゲン豆 ボイルドエッグ アンチョビ オリーブ フレンチドレッシング	3,400
Bocconcini & Tomato Salad (V) Osmic Tomato, Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil ボッコンチーニトマトサラダ オスミットマト ボッコンチーニ エキストラバージンオリーブオイル	3,600
Caesar Salad Romaine Lettuce, Croutons, Bacon, Parmesan Cheese, Anchovy Dressing シーザーサラダ ロメインレタス クルトン パーコン パルメザンチーズ アンチョビドレッシング	3,200
Additional: Peri-Peri Chicken オプション：ペリペリチキン	+2,200
Salt Roasted Pacific Saury (DF)(GF)(N) Roasted Eggplant, Semi-Dried Tomatoes, Japanese Ginger, Perilla, Balsamic 秋刀魚の塩焼き 焼き茄子 セミドライトマト 茗荷 大葉 バルサミコ	3,400
Chicken Gizzard Confit (GF) Mandarin Orange, Potatoes, Walnuts, Red Onion, Honey Mustard Mayonnaise 鶏砂肝のコンフィ 温州みかん ポテト 胡桃 レッドオニオン 蜂蜜マスタードマヨネーズ	3,800
Mezze Plate (VG)(N) Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush メッゼプレート フムス ムハンマラ ババガヌーシュ	4,000

(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。

LUNCH A LA CARTE

SEAFOOD / シーフード

Seafood Spaghetti (N) Prawn, Clam, Squid, Soffrito Sauce シーフードスパゲッティ 有頭海老 蛤 烏賊 ソフリートソース	4,000
Seafood Risotto (GF) Shrimps, Mussels, Octopus, Scallops シーフードリゾット 海老 ムール貝 蛸 帆立	5,500
Grilled Bonito (DF)(GF)(N) Artichoke, Roasted Tomato, Okra, Young Corn, Radish Sprouts, Bacon Vinaigrette 鰹のグリル アーティチョーク 焼きトマト オクラ ヤングコーン カイワレ大根 ベーコンビネグレット	4,800
Acqua Pazza (GF) Today's Whole Fish, Prawn, Scallops, Mussels, Squid, Fennel, Tomato, Olives アクアパッツァ 本日の鮮魚 有頭海老 帆立 ムール貝 烏賊 フェネル トマト オリーブ	12,000
Galician-Style Octopus Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomato, Olives, Paprika Powder 蛸のガルシア風 グリル蛸 ポテト オスミicktマト オリーブ パプリカパウダー	4,000
Grilled Prawns (N) Avocado, Cucumber, Semi-Dried Tomatoes, Olives, Feta Cheese 有頭海老のグリル アヴォカド 胡瓜 セミドライトマト オリーブ フェタチーズ	3,800

SOUP / スープ

Onion Gratin Soup Onion, Croutons, Gruyère Cheese オニオングラタンスープ オニオン クルトン グリュイエールチーズ	2,500
Mushroom Soup (GF) Chestnuts, Duck Breast, Almond, Yuzu 茸のスープ 栗 鴨胸肉 アーモンド 柚子	2,300

LUNCH A LA CARTE

MAIN / メイン

Peri Peri Chicken (GF)(N) Free-Range Yamanashi Chicken, Roasted Seasonal Vegetables ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏のロースト 季節野菜のロースト	7,500
Grilled Kanagawa Pork Belly (DF)(N) Caramelized Fig, Lentil, Chorizo, Salad Spinach, Red Wine Vinegar Sauce 神奈川県産やまゆり豚 バラ肉のグリル 無花果キャラメリゼ レンズ豆 チョリソー サラダほうれん草 赤ワインビネガーソース	6,800
Grilled Lamb Chops (GF) Pumpkin Purée, Broccolini, Turnip, Romesco Sauce 骨付き仔羊のグリル 南瓜ピューレ ブロッコリーニ 蕪 ロメスコソース	7,500
Grilled Japanese Beef Sirloin 150g (N) Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce 国産牛サーロインのグリル 150g 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース	9,500
Grilled Japanese Beef Tenderloin 150g (N) Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce 国産牛テンダーロインのグリル 150g 季節野菜のロースト 赤ワインソース	11,000
Garden Lasagna (V) Seasonal Vegetables, Tomato Sauce 季節野菜のラザーニャ 季節野菜 トマトソース	3,800
Roasted Manganji Pepper & 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 ビーツピューレ バルサミコ エキストラバージンオリーブオイル	3,500
Ratatouille (VG)(DF)(GF) ラタトゥイユ	3,500

SIDES / サイド

Mashed Potatoes (GF) マッシュポテト	1,600
Fried Potatoes フライドポテト	1,600
Sautéed Mushrooms (GF) 茸のソテー	1,600
Sautéed Spinach (GF) ほうれん草のソテー	1,600

LUNCH A LA CARTE

DESSERT / デザート

Hokkaido Mascarpone Tiramisu Vanilla Bean Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder 北海道産マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー	2,500
Hojicha & Chestnut Écrin (N) Hojicha Chestnut Cream, Hazelnut Dacquoise Crisp, Candied Chestnut, Vanilla Ice Cream, French Cigarette Wafer, Hojicha Cloud Cream ほうじ茶&栗のエクラン ほうじ茶と栗クリーム ヘーゼルナッツダコワーズクリスプ 栗キャンディー バニラアイスクリーム フレンチシガレットウエハース ほうじ茶クラウドクリーム	2,700
Fairmont Bread & Butter Pudding Vanilla Ice Cream, Light Pudding Foam フェアモントブレッド&バタープディング バニラアイスクリーム ライトプディングフォーム	2,250
Vegan Lemon Tart (VG)(N) Vanilla Sweet Pastry, Lemon Cream, Citrus Gel, French Meringue, Vanilla Sorbet ヴィーガンレモンタルト バニラスウィートペストリー レモンクリーム シトラスゼリー フレンチメレンゲ バニラソルベ	2,600

BUSINESS LUNCH

*Weekdays Only 平日限定

5,600

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

Mushroom Soup (GF)

Chestnuts, Duck Breast, Almond, Yuzu

茸のスープ

栗 鴨胸肉 アーモンド 柚子

Slow Cooked Salmon (GF)(N)

Sustainable Salmon, Trout Roe, Dill Cream, Green Asparagus, Radish, Lemon Vinaigrette

サーモンの低温調理

サステイナブルサーモン 鱒の卵 デイルクリーム アスパラガス ラディッシュ レモンビネグレット

Poached Mussel (N)

Cauliflower, Crispy Breadcrumbs, White Beans, Parmigiano, Saffron Clam Sauce

ムール貝のポーチ

カリフラワー クリスピーブレッドクランプル 白いんげん豆 パルミジャーノ サフラン風味蛤ソース

Niçoise Salad (DF)(N)

Garden Leaves, Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Anchovy, Olives, French Dressing

ニース風サラダ

ガーデンリーフ ツナ インゲン豆 ボイルドエッグ アンチョビ オリーブ フレンチドレッシング

MAIN/ メイン料理 Please choose 1 from below 下記より 1 品お選びください

Grilled Bonito (DF)(GF)(N)

Artichoke, Roasted Tomato, Okura, Young Corn, Radish Sprouts, Bacon Vinaigrette

鰹のグリル

アーティチョーク 焼きトマト オクラ ヤングコーン カイワレ大根 パーコンビネグレット

Roasted Spicy Chicken Leg (DF)(GF)(N)

Grilled Red Onion, Root Vegetables, Lemon, Rocket, Mint&Yogurt Sauce

スパイシー鶏もも肉のロースト

レッドオニオンのグリル 根菜 レモン ルッコラ ミント&ヨーグルトソース

Grilled Kanagawa Pork Belly (DF)(N)

Caramelized Fig, Lentil, Chorizo, Spinach, Red Wine Vinegar Sauce

神奈川県産やまゆり豚 バラ肉のグリル

無花果キャラメリゼ レンズ豆 チョリソー ほうれん草 赤ワインビネガーソース

Seafood Spaghetti (N)

Prawn, Clam, Squid, Soffrito Sauce

シーフードスパゲッティ

有頭海老 蛤 烏賊 ソフリートソース

Vegetables Fusilli Peperonata

Feta Cheese, Paprika, Soy Beans, Paprika Puree

野菜とフジッリ ペペロナータ

フェタチーズ パプリカ 枝豆 パプリカピューレ

Margherita (V)

Tomato Sauce, Basil, Mozzarella, Parmesan Cheese

マルゲリータ

トマトソース バジル モッツアレラ パルメザンチーズ

3-COURSE LUNCH

7,500

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

Mushroom Soup (GF)

Chestnuts, Duck Breast, Almond, Yuzu
茸のスープ 栗 鴨胸肉 アーモンド 柚子

Slow Cooked Salmon (GF)(N)

Sustainable Salmon, Trout Roe, Dill Cream, Green Asparagus, Radish, Lemon Vinaigrette
サーモンの低温調理 サスティナブルサーモン 鱒の卵 デイルクリーム アスパラガス ラディッシュ レモンビネグレット

Poached Mussel (N)

Cauliflower, Crispy Breadcrumbs, White Beans, Parmigiano, Saffron Clam Sauce
ムール貝のポーチ カリフラワー クリスピーブレッドクランプル 白いんげん豆 パルミジャーノ サフラン風味蛤ソース

Salt Roasted Pacific Saury (DF)(GF)(N)

Roasted Eggplant, Semi-Dried Tomatoes, Japanese Ginger, Perilla, Balsamic
秋刀魚の塩焼き 焼き茄子 セミドライトマト 茗荷 大葉 バルサミコ

Chicken Gizzard Confit (GF)

Mandarin Orange, Potatoes, Walnuts, Red Onion, Honey Mustard Mayonnaise
鶏砂肝のコンフィー 温州みかん ポテト 胡桃 レッドオニオン 蜂蜜マスタードマヨネーズ

MAIN / メイン料理 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Grilled Bonito (DF)(GF)(N)

Artichoke, Roasted Tomato, Okura, Young Corn, Radish Sprouts, Bacon Vinaigrette
鰹のグリル アーティチョーク 焼きトマト オクラ ヤングコーン カイワレ大根 ベーコンビネグレット

Bouillabaisse

Today's Fish, Scallops, Shrimp, Lily Bulb
ブイヤベース 本日の鮮魚 帆立 海老 百合根

Roasted Spicy Chicken Leg (DF)(GF)(N)

Grilled Red Onion, Roots Vegetables, Lemon, Rocket, Mint&Yogurt Sauce
スパイシー鶏もも肉のロースト レッドオニオンのグリル 根菜 レモン ルッコラ ミント&ヨーグルトソース

Grilled Kanagawa Pork Belly (DF)(N)

Caramelized Fig, Lentil, Chorizo, Spinach, Red Wine Vinegar Sauce
神奈川県産やまゆり豚 バラ肉のグリル 無花果キャラメリゼ レンズ豆 チョリソー サラダほうれん草 赤ワインビネガーソース

Grilled Lamb Chops (GF)

Pumpkin Purée, Broccolini, Turnip, Romesco Sauce
骨付き仔羊のグリル 南瓜ピューレ ブロccoliリーニ 蕪 ロメスコソース

+1,500

DESSERT / デザート Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Bean Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder
北海道産マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー

Fairmont Bread & Butter Pudding

Vanilla Ice Cream, Light Pudding Foam
フェアモントブレッド&バタープディング
バニラアイスクリーム ライトプディングフォーム

Vegan Lemon Tart (VG)(N)

Vanilla Sweet Pastry, Lemon Cream, Citrus Gel, French Meringue, Vanilla Sorbet
ヴィーガンレモンタルト
パナラスウィートペストリー レモンクリーム シトラスゼリー フレンチメレンゲ パナラソルベ

(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。

4-COURSE LUNCH

*Coffee & Tea Included
* コーヒーまたは紅茶付き

9,500

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

Slow Cooked Salmon (GF)(N)

Sustainable Salmon, Trout Roe, Dill Cream, Green Asparagus, Radish, Lemon Vinaigrette

サーモンの低温調理 サスティナブルサーモン 鱒の卵 デイルクリーム アスパラガス ラディッシュ レモンビネグレット

Salt Roasted Pacific Saury (DF)(GF)(N)

Roasted Eggplant, Semi-Dried Tomatoes, Japanese Ginger, Perilla, Balsamic

秋刀魚の塩焼き 焼き茄子 セミドライトマト 茗荷 大葉 バルサミコ

Chicken Gizzard Confit (GF)

Mandarin Orange, Potatoes, Walnuts, Red Onion, Honey Mustard Mayonnaise

鶏砂肝のコンフィー 温州みかん ポテト 胡桃 レッドオニオン 蜂蜜マスタードマヨネーズ

FISH / 魚料理 Please choose 1 from below 下記より 1 品お選びください

Grilled Bonito (DF)(GF)(N)

Artichoke, Roasted Tomato, Okura, Young Corn, Radish Sprouts, Bacon Vinaigrette

鰹のグリル アーティチョーク 焼きトマト オクラ ヤングコーン カイワレ大根 ペーコンビネグレット

Bouillabaisse

Today's Fish, Scallops, Shrimp, Lily Bulb

ブイヤベース 本日の鮮魚 帆立 海老 百合根

MAIN / メイン料理 Please choose 1 from below 下記より 1 品お選びください

Roasted Spicy Chicken Leg (DF)(GF)(N)

Grilled Red Onion, Roots Vegetables, Lemon, Rocket, Mint & Yogurt Sauce

スパイシー鶏もも肉のロースト レッドオニオンのグリル 根菜 レモン ルッコラ ミント&ヨーグルトソース

Grilled Kanagawa Pork Belly (DF)(N)

Caramelized Fig, Lentil, Chorizo, Salad Spinach, Red Wine Vinegar Sauce

神奈川県産やまゆり豚 バラ肉のグリル 無花果キャラメリゼ レンズ豆 チョリソー サラダほうれん草 赤ワインビネガーソース

Grilled Lamb Chops (GF)

Pumpkin Purée, Broccolini, Turnip, Romesco Sauce

骨付き仔羊のグリル 南瓜ピューレ ブロッコリーニ 蕪 ロメスコソース

Japanese Beef Sirloin 80g

+1,800

Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce

国産牛サーロインのグリル 80g 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース

DESSERT / デザート Please choose 1 from below 下記より 1 品お選びください

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Bean Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder

北海道産マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー

Fairmont Bread & Butter Pudding

Vanilla Ice Cream, Light Pudding Foam

フェアモントブレッド&バタープディング

バニラアイスクリーム ライトプディングフォーム

Vegan Lemon Tart (VG)(N)

Vanilla Sweet Pastry, Lemon Cream, Citrus Gel, French Meringue, Vanilla Sorbet

ヴィーガンレモンタルト

バナラスウィートペストリー レモンクリーム シトラスゼリー フレンチメレンゲ バニラソルベ

(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。

DINNER A LA CARTE

STARTERS / 前菜

Niçoise Salad (DF)(N) Garden Leaf, Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Anchovy, Olives, French Dressing ニース風サラダ ガーデンリーフ ツナ インゲン豆 ボイルドエッグ アンチョビ オリーブ フレンチドレッシング	3,400
Bocconcini & Tomato Salad (V) Osmic Tomato, Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil ボッコンチーニトマトサラダ オスミットマト ボッコンチーニ エキストラバージンオリーブオイル	3,600
Caesar Salad Romaine Lettuce, Croutons, 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	3,200
Additional: Peri-Peri Chicken オプション: ペリペリチキン	+2,200
Salt Roasted Pacific Saury (DF)(GF)(N) Roasted Eggplant, Semi-Dried Tomatoes, Japanese Ginger, Perilla, Balsamic 秋刀魚の塩焼き 焼き茄子 セミドライトマト 茗荷 大葉 バルサミコ	3,400
Chicken Gizzard Confit (GF) Mandarin Orange, Potatoes, Walnuts, Red Onion, Honey Mustard Mayonnaise 鶏砂肝のコンフィ 温州みかん ポテト 胡桃 レッドオニオン 蜂蜜マスタードマヨネーズ	3,800
Mezze Plate (VG)(N) Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush メッゼプレート フムス ムハンマラ ババガヌーシュ	4,000

DINNER A LA CARTE

SEAFOOD / シーフード

Seafood Spaghetti (N) Prawn, Clam, Squid, Soffrito Sauce シーフードスパゲッティ 有頭海老 蛤 烏賊 ソフリートソース	4,000
Seafood Risotto (GF) Shrimps, Mussels, Octopus, Scallops シーフードリゾット 海老 ムール貝 蛸 帆立	5,500
Grilled Bonito (DF)(GF)(N) Artichoke, Roasted Tomato, Okra, Young Corn, Radish Sprouts, Bacon Vinaigrette 鰹のグリル アーティチョーク 焼きトマト オクラ ヤングコーン カイワレ大根 ベーコンビネグレット	4,800
Acqua Pazza (GF) Today's Whole Fish, Prawn, Scallops, Mussels, Squid, Fennel, Tomato, Olives アクアパッツァ 本日の鮮魚 有頭海老 帆立 ムール貝 烏賊 フェネル トマト オリーブ	12,000
Galician-Style Octopus Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomato, Olives, Paprika Powder 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	4,000
Grilled Prawns (N) Avocado, Cucumber, Semi-Dried Tomatoes, Olives, Feta Cheese 有頭海老のグリル アヴォカド 胡瓜 セミドライトマト オリーブ フェタチーズ	3,800

SOUP / スープ

Onion Gratin Soup Onion, Croutons, Gruyère Cheese オニオングラタンスープ オニオン クルトン グリュイエールチーズ	2,500
Mushroom Soup (GF) Chestnuts, Duck Breast, Almond, Yuzu 茸のスープ 栗 鴨胸肉 アーモンド 柚子	2,300

DINNER A LA CARTE

MAIN / メイン

Peri Peri Chicken (GF)(N) Free-Range Yamanashi Chicken, Roasted Seasonal Vegetables ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 季節野菜のロースト	7,500
Grilled Kanagawa Pork Belly (DF)(N) Caramelized Fig, Lentil, Chorizo, Spinach, Red Wine Vinegar Sauce 神奈川県産やまゆり豚 バラ肉のグリル 無花果キャラメリゼ レンズ豆 チョリソー サラダほうれん草 赤ワインビネガーソース	6,800
Grilled Lamb Chops (GF) Pumpkin Puree, Broccolini, Turnip, Romesco Sauce 骨付き仔羊のグリル 南瓜ピューレ ブロッコリーニ 蕪 ロメスコソース	7,500
Grilled Japanese Beef Sirloin 150g (N) Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce 国産牛サーロインのグリル 150g 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース	9,500
Grilled Japanese Beef Tenderloin 150g (N) Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce 国産牛テンダーロインのグリル 150g 季節野菜のロースト 赤ワインソース	11,000
Garden Lasagna (V) Seasonal Vegetables, Tomato Sauce 季節野菜のラザーニャ 季節野菜 トマトソース	3,800
Roasted Manganji Pepper & 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 ビーツピューレ バルサミコ エキストラバージンオリーブオイル	3,500
Ratatouille (VG)(DF)(GF) ラタトゥイユ	3,500

SIDES / サイド

Mashed Potatoes (GF) マッシュポテト	1,600
Fried Potatoes フライドポテト	1,600
Sautéed Mushrooms (GF) 茸のソテー	1,600
Sautéed Spinach (GF) ほうれん草のソテー	1,600

DINNER A LA CARTE

DESSERT / デザート

Hokkaido Mascarpone Tiramisu Vanilla Beans Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder 北海道産マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー	2,500
Hojicha & Chestnut Écrin (N) Hojicha Chestnut Cream, Hazelnut Dacquoise Crisp, Candied Chestnut, Vanilla Ice Cream, French Cigarette Wafer, Hojicha Cloud Cream ほうじ茶&栗のエクラン ほうじ茶と栗クリーム ヘーゼルナッツダコワーズクリスプ 栗キャンディー バニラアイスクリーム フレンチシガレットウエハース ほうじ茶クラウドクリーム	2,700
Fairmont Bread & Butter Pudding Vanilla Ice Cream, Light Pudding Foam フェアモントブレッド&バタープディング バニラアイスクリーム ライトプディングフォーム	2,250
Vegan Lemon Tart (VG)(N) Vanilla Sweet Pastry, Lemon Cream, Citrus Gel, French Meringue, Vanilla Sorbet ヴィーガンレモンタルト パナラスウィートペストリー レモンクリーム シトラスゼリー フレンチメレンゲ バニラソルベ	2,600

(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。

DINNER COURSE “Santorini”

*Coffee & Tea Included
* コーヒーまたは紅茶付き

12,500

AMUSE

Mushroom Soup (GF)

Chestnuts, Duck Breast, Almond, Yuzu
茸のスープ 栗 鴨胸肉 アーモンド 柚子

COLD APPETIZER / 冷前菜 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Slow Cooked Salmon (GF)(N)

Sustainable Salmon, Trout Egg, Dill Cream, Green Asparagus, Radish, Lemon Vinaigrette
サーモンの低温調理 サスティナブルサーモン 鱒の卵 デイルクリーム アスパラガス ラディッシュ レモンビネグレット

Salt Roasted Pacific Saury (DF)(GF)(N)

Roasted Eggplant, Semi-Dried Tomatoes, Japanese Ginger, Perilla, Balsamic
秋刀魚の塩焼き 焼き茄子 セミドライトマト 茗荷 大葉 バルサミコ

Chicken Gizzard Confit (GF)

Mandarin Orange, Potatoes, Walnuts, Red Onion, Honey Mustard Mayonnaise
鶏砂肝のコンフィー 温州みかん ポテト 胡桃 レッドオニオン 蜂蜜マスタードマヨネーズ

FISH / 魚料理 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Grilled Bonito (DF)(GF)(N)

Artichoke, Roasted Tomato, Okura, Young Corn, Radish Sprouts, Bacon Vinaigrette
鰹のグリル アーティチョーク 焼きトマト オクラ ヤングコーン カイワレ大根 パーコンビネグレット

Bouillabaisse

Today's Fish, Scallops, Shrimp, Lily Bulb
ブイヤベース 本日の鮮魚 帆立 海老 百合根

MAIN / メイン料理 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Grilled Lamb Chops (GF)

Pumpkin Purée, Broccolini, Turnip, Romesco Sauce
骨付き仔羊のグリル 南瓜ピューレ ブロッコリーニ 蕪 ロメスコソース

Japanese Beef Sirloin 80g

Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce
国産牛サーロインのグリル 80g 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース

DESSERT / デザート Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Bean Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder
北海道産マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー

Hojicha & Chestnut Écrin (N)

Hojicha Chestnut Cream, Hazelnut Dacquoise Crisp, Candied Chestnut, Vanilla Ice Cream,
French Cigarette Wafer, Hojicha Cloud Cream
ほうじ茶&栗のエクラン ほうじ茶と栗クリーム ヘーゼルナッツダコワーズクリスプ 栗キャンディー
バニラアイスクリーム フレンチシガレットウエハース ほうじ茶クラウドクリーム

Fairmont Bread & Butter Pudding

Vanilla Ice Cream, Light Pudding Foam
フェアモントブレッド&バタープディング バニラアイスクリーム ライトプディングフォーム

Vegan Lemon Tart (VG)(N)

Vanilla Sweet Pastry, Lemon Cream, Citrus Gel, French Meringue, Vanilla Sorbet
ヴィーガンレモンタルト バニラスウィートペストリー レモンクリーム シトラスゼリー フレンチメレンゲ バニラソルベ

(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。

DINNER COURSE “Del Mar”

*Coffee & Tea Included
* コーヒーまたは紅茶付き

16,500

AMUSE / アミューズ

Mushroom Soup (GF)

Chestnuts, Duck Breast, Almond, Yuzu
茸のスープ 栗 鴨胸肉 アーモンド 柚子

Salt Roasted Pacific Saury (DF)(GF)(N)

Roasted Eggplant, Semi-Dried Tomatoes, Japanese Ginger, Perilla, Balsamic
秋刀魚の塩焼き 焼き茄子 セミドライトマト 茗荷 大葉 バルサミコ

COLD APPETIZER / 冷前菜

Slow Cooked Salmon (GF)(N)

Sustainable Salmon, Trout Roe, Dill Cream, Green Asparagus, Radish, Lemon Vinaigrette
サーモンの低温調理 サステイナブルサーモン 鱒の卵 デイルクリーム アスパラガス ラディッシュ レモンビネグレット

HOT APPETIZER / 温前菜

Poached Mussel & Lobster (N)

Cauliflower, Crispy Breadcrumbs, White Beans, Parmigiano, Saffron Clam Sauce
ムール貝のポーチ&ロブスター
カリフラワー クリスピーブレッドクランプル 白いんげん豆 パルミジャーノ サフラン風味蛤ソース

FISH / 魚料理

Grilled Bonito (DF)(GF)(N)

Artichoke, Roasted Tomato, Okura, Young Corn, Radish Sprouts, Bacon Vinaigrette
鯉のグリル
アーティチョーク 焼きトマト オクラ ヤングコーン カイワレ大根 ベーコンビネグレット

MEAT / 肉料理

Japanese Beef Tenderloin 80g

Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce
国産牛テンダーロインのグリル 80g 季節野菜のロースト 赤ワインソース

DESSERT / デザート Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Bean Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder
北海道マスカルポーネティラミス
バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー

Hojicha & Chestnut Écrin (N)

Hojicha Chestnut Cream, Hazelnut Dacquoise Crisp, Candied Chestnut, Vanilla Ice Cream,
French Cigarette Wafer, Hojicha Cloud Cream
ほうじ茶&栗のエクラン
ほうじ茶と栗クリーム ヘーゼルナッツダコワーズクリスプ 栗キャンディー バニラアイスクリーム
フレンチシガレットウエハース ほうじ茶クラウドクリーム

Fairmont Bread & Butter Pudding

Vanilla Ice Cream, Light Pudding Foam
フェアモントブレッド&バタープディング
バニラアイスクリーム ライトプディングフォーム

Vegan Lemon Tart (VG)(N)

Vanilla Sweet Pastry, Lemon Cream, Citrus Gel, French Meringue, Vanilla Sorbet
ヴィーガンレモンタルト
バニラスウィートペストリー レモンクリーム シトラスゼリー フレンチメレンゲ バニラソルベ

PETIT FOURS / プチフル

Tokyo Honey Financier & Hojicha Madeleine (N)

東京はちみつフィナンシェ & ほうじ茶マドレーヌ

(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。

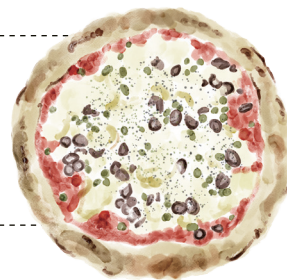
WOOD FIRED PIZZA & CALZONE

please choose your preferred style : pizza or calzone (folded pizza)



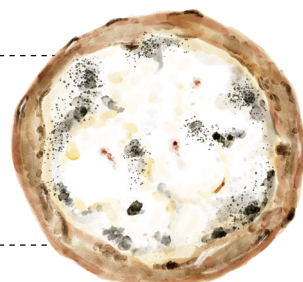
MARGHERITA (V) 4,000
tomato sauce, basil, mozzarella, parmesan cheese

ROMANA 5,000
tomato sauce, mozzarella, anchovy, capers, black olives, oregano



SCAMORZA 4,500
basil, mozzarella, smoked cheese, semi dried tomato, salami piccante, black olives

TARTUFATA 5,000
italian blue cheese, italian washed cheese, mozzarella, parmesan, truffle paste



PROSCIUTTO 4,500
hokkaido ricotta, mozzarella, prosciutto cotto, basil

DIAVOLA 5,000
tomato sauce, jalapeño, fatorrio bio hokkaido nduja, salsiccia piccante, mozzarella



RICCARDO SIGNATURE CIAMBELLA STYLE PIZZA 5,000
mozzarella, ricotta cheese, jamon serrano, rucola & cherry tomato salad

Meet Chef Riccardo Coralli

Born in Firenze, Italy surrounded by rolling hills, olive groves, and vineyards, Chef Riccardo grew up where food is simple, honest, and never rushed. His pizza follows the same thinking. A three-day dough, starting with a classic poolish and a touch of honey, then slowly brought together with Sicilian salt and olive oil, because good things take time. From the wood-fired oven, expect a crust that's crisp, light, and perfectly chewy, finished with a gentle sprinkle of Maldon salt. Simple, honest... and very hard not to finish on your own.



Chef Riccardo

(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.

WOOD FIRED PIZZA & CALZONE

ピザ・カルツォーネより、どちらかお好きなスタイルをお選びください



マルゲリータ (V)

トマトソース・バジル・モッツアレラ・パルメザンチーズ

4,000

ロマーナ

トマトソース・モッツアレラ・アンチョビ・ケッパー
ブラックオリーブ・オレガノ

5,000



スカモルツァ

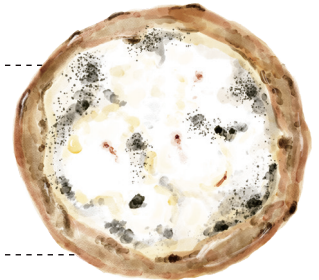
バジル・モッツアレラ・スモークチーズ・セミドライマト
サラミピカンテ・ブラックオリーブ

4,500

タルトゥファータ

イタリア産ブルーチーズ・イタリア産ウォッシュチーズ
モッツアレラ・パルメザン・トリュフペースト

5,000



プロシュート

北海道リコッタ・モッツアレラ・プロシュートコット・バジル

4,500

ディアボラ

トマトソース・ハラペーニョ・北海道ンドゥイヤ
サルシッチャピカンテ・モッツアレラ

5,000



シェフリカルド シグネチャー

チャンベッラスタイルピザ

モッツアレラ・リコッタチーズ・ハモンセラーノ
ルッコラ&チェリートマトのサラダ

5,000

シェフ・リッカルド・コラッリのご紹介

イタリア・フィレンツェ生まれのピザシェフ リッカルド・コラッリ。シンプルで誠実な料理に囲まれて育ち、その哲学は彼の作るピザにも表れています。3日間かけて仕込む生地には、ポーリッシュ法を用い、蜂蜜、シチリア産の塩、イタリアのエキストラバージンオリーブオイルを使用し、丁寧に仕上げています。薪窯で焼き上げ、外はクリスピーに、中はもちもちの食感に。仕上げにはマルドンソルトをひと振り。シンプルで誠実。そして、ついもう一枚食べたくなる味わいです。



Chef Riccardo

(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、消費税及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。

Kiln & Tonic

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.

SIGNATURE COCKTAILS



Yuzu Garibaldi

Campari, Yuzu Juice,
Fluffy Orange Juice
柚子ガリバルディ
2,500



Alfonso Rouge

Cassis, Rouge Vermouth, Port Wine,
Grape Brandy, Sparkling Wine
アルフォンソ ルージュ
2,700



Rose Sour

Roku Gin, Cranberry,
Sauvignon Blanc,
Aperitif Liqueur, Egg White
ロゼサワー
2,700



Kyoto Joshuhaku Highball

Joshuhaku Plum brandy,
Glenlivet 12y, Calvados, Verjus
京都の梅ハイボール
3,000



Tea Paloma *

Olmea Altos Plata, Yuzu,
Rooibos, Blood Orange, Citrus
芳醇なパロマ
3,000 | *2,500



Darjeeling & Chardonnay Fizz *

Rokujin, Darjeeling, Grape Brandy,
Chardonnay, Citrus, Soda
ダージリンとシャルドネフィズ
3,000 | *2,500



Amaro Espresso Martini

Haku Vodka, Espresso
Blended Coffee Amaro
アマーロエスプレッソマティーニ
2,700



Cloudy Apple Martini *

Haku Vodka, Apple Brandy,
Cidre, Elderflower, Verjus
曇と林檎のマティーニ
3,000 | *2,500



Negroni Blanc

Roku Gin, Lillet Blanc,
Gentian Liqueur, Yuzu
ネグローニブラン
2,500



Fig Whiskey Sour

Fig Intimate Eau de Vie,
Ao Whisky, Citrus
フィグ香るウイスキーサワー
3,000

*Non-alcoholic available

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen. 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 SELECTIONS

KILN & TONIC SIGNATURE COCKTAILS

Crafted with Kiln & Tonic original tonic water and premium spirits

Sherry Tio Pepe Fino & Forest シェリー ティオペペ フィノ & フォレスト	3,720
Tequila Arette Blanco & Ginger Lemon テキーラ アレッテ ブランコ & ジンジャーレモン	3,720
Vodka Zubrowka Bison Grass & Forest ウォッカ ズブロッカ バイソングラス & フォレスト	3,720
Gin Ka No Mori & Ginger Lemon ジン 香の森 & ジンジャーレモン	3,720
Rum Trois Rivières Blanc & Citrus ラム トロワリビエール ブラン&シトラス	3,720
La Blanche de Christian Drouin Eau de vie de Cidre & Citrus カルヴァドス ラ・ブランシュ・ド・クリスチャン・ドルーアン & シトラス	3,720

CHAMPAGNE / By The Glass (100ml)

Laurent-Perrier La Cuvée Brut NV ローラン・ペリエ ラ キュベ ブリュット	3,300
Ruinart Blanc de Blancs NV ルイナール ブラン・ド・ブラン	4,500
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)

Koshu - Chateau Mercian Tamamoro Koshu Kiiroka 2024 / Yamanashi, Japan 甲州 - シャトー・メルシャン 玉諸甲州きいろ香	2,200
Pinot Grigio - Tramin 2025 / Alto Adige, Italy ピノ・グリージョ / トラミン	2,600
Sauvignon Blanc - Cloudy Bay 2025 / Marlborough, New Zealand ソーヴィニヨン・ブラン - クラウドィー ベイ	3,000
Chardonnay - Au Bon Climat 'Nuits-Blanches'2023 / California, USA シャルドネ - オー・ボン・クリマ ニュイ・ブランシュ	4,200

RED WINE / By The Glass (120ml)

Cabernet Sauvignon - Mouton Cadet Cuvée Héritage Rouge 2023 - Cerbaiona Rosso NV / Bordeaux, France カベルネソーヴィニヨン - ムートン・カデ キュヴェ・エリタージュ ルージュ	2,200
Sangiovese - Cerbaiona Rosso NV / Toscana, Italy サンジョヴェーゼ - チェルバイ オーナ ロッソ	2,600
Pinot Noir - Cloudy Bay Pinot Noir 2023 / Marlborough, New Zealand ピノ・ノワール - クラウドィー ベイ	3,200
Cabernet Sauvignon - Edge Alexander Valley 2022 / California, USA カベルネソーヴィニヨン - エッジアレキサンダー・ヴァレー	4,000

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 ハーバリスト 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 サイレントプールジン	3,100
Gin Mare ジン マーレ	2,600
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

DRAFT BEER

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

BOTTLED BEER

Asahi Super Dry アサヒスーパードライ	1,450
-------------------------------	-------

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

Tokyo Blues Single Hop Wheat 東京ブルース シングル ホップ ウィート	1,700
--	-------

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

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
--	-------

KILN & TONIC ORIGINAL TONIC WATER

Kiln & Tonic Original Tonic Water Citrus 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	1,220
Kiln & Tonic Original Tonic Waterl Forest 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	1,220
Kiln & Tonic Original Tonic Water Ginger Lemon 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	1,220

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	1,150
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	1,150
Wilkinson Ginger Ale Dry / Sweet ウィルキンソン ジンジャーエール 辛口 / 甘口	1,220
Coca Cola / Cola Zero コカ・コーラ / コーラ ゼロ	1,220
Perrier Sparkling Water 330ml / 750ml ペリエ スパークリングウォーター	1,000 / 1,500
San Pellegrino 500ml / 1000ml サンペレグリーノ	1,000 / 1,500
Acqua Panna 500ml / 1000ml アクアパンナ	1,000 / 1,500
Fuji Mineral Water 780ml 富士ミネラルウォーター	1200

FRUIT JUICE

Orange Juice オレンジジュース	1,350
Tomato Juice トマトジュース	1,350
Apple Juice アップルジュース	1,350
Carrot Juice キャロットジュース	1,350

RUM

Trois Rivières 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
---	-------

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 Reposado フォルタレサ 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
------------------------------	-------

Olmeca 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
-------------------------------------	-------

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
----------------------------------	-------

WHISK(E)Y

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

Scotch Single Malt

The Macallan 12 y 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
Buichladdich 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 ラガヴァリン 16 年	3,600
Bowmore 12y ボウモア 12 年	3,100

WHISK(E)Y

BLENDED

Ballantine' s 17y 3,800 バラントイン 17 年	3,800
--	-------

IRISH

Bushmills 10y 2,600 ブッシュミルズ 10 年	2,600
-------------------------------------	-------

Redbreast 12y 2,600 レッドプレスト 12 年	2,600
-------------------------------------	-------

AMERICAN

Woodford Reserve 2,600 ウッドフォードリザーブ	2,600
---------------------------------------	-------

Four Roses Small Batch Bourbon 2,600 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 3,700 ミクターズ US★1 アメリカン ウイスキー	3,700
---	-------

Blanton' s Single Barrel 3,860 ブラントン シングルバレル	3,860
---	-------

Sazerac Rye 2,660 サゼラック ライ	2,660
-------------------------------	-------

BRANDY

COGNAC

Pierre Ferrand 1840 2,800 ピエール フェラン 1840	2,800
---	-------

Remy Martin VSOP 3,060 レミーマルタン VSOP	3,060
--	-------

Remy Martin XO 6,600 レミーマルタン XO	6,600
------------------------------------	-------

CALVADOS

Ange Giard Calvados Cepage 100% Apple 2,600 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 3,130 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
---	-------

COFFEE / TEA

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。

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)

Chocolate (Hot / Iced) 1,700
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。

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