ランチ

波

一二〇〇〇円

みぎわの玉手箱　季節の八寸

握り八貫

天然本鮪二貫と雲丹　旬のネタ

本日の巻物ハーフとみぎわ特製玉子焼き

お吸い物

旬果本わらび餅　季節の果物と自家製黒蜜

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（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。

ランチ　際　二〇〇〇〇円

みぎわの玉手箱　季節の八寸

本日のお刺身

本日の焼物　揚げ蕎麦の実

鮨十貫

天然本鮪二貫と雲丹　旬のネタ

本日の巻物ハーフとみぎわ特製玉子焼き

お吸い物

旬果本わらび餅　季節の果物と自家製黒蜜

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（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。

アラカルト

おつまみ

みぎわの玉手箱　季節の八寸	三〇〇〇円
そばつゆで食べる自家製おぼろ豆腐	一五〇〇円
本日のお刺身三種盛り	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
旬魚の炭火焼き	四〇〇〇円
みぎわ厳選宮崎プレミアム和牛特上ロースの肉鮨　二貫	九〇〇〇円

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（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。

アラカルト

握り寿司

本鮪赤身	二〇〇〇円
本鮪中トロ	三〇〇〇円
本鮪大トロ	三五〇〇円
とろたく	三〇〇〇円
富士サーモン	一八〇〇円
煮穴子	一八〇〇円
烏賊	一五〇〇円

雲丹	二五〇〇円
特選雲丹	七〇〇〇円
本日の貝	一八〇〇円
本日の光り物	一五〇〇円
本日の白身	二〇〇〇円

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（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。

アラカルト

巻き寿司

鉄火巻き赤身	二五〇〇円
鉄火巻きトロ	三〇〇〇円
ネギトロ巻き	三五〇〇円
かっぱ巻き	一三〇〇円
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
料理長香山シグネチャーロール	四五〇〇円

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（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。

ディナー

水面　二五〇〇〇円

みぎわの玉手箱　季節の八寸

本日のお刺身

本日の焼物　揚げ蕎麦の実

芝海老しんじょ　変わり揚げ

鮨十貫

天然本鮪二貫と雲丹　旬のネタ

みぎわ特製玉子焼き

料理長　香山　自家製十割手打ちそば

旬果本わらび餅　季節の果物と自家製黒蜜

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（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。

ディナー

陸

三五〇〇〇円

おすすめ二貫

みぎわの玉手箱　季節の八寸

特選本鮪と本日のおすすめお刺身盛合せ

みぎわ厳選宮崎Ａ５プレミアム和牛の炭火焼き

芝海老しんじょ　変わり揚げ

一口手打ち蕎麦

鮨八貫

天然本鮪二貫と雲丹　旬のネタ

みぎわ特製玉子焼き

料理長　香山　自家製十割手打ちそば

旬果本わらび餅　季節の果物と自家製黒蜜

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（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。

ディナー　渚

四五〇〇〇円

豊洲市場より料理長厳選 旬の握り　特選雲丹含む十五貫

本日の巻き寿司

みぎわ特製玉子焼き

みぎわ厳選宮崎プレミアム和牛特上ロースの肉鮨

お吸い物

旬果本わらび餅　季節の果物と自家製黒蜜

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（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。

アラカルト

おつまみ

みぎわの玉手箱　季節の八寸	三〇〇〇円
そばつゆで食べる自家製おぼろ豆腐	一五〇〇円
本日のお刺身三種盛り	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
旬魚の炭火焼き	四〇〇〇円
芝海老しんじょ　変わり揚げ	二八〇〇円
みぎわ厳選宮崎プレミアム和牛特上ロースの肉鮨　二貫	九〇〇〇円

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（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。

アラカルト

握り寿司

本鮪赤身	二〇〇〇円
本鮪中トロ	三〇〇〇円
本鮪大トロ	三五〇〇円
とろたく	三〇〇〇円
富士サーモン	一八〇〇円
煮穴子	一八〇〇円
烏賊	一五〇〇円

雲丹	二五〇〇円
特選雲丹	七〇〇〇円
本日の貝	一八〇〇円
本日の光り物	一五〇〇円
本日の白身	二〇〇〇円

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（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。

アラカルト

巻き寿司	
鉄火巻き赤身	二五〇〇円
鉄火巻きトロ	三〇〇〇円
ネギトロ巻き	三五〇〇円
かっぱ巻き	一三〇〇円
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
料理長香山シグネチャーロール	四五〇〇円

料理長 香山 自家製十割手打ちそば	
冷かけ蕎麦	二〇〇〇円
冷すだち蕎麦	二八〇〇円
ざる蕎麦	一八〇〇円

本メニューご提供期間：二〇二六年十二月一日～二〇二七年二月二十八日

（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

Menu availability period :
2026/12/1 ～ 2027/2/28

波 -Nami-　12,000

- Migiwa's Seasonal Hassun Assortment
- Eight Pieces of Sushi
- Seasonal Sushi Selections,
  Including Two Pieces of Wild Bluefin Tuna & Sea Urchin
- Half Portion of Today's Sushi Roll
  & Migiwa's Signature Japanese Omelette
- Japanese Clear Soup
- Authentic Warabi Mochi, Seasonal Fruit
  & Homemade Brown Sugar Syrup

際 -Sai-　20,000

- Migiwa's Seasonal Hassun Assortment
- Today's Sashimi
- Grilled Seasonal Fish, Fried Buckwheat Groats
- Ten Pieces of Sushi
- Seasonal Sushi Selections,
  Including Two Pieces of Wild Bluefin Tuna & Sea Urchin
- Half Portion of Today's Sushi Roll
  & Migiwa's Signature Japanese Omelette
- Japanese Clear Soup
- Authentic Warabi Mochi, Seasonal Fruit
  & Homemade Brown Sugar Syrup

(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.

A LA CARTE

Japanese-Style Otsumami

• Migiwa's Seasonal Hassun Assortment	3,000
• Oboro Tofu with Soba Dipping Broth	1,500
• Three Kinds of Sashimi	7,000
• Wild Bluefin Tuna & Fuji Salmon Assorted Sashimi	5,000
• Charcoal-Grilled Seasonal Fish	4,000
• Two Pieces of Migiwa's Miyazaki Premium Wagyu Beef Sirloin Sushi	9,000

Nigiri Sushi

• Bluefin Tuna (Akami)	2,000
• Medium-Fatty Bluefin Tuna (Chutoro)	3,000
• Fatty Bluefin Tuna (Otoro)	3,500
• Torotaku: Fatty Tuna and Pickled Radish	3,000
• Fuji Salmon	1,800
• Conger Eel	1,800
• Squid	1,500
• Sea Urchin	2,500
• Premium Sea Urchin	7,000
• Today's Shellfish	1,800
• Today's Silver-Skinned Fish	1,500
• Today's White Fish	2,000

(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.

A LA CARTE

Sushi Rolls

• Bluefin Tuna Roll	2,500
• Fatty Bluefin Tuna Roll	3,000
• Negitoro Roll	3,500
• Cucumber Roll	1,300
• Dried Gourd Roll	1,300
• Fuji Salmon Roll	2,800
• Chef Kayama's Special Sushi Roll	4,500

(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.

DINNER

水面 -Minamo- 25,000

- Migiwa's Seasonal Hassun Assortment
- Today's Sashimi
- Seasonal Grilled Fish & Fried Buckwheat Groats
- Crispy Shiba Shrimp Dumpling
- Ten Pieces of Sushi
- Seasonal Sushi Selections,
  Including Two Pieces of Wild Bluefin Tuna & Sea Urchin
- Migiwa's Special Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade 100% Buckwheat Soba
- Authentic Warabi Mochi,
  Seasonal Fruit & Homemade Brown Sugar Syrup

陸 -Riku- 35,000

- Two Pieces of Chef-Selected Sushi
- Migiwa's Seasonal Hassun Assortment
- Premium Bluefin Tuna & Chef-Selected Sashimi
- Charcoal-Grilled A5 Miyazaki Premium Wagyu Beef
- Crispy Shiba Shrimp Dumpling
- One-Bite Handmade Soba
- Eight Pieces of Sushi
- Seasonal Sushi Selections,
  Including Two Pieces of Wild Bluefin Tuna & Sea Urchin
- Migiwa's Special Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade 100% Buckwheat Soba
- Authentic Warabi Mochi,
  Seasonal Fruit & Homemade Brown Sugar Syrup

(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.

DINNER

渚 -Migiwa- 45,000

- 15-Piece Special Sushi Course,
  Including Premium Sea Urchin
- Today's Sushi Roll
- Migiwa's Special Japanese Omelette
- Miyazaki Premium Wagyu
  Beef Sirloin Sushi
- Japanese Clear Soup
- Authentic Warabi Mochi,
  Seasonal Fruit & Homemade Brown Sugar Syrup

(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.

A LA CARTE

Japanese-Style Otsumami

• Migiwa's Seasonal Hassun Assortment	3,000
• Oboro Tofu with Soba Dipping Broth	1,500
• Three Kinds of Sashimi	7,000
• Wild Bluefin Tuna & Fuji Salmon Assorted Sashimi	5,000
• Charcoal-Grilled Seasonal Fish	4,000
• Crispy Shiba Shrimp Dumpling	2,800
• Two Pieces of Migiwa's Miyazaki Premium Wagyu Beef Sirloin Sushi	9,000

Nigiri Sushi

• Bluefin Tuna (Akami)	2,000
• Medium-Fatty Bluefin Tuna (Chutoro)	3,000
• Fatty Bluefin Tuna (Otoro)	3,500
• Torotaku: Fatty Tuna and Pickled Radish	3,000
• Fuji Salmon	1,800
• Conger Eel	1,800
• Squid	1,500
• Sea Urchin	2,500
• Premium Sea Urchin	7,000
• Today's Shellfish	1,800
• Today's Silver-Skinned Fish	1,500
• Today's White Fish	2,000

(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.

A LA CARTE

Sushi Rolls

• Bluefin Tuna Roll	2,500
• Fatty Bluefin Tuna Roll	3,000
• Negitoro Roll	3,500
• Cucumber Roll	1,300
• Dried Gourd Roll	1,300
• Fuji Salmon Roll	2,800
• Chef Kayama's Special Sushi Roll	4,500

Chef Kayama's Handmade 100% Buckwheat Soba

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

(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.

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 / Weszeli (Kamptal / Austria) 2,800
グリューナー・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)
ブーケンハーツクルーフ シラー / ブーケンハーツクルーフ
(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 2,000
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

Draft Beer

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

Beer (Low & Non-Alcohol)

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

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

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

Non-Alcoholic Sparkling Wine

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

Non-Alcoholic Cocktail

Non-Alcoholic Mimosa 2,000
ノンアルコールミモザ

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

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

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ＮＡＢＡＲＩ	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 3,800
白州 NV

Suntory Hakushu Single Malt 12y 6,800
サントリー 白州 12 年

Suntory Yamazaki NV 3,800
山崎 NV

Suntory Yamazaki Single Malt 12y 6,800
サントリー 山崎 12 年

Ichiro's Malt Leaf Label Series Winewood Reserve 4,660
イチローズモルト ワインウッドリザーブ

Ichiro's Malt Leaf Series MWR 4,660
(Mizunara Wood Reserve)
イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ

Brandy

Cognac

Remy Martin VSOP 3,060
レミーマルタン VSOP

Remy Martin XO 6,600
レミーマルタン XO

Calvados

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

Shochu / Plum Wine

The Hachi Sweet Potato White Oak Barrel Aged Batch 2 2,600
八 芋 ホワイトオーク樽貯蔵 バッチ 2

The Hachi Shochu Barley White Oak Barrel Aged Batch 3 2,600
八 麦 ホワイトオーク樽貯蔵 バッチ 3

Suntory Plum Wine Yamazaki Distillery Storage - Rich Amber 2,600
サントリー 梅酒 山崎蒸留所貯蔵 リッチアンバー

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
アールグレイ

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.