Menu availability period: 2026/12/1 ~ 2026/12/25
本メニューご提供期間: 2026/12/1 ~ 2026/12/25

BREAKFAST

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 SPECIALITIES

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が可能です。

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 オランデーズソース 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 オランデーズソース ほうれん草のソテー

(GF) Gluten Free / グルテンフリー (VG) Vegan / ヴィーガン (V) Vegetarian / ベジタリアン
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
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。

BREAKFAST

ASIAN SPECIALITIES
アジア料理

Japanese Breakfast Set
Grilled Seasonal Fish, Sashimi, Kurofuji 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

(GF) Gluten Free / グルテンフリー (VG) Vegan / ヴィーガン (V) Vegetarian / ベジタリアン
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
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。

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
フォカッチャ アボカド トマト 赤玉ねぎのピクルス トマトとボッコンチーニのサラダ添え
＊グルテンフリーのパンもご用意が可能です

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。

(GF) Gluten Free / グルテンフリー (VG) Vegan / ヴィーガン (V) Vegetarian / ベジタリアン
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
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。

BREAKFAST

BEVERAGE SELECTION
お飲み物

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

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
牛乳 / 低脂肪牛乳 / 無脂肪牛乳

Almond Milk / Soy Milk / Oat Milk
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) 3,400
Garden Leaf, Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Tomato, Olives, Anchovy 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 トマト オリーブ アンチョビドレッシング

Bocconcini & Tomato Salad (V) 3,600
Osmic Tomato, Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil
ボッコンチーニトマトサラダ
オスミックトマト ボッコンチーニ エキストラバージンオリーブオイル

Caesar Salad 3,200
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

Additional: Roasted Peri Peri Chicken (GF)(N) +2,200
オプション : ペリペリチキンのロースト

Sustainable Tuna Tataki (DF)(GF)(N) 4,500
Pink Radish, Chimichurri, Microgreens, Yuzu
マグロのたたき
ピンクラディッシュ チミチュリ マイクログリーン 柚子

Kadaif Nest Duck Breast (N) 3,800
Mandarin, Golden Raisin, Goat Cheese, Almond
鴨胸肉のカダイフネスト包み
みかん ゴールデンレーズン ゴートチーズ アーモンド

Mezze Plate (VG)(N) 4,000
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

(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) 4,000
Prawn, Clam, Squid, alle Vongole Sauce
シーフードスパゲッティ
有頭海老 浅利 烏賊 ボンゴレソース

Seafood Risotto (GF) 5,500
Shrimps, Mussels, Octopus, Scallops
シーフードリゾット
海老 ムール貝 蛸 帆立

Teppan-Grilled Sea Bream (GF)(N) 4,800
Fennel Fondue, Charred Broccolini, Artichoke Confit, Capers, Candied Lemon
鯛の鉄板焼き
フェンネルフォンデュ 炙りブロッコリーニ アーティチョークコンフィー ケッパー キャンディーレモン

Acqua Pazza (GF) 12,000
Today's Whole Fish, Prawn, Scallops, Mussel, 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 フェンネル トマト オリーブ

Galician-Style Octopus (N) 4,000
Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomato, Olives, Paprika Powder
蛸のガリシア風
グリル蛸 ポテト オスミックトマト オリーブ パプリカパウダー

Grilled Prawns (N) 3,800
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

SOUP / スープ

Onion Gratin Soup (N) 2,500
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

Smoked Tomato Soup (V) 2,300
Ricotta Cream, Oregano Crouton, Balsamic Reduction
スモークトマトスープ
リコッタクリーム オレガノ風味クルトン バルサミコレデュクション

(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

MAIN / メイン

Roasted Peri Peri Chicken (GF)(N) 7,500
Free-Range Yamanashi Chicken, Roasted Seasonal Vegetables
ペリペリチキンのロースト
山梨県産平飼い鶏 季節野菜のロースト

Grilled Kanagawa Pork Shoulder (GF)(N) 6,800
Roasted Pumpkin, Braised Shimonita Leek, Sansho Sauce, Yuzu Gel
神奈川県産豚肩ロースのグリル
南瓜のロースト 下仁田葱のブレゼ 山椒ソース 柚子ジェル

Grilled Lamb Chops (N) 7,500
Celeriac Purée, Balsamic-Glazed Burdock, Rosemary Vinegar Lamb Jus
骨付き仔羊のグリル
根セロリピューレ 牛蒡のバルサミコグレーズ ローズマリービネガー風味ラムジュ

Grilled Japanese Beef Sirloin 150g (N) 9,500
Mashed Potatoes, Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce
国産牛サーロインのグリル 150g
マッシュポテト 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース

Grilled Japanese Beef Tenderloin 150g (N) 11,000
Mashed Potatoes, Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce
国産牛テンダーロインのグリル 150g
マッシュポテト 季節野菜のロースト 赤ワインソース

Garden Lasagna (V) 3,800
Seasonal Vegetables, Tomato Sauce
ガーデンラザーニャ
季節野菜 トマトソース

Roasted Manganji Pepper & Eggplant (VG)(DF)(GF)(N) 3,500
Beetroot Purée, 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

SIDES / サイド

Mashed Potatoes (GF) 1,600
マッシュポテト

Fried Potatoes 1,600
フライドポテト

Sautéed Mushrooms (GF) 1,600
茸のソテー

Sautéed Spinach (GF) 1,600
ほうれん草のソテー

(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

DESSERT / デザート

Hokkaido Mascarpone Tiramisu 2,500
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
バニラビーンズアイスクリーム 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) 2,700
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 2,250
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) 2,600
Vanilla Sweet Pastry, Lemon Cream, Citrus Gel, French Meringue, Vanilla Sorbet
ヴィーガンレモンタルト
バニラスイートペストリー レモンクリーム シトラスジェル 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。

2-COURSE LUNCH

*Coffee & Tea Included
* コーヒーまたは紅茶付き

5,600

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

Smoked Tomato Soup
Ricotta Cream, Oregano Crouton, Balsamic Reduction
スモークトマトスープ
リコッタクリーム オレガノ風味クルトン バルサミコレデュクション

Sustainable Tuna Tataki (DF)(GF)(N)
Pink Radish, Chimichurri, Microgreens, Yuzu
マグロのたたき
ピンクラディッシュ チミチュリ マイクログリーン 柚子

Niçoise Salad (DF)(N)
Garden Leaf, Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Tomato, Olives, Anchovy 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 トマト オリーブ アンチョビドレッシング

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

Teppan-Grilled Sea Bream (DF)(GF)(N)
Fennel Fondue, Charred Broccolini, Artichoke Confit, Capers, Candied Lemon
鯛の鉄板焼き
フェンネルフォンデュ 炙りブロッコリーニ アーティチョークコンフィー ケッパー キャンディーレモン

Roasted Brined Chicken
Couscous, Chickpeas, Raisins, Paprika, Feta Cheese, Pickled Red Pearl Onion, Harissa Sauce
ブライン仕立てのローストチキン
クスクス ひよこ豆 レーズン パプリカ フェタチーズ レッドパールオニオンのピクルス ハリッサソース

Grilled Kanagawa Pork Shoulder (DF)(N)
Roasted Pumpkin, Braised Shimonita Leek, Sansho Sauce, Yuzu Gel
神奈川県産豚肩ロースのグリル
南瓜のロースト 下仁田葱のブレゼ 山椒ソース 柚子ジェル

Seafood Spaghetti (N)
Prawn, Clam, Squid, alle Vongole Sauce
シーフードスパゲッティー
有頭海老 浅利 烏賊 ボンゴレソース

Vegetable Fusilli Peperonata
Feta Cheese, Paprika, Soy Beans, Paprika Purée
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
ミニマルゲリータ
トマトソース バジル モッツァレラ パルメザンチーズ

(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。

3-COURSE LUNCH

*Coffee & Tea Included
* コーヒーまたは紅茶付き

7,500

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

Smoked Tomato Soup
Ricotta Cream, Oregano Crouton, Balsamic Reduction
スモークトマトスープ
リコッタクリーム オレガノ風味クルトン バルサミコレデュクション

Sustainable Salmon & Prawn Cake (N)
Zucchini, Saffron Aioli, Caper
サスティナブルサーモン&海老のケーキ ズッキーニ サフランアイオリ ケッパー

Niçoise Salad (DF)(N)
Garden Leaf, Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Tomato, Olives, Anchovy 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 トマト オリーブ アンチョビドレッシング

Kadaif Nest Duck Breast (N)
Mandarin, Golden Raisin, Goat Cheese, Almond
鴨胸肉のカダイフネスト包み みかん ゴールデンレーズン ゴートチーズ アーモンド

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

Teppan-Grilled Sea Bream (DF)(GF)(N)
Fennel Fondue, Charred Broccolini, Artichoke Confit, Capers, Candied Lemon
鯛の鉄板焼き フェンネルフォンデュ 炙りブロッコリーニ アーティチョークコンフィー ケッパー キャンディーレモン

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 Brined Chicken
Couscous, Chickpeas, Raisins, Paprika, Feta Cheese, Pickled Red Pearl Onion, Harissa Sauce
ブライン仕立てのローストチキン
クスクス ひよこ豆 レーズン パプリカ フェタチーズ レッドパールオニオンのピクルス ハリッサソース

Grilled Kanagawa Pork Shoulder (DF)(N)
Roasted Pumpkin, Braised Shimonita Leek, Sansho Sauce, Yuzu Gel
神奈川県産豚肩ロースのグリル 南瓜のロースト 下仁田葱のブレゼ 山椒ソース 柚子ジェル

Grilled Lamb Chops (GF)　+1,500
Celeriac Purée, Balsamic-Glazed Burdock, Rosemary Vinegar Lamb Jus
骨付き仔羊のグリル 根セロリピューレ 牛蒡のバルサミコグレーズ ローズマリービネガー風味ラムジュ

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
バニラビーンズアイスクリーム 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 バニラスイートペストリー レモンクリーム シトラスジェル 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。

CHRISTMAS 4-COURSE LUNCH

*Coffee & Tea Included
* コーヒーまたは紅茶付き　10,000

APPETIZER / 前菜

Marinated Scallop (GF)
Trout Roe, Citrus, Green Asparagus, Pickled Radish, Dill Cream, Grapefruit Vinaigrette
帆立のマリネ
鱒卵 柑橘 グリーンアスパラガス ラディッシュピクルス ディルクリーム グレープフルーツヴィネグレット

FISH / 魚料理

Slow-Cooked Yellowtail (N)
Osmic Tomato, Olives, Artichoke, Feta Cheese, Salsa Verde, Red Wine Vinaigrette
鰤の低温調理
オスミックトマト オリーブ アーティチョーク フェタチーズ サルサヴェルデ 赤ワインヴィネグレット

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

Turkey Ballotine
Pumpkin Purée, Turnip, Spinach, Baby Carrot, Orange, Beetroot Purée, Truffle Périgueux Sauce
七面鳥のバロティーヌ仕立て
南瓜ピューレ 蕪 ほうれん草 姫人参 オレンジ ビーツピューレ トリュフペリグーソース

Grilled Japanese Beef Sirloin 100g (N)　+1,800
Roasted Winter Vegetables, Romesco Sauce, Beef Jus
国産牛サーロインのグリル 100g
冬野菜のロースト ロメスコソース ビーフジュ

DESSERT / デザート

Chestnut Log (N)
French Meringue, Chestnut Mousse, Fresh Blueberries, Vanilla Chantilly, Blueberry Sorbet
チェスナッツログ
メレンゲ チェスナッツムース ブルーベリー バニラシャンティ ブルーベリーソルベ

(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) 3,400
Garden Leaf, Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Tomato, Olives, Anchovy 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 トマト オリーブ アンチョビドレッシング

Bocconcini & Tomato Salad (V) 3,600
Osmic Tomato, Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil
ボッコンチーニトマトサラダ
オスミックトマト ボッコンチーニ エキストラバージンオリーブオイル

Caesar Salad 3,200
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

Additional: Roasted Peri Peri Chicken (GF)(N) +2,200
オプション : ペリペリチキンのロースト

Sustainable Tuna Tataki (DF)(GF)(N) 4,500
Pink Radish, Chimichurri, Microgreens, Yuzu
マグロのたたき
ピンクラディッシュ チミチュリ マイクログリーン 柚子

Kadaif Nest Duck Breast (N) 3,800
Mandarin, Golden Raisin, Goat Cheese, Almond
鴨胸肉のカダイフネスト包み
みかん ゴールデンレーズン ゴートチーズ アーモンド

Mezze Plate (VG)(N) 4,000
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

(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

SEAFOOD / シーフード

Seafood Spaghetti (N) 4,000
Prawn, Clam, Squid, alle Vongole Sauce
シーフードスパゲッティ
有頭海老 浅利 烏賊 ボンゴレソース

Seafood Risotto (GF) 5,500
Shrimps, Mussels, Octopus, Scallops
シーフードリゾット
海老 ムール貝 蛸 帆立

Teppan-Grilled Sea Bream (GF)(N) 4,800
Fennel Fondue, Charred Broccolini, Artichoke Confit, Capers, Candied Lemon
鯛の鉄板焼き
フェンネルフォンデュ 炙りブロッコリーニ アーティチョークコンフィー ケッパー キャンディーレモン

Acqua Pazza (GF) 12,000
Today's Whole Fish, Prawn, Scallops, Mussel, 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 フェンネル トマト オリーブ

Galician-Style Octopus (N) 4,000
Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomato, Olives, Paprika Powder
蛸のガリシア風
グリル蛸 ポテト オスミックトマト オリーブ パプリカパウダー

Grilled Prawns (N) 3,800
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

SOUP / スープ

Onion Gratin Soup (N) 2,500
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

Smoked Tomato Soup (V) 2,300
Ricotta Cream, Oregano Crouton, Balsamic Reduction
スモークトマトスープ
リコッタクリーム オレガノ風味クルトン バルサミコレデュクション

(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

MAIN / メイン

Roasted Peri Peri Chicken (GF)(N) 7,500
Free-Range Yamanashi Chicken, Roasted Seasonal Vegetables
ペリペリチキンのロースト
山梨県産平飼い鶏　季節野菜のロースト

Grilled Kanagawa Pork Shoulder (GF)(N) 6,800
Roasted Pumpkin, Braised Shimonita Leek, Sansho Sauce, Yuzu Gel
神奈川県産豚肩ロースのグリル
南瓜のロースト　下仁田葱のブレゼ　山椒ソース　柚子ジェル

Grilled Lamb Chops (N) 7,500
Celeriac Purée, Balsamic-Glazed Burdock, Rosemary Vinegar Lamb Jus
骨付き仔羊のグリル
根セロリピューレ　牛蒡のバルサミコグレーズ　ローズマリービネガー風味ラムジュ

Grilled Japanese Beef Sirloin 150g (N) 9,500
Mashed Potatoes, Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce
国産牛サーロインのグリル 150g
マッシュポテト　季節野菜のロースト　黒胡椒ソース

Grilled Japanese Beef Tenderloin 150g (N) 11,000
Mashed Potatoes, Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce
国産牛テンダーロインのグリル 150g
マッシュポテト　季節野菜のロースト　赤ワインソース

Garden Lasagna (V) 3,800
Seasonal Vegetables, Tomato Sauce
ガーデンラザーニャ
季節野菜　トマトソース

Roasted Manganji Pepper & Eggplant (VG)(DF)(GF)(N) 3,500
Beetroot Purée, 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

SIDES / サイド

Mashed Potatoes (GF) 1,600
マッシュポテト

Fried Potatoes 1,600
フライドポテト

Sautéed Mushrooms (GF) 1,600
茸のソテー

Sautéed Spinach (GF) 1,600
ほうれん草のソテー

(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

DESSERT / デザート

Hokkaido Mascarpone Tiramisu 2,500
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
バニラビーンズアイスクリーム 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) 2,700
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 2,250
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) 2,600
Vanilla Sweet Pastry, Lemon Cream, Citrus Gel, French Meringue, Vanilla Sorbet
ヴィーガンレモンタルト
バニラスイートペストリー レモンクリーム シトラスジェル 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。

SHARING COURSE DINNER

*Coffee & Tea Included
* コーヒーまたは紅茶付き

12,000

STARTERS / 前菜

Iceberg Wedge
Creamy Feta Dressing, Sun-Dried Tomatoes, Cucumber, Kalamata Olives, Pickled Red Onion, Bacon
アイスバーグレタスのウェッジサラダ
クリーミーフェタチーズドレッシング サンドライトマト 胡瓜 カラマタオリーブ レッドオニオンピクルス ベーコン

Mezze Plate (VG)(N)
Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush
メッゼプレート
フムス ムハンマラ ババガヌッシュ

MAIN / メイン

Grilled Chimichurri-Marinated Chicken
Fennel Fondue, Roasted Zucchini, Turnip, Shishito Peppers, Crispy Rosemary Potatoes
チミチュリマリネチキンのグリル
フェンネルフォンデュ ローストズッキーニ かぶ しし唐 ローズマリー風味クリスピーポテト

Teppan-Grilled Sea Bream
Harissa Beurre Blanc, Lentils, White Beans, Baby Corn, Candied Lemon
鯛の鉄板焼き
ハリッサ風味ブールブラン レンズ豆 白いんげん豆 ベビーコーン キャンディーレモン

DESSERT / デザート

Tarte Tatin Pizza
Caramelized Apple, Raisins, Mascarpone, Vanilla Ice Cream
タルトタタン風ピザ
林檎のキャラメリゼ レーズン マスカルポーネ バニラアイスクリーム

(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

13,000

AMUSE / アミューズ

Smoked Tomato Soup
Ricotta Cream, Oregano Crouton, Balsamic Reduction
スモークトマトスープ リコッタクリーム オレガノ風味クルトン バルサミコレデュクション

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

Sustainable Tuna Tataki (DF)(GF)(N)
Pink Radish, Chimichurri, Microgreens, Yuzu
マグロのたたき ピンクラディッシュ チミチュリ マイクログリーン 柚子

Sustainable Salmon & Prawn Cake (N)
Zucchini, Saffron Aioli, Caper
サスティナブルサーモン&海老のケーキ ズッキーニ サフランアイオリ ケッパー

Kadaif Nest Duck Breast (N)
Mandarin, Golden Raisin, Goat Cheese, Almond
鴨胸肉のカダイフネスト包み みかん ゴールデンレーズン ゴートチーズ アーモンド

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

Teppan-Grilled Sea Bream (DF)(GF)(N)
Fennel Fondue, Charred Broccolini, Artichoke Confit, Capers, Candied Lemon
鯛の鉄板焼き フェンネルフォンデュ 炙りブロッコリーニ アーティチョークコンフィー ケッパー キャンディーレモン

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)
Celeriac Purée, Balsamic-Glazed Burdock, Rosemary Vinegar Lamb Jus
骨付き仔羊のグリル 根セロリピューレ 牛蒡のバルサミコグレーズ ローズマリービネガー風味ラムジュ

Grilled Japanese Beef Sirloin 80g (N)
Mashed Potatoes, Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce
国産牛サーロインのグリル 80g マッシュポテト 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
バニラビーンズアイスクリーム 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
バニラスイートペストリー レモンクリーム シトラスジェル 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

Smoked Tomato Soup
Ricotta Cream, Oregano Crouton, Balsamic Reduction
スモークトマトスープ リコッタクリーム オレガノ風味クルトン バルサミコレデュクション

Kadaif Nest Duck Breast (N)
Mandarin, Golden Raisin, Goat Cheese, Almond
鴨胸肉のカダイフネスト包み みかん ゴールデンレーズン ゴートチーズ アーモンド

COLD APPETIZER / 冷前菜

Sustainable Tuna Tataki (DF)(GF)(N)
Pink Radish, Chimichurri, Microgreens, Yuzu
マグロのたたき ピンクラディッシュ チミチュリ マイクログリーン 柚子

HOT APPETIZER / 温前菜

Sustainable Salmon & Prawn Cake (N)
Zucchini, Saffron Aioli, Caper
サスティナブルサーモン&海老のケーキ ズッキーニ サフランアイオリ ケッパー

FISH / 魚料理

Teppan-Grilled Sea Bream (DF)(GF)(N)
Fennel Fondue, Charred Broccolini, Artichoke Confit, Capers, Candied Lemon
鯛の鉄板焼き フェンネルフォンデュ 炙りブロッコリーニ アーティチョークコンフィー ケッパー キャンディーレモン

MAIN / メイン料理

Japanese Beef Tenderloin 80g (N)
Mashed Potatoes, Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce
国産牛テンダーロインのグリル 80g マッシュポテト 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
バニラビーンズアイスクリーム 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
バニラスイートペストリー レモンクリーム シトラスジェル フレンチメレンゲ バニラソルベ

PETIT FOURS / プチフール

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



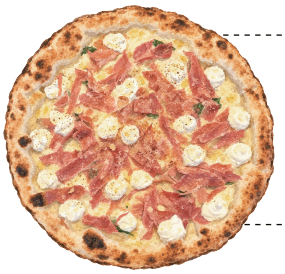
PANCETTA 5,000
Olive Pesto, Basil, Mozzarella,
Semi-Dried Tomato, Pancetta



PORCINI 5,000
Basil, Mozzarella, Ibérico Chorizo,
Italian Porcini



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,
Fattoria Bio Hokkaido Nduja,
Salsiccia Piccante, Mozzarella



RICCARDO SIGNATURE CIAMBELLA STYLE PIZZA 5,000
Mozzarella, Ricotta Cheese, Jamón 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) 4,000
トマトソース・バジル・モッツァレラ・パルメザンチーズ



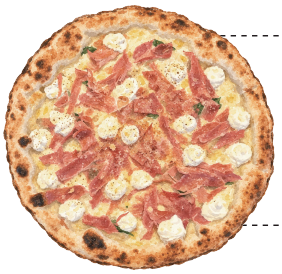
パンチェッタ 5,000
オリーブペースト・バジル・モッツァレラチーズ
セミドライトマト・パンチェッタ



ポルチーニ茸 5,000
バジル・モッツァレラチーズ・イベリコチョリソー
イタリア産ポルチーニ茸



タルトゥファータ 5,000
イタリア産ブルーチーズ・イタリア産ウォッシュチーズ
モッツァレラ・パルメザン・トリュフペースト



プロシュート 4,500
北海道リコッタ・モッツァレラ・プロシュートコット・バジル



ディアボラ 5,000
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・モッツァレラ



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 5,000
モッツァレラ・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

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。

Kiln & Tonic

Beverage Menu

Menus are subject to change without notice.

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。

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 *
Olmeca 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 TONIC COCKTAILS

Sakura Vermouth + Gin + Cranberry + Citrus Tonic
桜ベルモット + ジン + クランベリー + シトラストニック — 2,800

Lillet Blanc + Gin + Yuzu & Ginger + Forest Tonic
リレ・ブラン + ジン + 柚子&ジンジャー + フォレストトニック — 2,800

Rouge Vermouth + Gin + Orange + Ginger Lemon Tonic
ルージュベルモット + ジン + オレンジ + ジンジャーレモントニック — 2,800

Disaronno + Sauvignon Blanc + Ginger + Citrus Tonic
ディサローノ + ソーヴィニヨン・ブラン + ジンジャー + シトラストニック — 2,800

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
ドン・ペリニヨン ヴィンテージ ブリュット — 9,000

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 2026 / Marlborough, New Zealand
ソーヴィニヨン・ブラン - クラウディー ベイ — 3,000

Chardonnay - Au Bon Climat 'Nuits-Blanches' 2022 / 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 2024 / Marlborough, New Zealand
ピノ・ノワール - クラウディー 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

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。

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
KA NO MORI 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 シタデール 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
Cîroc シロック	2,800
Grey Goose グレイグース	2,600
Belvedere ベルヴェデール	2,600
Ketel One ケテルワン	2,600

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

Código 1530 Blanco コディゴ 1530 ブランコ	3,000
Código 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 Añejo 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
Patrón 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

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。

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 DoubleWood 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
Bruichladdich 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 ラガヴーリン 16 年	3,600
Bowmore 12y ボウモア 12 年	3,100

WHISK(E)Y

BLENDED

Ballantine's 17y
バランタイン 17 年 3,800

IRISH

Bushmills 10y
ブッシュミルズ 10 年 2,600

Redbreast 12y
レッドブレスト 12 年 2,600

AMERICAN

Woodford Reserve
ウッドフォードリザーブ 2,600

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

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

Sazerac Rye
サゼラック ライ 2,660

BRANDY

COGNAC

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

Rémy Martin VSOP
レミーマルタン VSOP 3,060

Rémy Martin XO
レミーマルタン XO 6,600

CALVADOS

Ange Giard Calvados Cépage 100% Apple
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
ローリストン カルヴァドス ドンフロンテ 100% ポワール 3,130

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 — 1,400

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-Alcohol & Non-Alcoholic)

BRULO Sabro Galaxy IPA (Low Alcohol 0.5%)
ブリューロ 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%)
ブリューロ 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

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。

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 Water 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

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