

Morning Ritual

Seasonal Fruit, Homemade Daily Granola, Flavored Yogurt, Homemade Hot Smoked Salmon
季節のフルーツ 自家製日替わりオーガニックグラノーラ ヨーグルト 温燻製サーモン

Breakfast Set

All Breakfast set will include Morning Ritual
全ての朝食セットメニューには上記 Morning Ritual が含まれております

Kiln & Tonic Breakfast

Free Range Kurofuji Farm Egg Any Style / Omelette (GF)

Bacon, Sausage, Local Mushroom, Sautéed Spinach, Green Salad
Omelette Toppings: Tomato, Paprika, Mushroom, Ham, Cheese, Onion

黒富士農場平飼い卵をお好みのスタイルで／オムレツ
ベーコン ソーセージ 地元茸 ほうれん草のソテー グリーンサラダ
オムレツトッピング(トマト パプリカ 茸 ハム チーズ オニオン)

Japanese Breakfast

Grilled Catch of the Day, Kobachi,
Kurofuji Farm Free Range Egg Tamagoyaki, Miso Soup, Rice
本日の焼き魚 小鉢 黒富士農場平飼い卵焼き 味噌汁 ご飯

Wellness Breakfast

Focaccia Avocado Toast (DF) (PB)

Plant Based Scrambled, Uenohara Herb Garden Mix Salad, White Sesame Dressing
フォカッチャ アヴォガドトースト
プラントベーススクランブル 上野原ハーブガーデンサラダ 白胡麻ソース

Plant-based & Gluten-Free Options Available プラントベース&グルテンフリーオプションがご利用可能です

BREAKFAST A LA CARTE

All A la Carte menu will include Morning Ritual & Side Dish
全てのアラカルトメニューには Morning Ritual、サイドディッシュが含まれております

Buttermilk Pancake (PF)

Caramelized Seasonal Fruit
バターミルクパンケーキ 季節フルーツのキャラメリゼ

Brioche French Toast (PF)

Organic Maple Syrup
ブリオッシュフレンチトースト オーガニックメープルシロップ

Kurofuji Farm Free Range Poached Egg & Ricotta

Flat Bread, Garlic Yoghurt, Salsa Verde, Beef Pastrami
黒富士農場平飼い卵のポーチドエッグ & リコッタチーズ
フラットブレッド ガーリックヨーグルト サルサヴェルデ ビーフパストラミ

Kurofuji Farm Free Range Egg Shaksuka (PF)(GF)

Kurofuji Farm Free Range Poached Egg, Osmic Tomato Sauce, Hokkaido Ricotta Salta
黒富士農場平飼い卵のシャクシューカ ポーチドエッグ オスミクトマトソース 北海道リコッタサラータ

Side Dish

Sausage
ソーセージ

Bacon
ベーコン

Green Salad
グリーンサラダ

Baked Beans (PF)
ベイクドビーンズ

Sauteed Mushroom (PF)
茸のソテー

Breakfast Beverage Selection ブレックファスト ビバレッジ セレクション

Choice of Fruit Juice : フルーツジュースをお選びください

Orange Grapefruit Apple オレンジ グレープフルーツ アップル
Carrot Tomato キャロット トマト

Choice of Beverage : お飲み物をお選びください

Coffee Espresso Café Latte
Cappuccino Assam C.T.C. Earl Grey
English Breakfast Tea Decaffeinated Ceylon Japanese Green Tea
Japanese Roasted Tea Chamomile Lemon Verbena
Fairmont Tokyo Original Blend Tea

コーヒー エスプレッソ カフェラテ
カプチーノ アッサム C.T.C. アールグレイ
イングリッシュブレックファスト カフェインレスセイロン 緑茶
ほうじ茶 カモミール レモンバーベナ
フェアモント東京 オリジナルブレンドティー

LUNCH & DINNER A LA CARTE

STARTERS / 前菜

Catch of the Day Tartare (GF)(DF) 3,700
Leche de Tigre
本日の鮮魚のタルタル レチェ・デ・ディグレ

Bocconcini & Tomato Salad (PF) 4,100
Osmic Tomato, Fattoria Bio Hokkaido Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil
ファットリアビオ北海道ボッココンチーニ オスミクトマト オリーブオイル
*Change Cheese to Fattoria Bio Hokkaido Burrata add 1,800
ファットリアビオ北海道ブッラータに変更

Caesar Salad 5,000
Uenohara Herb Garden Mixed Leaf, Caesar Dressing, Crouton, Grana di Ezo Cheese
上野原ハーブガーデンミックスリーフのシーザーサラダ 北海道グラナディエゾ

***Salad Topping / サラダトッピング**
Grilled Yamanashi Free Range Chicken add 2,300
山梨県産平飼い鶏のグリル

Trippa alla Romana (DF)(GF) 4,100
Braised Japanese Beef Tripe, Osmic Tomato Sauce
ローマ風トリッパの煮込み

Roasted Cauliflower (PB) 3,500
Tahini, Chermoula
カリフラワーのロースト タヒニ チャラモール

MEZZE PLATE / メッゼプレート Set 4,000

Hummus, Flat Bread (PB) 2,100
フムス ピタブレッド

Taramosalata, Flat Bread 2,500
タラモサラタ ピタブレッド

Baba Ghanoush, Flat Bread (PB) 2,300
ババガナッシュ ピタブレッド

TACOS PLATE / タコスプレート Set 4,000

Buckwheat Tortilla 2,700
Slow Cooked Lamb, Salsa Verde
蕎麦粉のトルティーヤ ラム肉の煮込み サルサヴェルデ

Buckwheat Tortilla (PB) 2,300
Guacamole, Mushroom, Pico de Gallo
蕎麦粉のトルティーヤ ワカモレ 茸 ピコデガヨ

Buckwheat Tortilla 2,500
Hangtown Fry, Aji Amarillo
蕎麦粉のトルティーヤ ベーコンと牡蛎のオムレツ アヒ・アマリージョ

LUNCH & DINNER A LA CARTE

GRAIN & PLANTS / グレイン&ベジタブル

Seafood Paella (GF) シーフードパエリア	5,500
Pasta of The Day 本日のパスタ	4,000
Grilled Local Vegetables Budha Bowl (PB) ローカル野菜のグリル ブッダボウル	4,500

WOOD FIRED PIZZA / 薪焼きピザ

Margherita (PF) マルゲリータ	4,000
Capricciosa Tomato Sauce, Jamon, Olive, Japanese Mushroom, Mozzarella カプリチョーザ ハム オリーブ 国産茸 モッツアレラ	5,000
Bismarck (PF) Japanese Mushroom, Kurofujii Farm Free Range Egg, Mozzarella ビスマルク 国産茸 黒富士農場平飼卵 モッツアレラ	4,500
Quattro Formaggi (PF) Gorgonzola, Taleggio, Grana de Ezo, Mozzarella クアトロフロマggio ゴルゴンゾーラ タレggio 北海道グラナディエゾ モッツアレラ	5,000
Calzone Hokkaido Ricotta, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Basil カルツォーネ 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
Diavola Tomato Sauce, Jalapeno, Hokkaido Nduja, Salsiccia Piccante, Mozzarella ディアボラ トマトソース ハラペーニョ 北海道ンドゥイヤーサルシッチャピカンテ モッツアレラ	5,000
Seasonal シーズナル	Ask Our Waiter
*Pizza Topping : Fattoria Bio Hokkaido Burrata ピザトッピング：ファットリアバイオ北海道のブルラータ	1,800

SEAFOOD / シーフード

Beer & Chorizo Steamed Mussel ビール&チョリソー ムール貝のスチーム	5,300
Galician Style Octopus Grilled Octopus, Roasted Inca Potato, Extra Virgin Olive Oil, Hokkaido Ricotta Salata 蛸のガルシア風 インカポテトのロースト オリーブオイル 北海道リコッタサラータ	4,900
Grilled Blue Lobster Garlic Butter, Gremolata オマールブルーのグリル ガーリックバター グレモラータ	12,500

LUNCH & DINNER A LA CARTE

MEAT / 肉料理

Grilled Double Lamb Chops Chimichurri ダブルラムチョップのグリル チミチュリソース	7,300
Peri Peri Sauce Marinated Half Free Range Yamanashi Chicken ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 ハーフポーション	7,500
Grilled Iwachu Pork Chop Romesco 岩中ポークチョップのグリル ルメスクソース	7,300
Smoked Japanese Beef Hanging Tender House Smoked Japanese Beef Hanging Tender, BBQ Sauce, Salsa Roja 国産牛サガリの燻製 自家製 BBQソース サルサロハ	8,000

SIGNATURE DISH / シグネチャーディッシュ

Catch of the Day Aqua Pazza 本日の鮮魚 アクアパッツァ	12,500
---	--------

SIDES / サイド

Triple Cooked Fried Potato (PF) トリプルクックフライドポテト	2,000
Cobb Salad (PF) コブサラダ	2,100
Mashed Potato (PF) マッシュポテト	1,900
Sauteed Japanese Mushrooms (PF) 国産茸のソテー	2,100
Cream Spinach & Pine Nut (PF) ほうれん草のクリーム煮 松の実	2,000

DESSERT / デザート

Hokkaido Mascarpone Tiramisu Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate 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 コーヒーチョコレートパウダー	2,500
White Peach Savarin (N) White Peach Compote, Almond Diplomat Cream, Elderflower Sherbet, Lemonbalm Syrup 白桃サバラン 白桃コンポート アーモンドディプロマットクリーム エルダーフラワーソルベ レモンバームシロップ	2,500
Mango Tart (N) Coconut Cream, Passion Curd, Ginger Sherbet, Mango Sauce マンゴータルト ココナッツクリーム パッションカード 新生姜ソルベ マンゴソース	2,500
Melon Blancmange (PB)(N) Shizuoka Muskmelon, White Wine Jelly, Tuile メロンブラマンジェ 静岡県産マスクメロン 白ワインジュレ チュイール	2,200

2-COURSE LUNCH

Weekday Only / 平日限定

4,000

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

Bocconcini & Tomato Salad (PF)

add 1,000

Osmic Tomato, Fattoria Bio Hokkaido Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil
ファットリアビオ北海道ボッコンチーニ オスミットマト オリーブオイル

Roasted Cauliflower (PB)

Tahini, Chermoula

カリフラワースのロースト タヒニ チェルムーラソース

Trippa alla Romana (DF)(GF)

Braised Japanese Beef Tripe, Osmic Tomato Sauce

ローマ風トリッパの煮込み オスミットマトソース

Mezze Platter - Pita Bread

メッゼプラッター ピタブレッド

Buckwheat Tortilla

add 500

Hangtown Fry, Aji Amarillo

蕎麦粉のトルティーヤ ベーコンと牡蠣のオムレツ アヒ・アマリージョ

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

add 1,500

Chimichurri, Seasonal Grilled Vegetables

ラムチョップのグリル チミチュリソース 季節野菜のグリル

Peri Peri Free Range Chicken

Saffron Rice, Seasonal Green Salad

ペリペリソース風味平飼いチキン サフランライス 季節のグリーンサラダ

Japanese Beef Hanger Steak

add 2,000

Yoghurt Garlic Sauce, Fattoush Salad

国産牛ハラミステーキ ヨーグルトガーリックソース ファトーシュサラダ

Grilled Local Vegetables Budha Bowl (PB)

ローカル野菜のグリル ブッダボウル

Pasta of The Day

本日のパスタ

3-COURSE LUNCH

6,500

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

Bocconcini & Tomato Salad (PF) add 500

Osmic Tomato, Fattoria Bio Hokkaido Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil
ファットリアビオ北海道ボッココンチーニ オスミクトマト オリーブオイル

Catch of the Day Tartare (GF)(DF)

Leche de Tigre

本日の鮮魚のタルタル レチェ・デ・ディグレ

Roasted Cauliflower (PB)

Tahini, Chermoula

カリフラワースのロースト タヒニ チェルムーラソース

Trippa alla Romana (DF)(GF)

ローマ風トリッパの煮込み

Mezze Platter – Pita Bread

メッゼプラッター ピタブレッド

Buckwheat Tortilla

Hangtown Fry, Aji Amarillo

蕎麦粉のトルティーヤ ベーコンと牡蠣のオムレツ アヒ・アマリージョ

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

add 500

Chimichurri, Seasonal Grilled Vegetables

ラムチョップのグリル チミチュリソース 季節野菜のグリル

Peri Peri Free Range Chicken

Saffron Rice, Seasonal Green Salad

ペリペリソース風味平飼いチキン サフランライス 季節のグリーンサラダ

Grilled Kanagawa Pork Shoulder

Romesco Sauce, Sweet Potato Puree

神奈川県産やまゆり豚肩のグリル ロメスコソース さつま芋ピューレ

Japanese Beef Hanger Steak

add 1,000

Yoghurt Garlic Sauce, Fattoush Salad

国産牛ハラミステーキ ヨーグルトガーリックソース ファトーシュサラダ

Grilled Local Vegetables Budha Bowl (PB)

ローカル野菜のグリル ブッダボウル

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

Chocolate Moelleux (N)

Cacao Nibs Chantilly, Raspberry Coulis, Raspberry Sherbet, Cacao Nibs Tuile

チョコレートモワルー カカオニブシャンティリー ラズベリークーリー

ラズベリーソルベ カカオニブチュイル

Mango Tart (N)

Coconut Cream, Passion Curd, Ginger Sherbet, Mango Sauce

マンゴータルト ココナッツクリーム パッションカード 新生姜ソルベ マンゴソース

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

add 500

Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate 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 コーヒーチョコレートパウダー

4-COURSE LUNCH

8,500

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

Bocconcini & Tomato Salad (PF)

Osmic Tomato, Fattoria Bio Hokkaido Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil
ファットリアビオ北海道ボッココンチーニ オスミクトマト オリーブオイル

Catch of the Day Tartare (GF)(DF)

Leche de Tigre
本日の鮮魚のタルタル レチュ・デ・ディグレ

Mezze Platter - Pita Bread

メッゼプラッター ピタブレッド

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

Roasted Cauliflower (PB)

Tahini, Chermoula
カリフラワーのロースト タヒニ チェルムーラソース

Trippa alla Romana (DF)(GF)

ローマ風トリッパの煮込み

Buckwheat Tortilla

Hangtown Fry, Aji Amarillo
蕎麦粉のトルティーヤ ベーコンと牡蠣のオムレツ アヒ・アマリージョ

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

Chimichurri, Seasonal Grilled Vegetables
ラムチョップのグリル チミチュリソース 季節野菜のグリル

Peri Peri Free Range Chicken

Saffron Rice, Seasonal Green Salad
ペリペリソース風味平飼いチキン サフランライス 季節のグリーンサラダ

Grilled Kanagawa Pork Shoulder

Romesco Sauce, Sweet Potato Puree
神奈川県産やまゆり豚肩のグリル ロメスコソース さつま芋ピューレ

Japanese Beef Hanger Steak

Yoghurt Garlic Sauce, Fattoush Salad
国産牛ハラミステーキ ヨーグルトガーリックソース ファトーシュサラダ

Grilled Local Vegetables Budha Bowl (PB)

ローカル野菜のグリル ブッダボウル

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

Chocolate Moelleux (N)

Cacao Nibs Chantilly, Raspberry Coulis, Raspberry Sherbet, Cacao Nibs Tuile
チョコレートモワルー カカオニブシャンティーリ ラズベリークーリー ラズベリーソルベ カカオニブチュイール

Mango Tart (N)

Coconut Cream, Passion Curd, Ginger Sherbet, Mango Sauce
マンゴータルト ココナッツクリーム パッションカード 新生姜ソルベ マンゴーソース

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate 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 コーヒーチョコレートパウダー

add 500

DINNER COURSE “Santorini”

10,000

AMUSE / アミューズ

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

Bocconcini & Seasonal Fruit

ファットリアビオ北海道ポッコンチーニ 季節のフルーツ

Catch of the Day Carpaccio (GF)(DF)

Leche de Tigre

本日の鮮魚のカルパッチョ レチュ・デ・ディグレ

Japanese Pork Pate

Casis Mustard

国産豚のパテ カシスマスタード

Buckwheat Tortilla (PB)(DF)

Guacamole, Mushroom, Pico de Gallo

蕎麦粉のトルティーヤ ワカモレ 茸 ピコデガヨ

Teppan Grilled Scallops (GF)

Romesco Sauce, Lardo

帆立の鉄板焼き ルメスクソース

Grilled Prawn (GF)

Hummus, Garlic Chili Oil

海老のグリル フムス ガーリックチリオイル

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 Japanese Beef Tenderloin

Mole Poblano, Saffron Rice, Fattoush Salad

国産牛テンダーロインのグリル モレ・ポプラーノ サフランライス ファトーシュサラダ

Grilled Catch of the Day (GF)

Potato Rosti, Seasonal Greens, Salsa Roja

本日の鮮魚のグリル ロースティーポテト 季節の青野菜 サルサロハ

Seasonal Local Vegetables Lasagna (PB)

Truffle & Whipped Tofu Mascarpone

季節のローカル野菜ラザーニャ トリュフ&ホイップ豆腐マスカルポーネ

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

Chocolate Moelleux (N)

Cacao Nibs Chantilly, Raspberry Coulis, Raspberry Sherbet, Cacao Nibs Tuile

チョコレートモワルー カカオニブシャンティーリ ラズベリークーリー ラズベリーソルベ カカオニブチュイール

White Peach Savarin (N)

White Peach Compote, Almond Diplomat Cream, Elderflower Sherbet, Lemonbalm Syrup

白桃サバラン 白桃コンポート アーモンドディプロマットクリーム エルダーフラワーソルベ レモンバームシロップ

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate Powder

北海道マスカルポーネティラミス パニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーチョコレートパウダー

add 500

DINNER COURSE “Amalfi”

12,000

AMUSE / アミューズ

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

Bocconcini & Seasonal Fruit
ファットリアビオ北海道ボコンチーニ 季節のフルーツ

Catch of the Day Carpaccio (GF)(DF)
Leche de Tigre
本日の鮮魚のカルパッチョ レチェ・デ・ディグレ

Japanese Pork Pate
Casis Mustard
国産豚のパテ カシスマスタード

Buckwheat Tortilla (PB)(DF)
Guacamole, Mushroom, Pico de Gallo
蕎麦粉のトルティーヤ ワカモレ 茸 ピコデガヨ

Teppan Grilled Scallops (GF)
Romesco Sauce, Lardo
帆立の鉄板焼き ルメスクソース

Grilled Prawn (GF)
Hummus, Garlic Chili Oil
海老のグリル フムス ガーリックチリオイル

FISH / 魚料理

Grilled Catch of the Day (GF)
Potato Rosti, Seasonal Greens, Salsa Roja
本日の鮮魚のグリル ロースティーポテト 季節の青野菜 サルサロハ

MEAT / 肉料理

Grilled Japanese Beef Tenderloin
Mole Poblano, Saffron Rice, Fattoush Salad
国産牛テンダーロインのグリル モレ・ポブラーノ サフランライス ファトーシュサラダ

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

Chocolate Moelleux (N)
Cacao Nibs Chantilly, Raspberry Coulis, Raspberry Sherbet, Cacao Nibs Tuile
チョコレートモワルー カカオニブシャンティーリ ラズベリークーリー ラズベリーソルベ カカオニブチュイール

White Peach Savarin (N)
White Peach Compote, Almond Diplomat Cream, Elderflower Sherbet, Lemonbalm Syrup
白桃サバラン 白桃コンポート アーモンドディプロマットクリーム エルダーフラワーソルベ レモンバームシロップ

Hokkaido Mascarpone Tiramisu add 500
Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate 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 コーヒーチョコレートパウダー

DINNER COURSE “Del Mar”

15,000

AMUSE / アミューズ

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

Bocconcini & Seasonal Fruit

ファットリアビオ北海道ボッコンチーニ 季節のフルーツ

Catch of the Day Carpaccio (GF)(DF)

Leche de Tigre

本日の鮮魚のカルパッチョ レチェ・デ・ディグレ

Japanese Pork Pate Casis Mustard

国産豚のパテ カシスマスタード

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

Buckwheat Tortilla (PB)(DF)

Guacamole, Mushroom, Pico de Gallo

蕎麦粉のトルティーヤ ワカモレ 茸 ピコデガヨ

Teppan Grilled Scallops (GF)

Romesco Sauce, Lardo

帆立の鉄板焼き ルメスクソース

Grilled Prawn (GF)

Hummus, Garlic Chili Oil

海老のグリル フムス ガーリックチリオイル

FISH / 魚料理

Grilled Catch of the Day (GF)

Potato Rosti, Seasonal Greens, Salsa Roja

本日の鮮魚のグリル ロースティーポテト 季節の青野菜 サルサロハ

MEAT / 肉料理

Grilled Japanese Beef Tenderloin

Mole Poblano, Saffron Rice, Fattoush Salad

国産牛テンダーロインのグリル モレ・ポプラーノ サフランライス ファトゥーシュサラダ

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

Chocolate Moelleux (N)

Cacao Nibs Chantilly, Raspberry Coulis, Raspberry Sherbet, Cacao Nibs Tuile

チョコレートモワルー カカオニブシャンティーリ ラズベリークーリー ラズベリーソルベ カカオニブチュイール

White Peach Savarin (N)

White Peach Compote, Almond Diplomat Cream, Elderflower Sherbet, Lemonbalm Syrup

白桃サバラン 白桃コンポート アーモンドディプロマットクリーム エルダーフラワーソルベ レモンバームシロップ

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate 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 コーヒーチョコレートパウダー

add 500

PETIT FOUR / プチフル

Tokyo Honey Financier & Amanatsu Madeleine (N)

東京はちみつフィナンシェ 甘夏マドレーヌ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (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 (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (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 MENU

7,000

STARTERS

Mezze Plate メッゼプレート

Tacos Plate タコスプレート

MAIN

Seafood Paella (GF) シーフードパエリア

Pizza of the Day 本日のピザ

DESSERT

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate 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 コーヒーチョコレートパウダー

SHARING COURSE MENU - SIGNATURE -

12,000

STARTERS

Mezze Plate メッゼプレート

Tacos Plate タコスプレート

MAIN

Catch of the Day Acqua Pazza 本日の鮮魚 アクアパッツァ

Pizza of the Day 本日のピザ

Grilled Iwachu Pork Chop 岩中ポークチョップのグリル ルメスクソース
Romesco Sauce

DESSERT

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate 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 コーヒーチョコレートパウダー

BEVERAGE

Fairmont Tokyo Original Tonic Water Signatures

Rum Trois Rivières Blanc & Citrus ラム トロワリビエール ブラン & シトラス	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
Sherry Tio Pepe Fino & Forest シェリー ティオペペ フィノ & フォレスト	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

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Brut (NV) カ・デル・ボスコ キュヴェ・プレステージ ブリュット	3,180
Laurent-Perrier La Cuvée Brut (NV) ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ ブリュット	4,470
Louis Roederer Brut Premier (NV) ルイ・ロデレール ブリュット・ブルミエ	4,850
Billecart-Salmon Brut (NV) ビルカール・サルモン ブリュット	5,730

White Wine / By The Glass

Rosso and Bianco Chardonnay Francis Ford Coppola Winery ロッソ・アンド・ピアンコ シャルドネ フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー	3,900
Sauvignon Blanc Otira 'Clos Henri' ソーヴィニヨン・ブラン オティラ 'クロ・アンリ'	4,470
'Au Bon Climat Chardonnay 'Nuits-Blanches' オーボン クリマ シャルドネ ニュイ ブランシュ	4,850

Red Wine / By The Glass

Rosso and Bianco Rosso Francis Ford Coppola Winery ロッソ・アンド・ピアンコ ロッソ フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー	3,900
Grosset Gaia Cabernet Blend ガイア・カベルネ・ブレンド グロセット	4,470
Pinot Noir Craggy Range Te Muna Road ピノ・ノワール クラギー・レンジ テ・ムナ・ロード	5,100

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	1,450
--	-------

Tokyo Blues Single Hop Wheat 東京ブルース シングルホップウィート	1,450
--	-------

Tokyo Blues Golden Ale 東京ブルース ゴールデンエール	1,450
---	-------

Brandy

Ange Giard Cepage Calvados 100% Apple アンジュ ジアール セパージュ カルヴァドス 100% アップル	2,600
---	-------

Remy Martin VSOP レミーマルタン V.S.O.P.	3,060
--------------------------------------	-------

Gin

Suntory Roku サントリー 六	2,600
-------------------------	-------

Citadelle Original シタデル オリジナル	2,600
----------------------------------	-------

Rum

Planteray 3 Stars White Rum プラントレー 3スターズ ホワイトラム	2,600
--	-------

KOKUTO DE LEQUIO Yambaru Spiced Rum コクトー・デ・レキオ やんばる スパイスド ラム	2,600
---	-------

Vodka

Suntory Haku サントリー 白	2,600
-------------------------	-------

CiROC シロック	2,800
---------------	-------

Agave

Patron Silver パトロン シルバー	2,600
Don Julio Reposado ドンフリオ レボサド	3,200

Whisky

Kirin Single Malt Japanese Whisky Fuji キリン シングルモルト ジャパニーズウイスキー 富士	2,900
Single Malt Kanosuke シングルモルト 嘉之助	3,200
The Macallan 12y Double Cask ザ・マッカラン12年 ダブルカスク	3,200
Laphroaig 10y ラフロイグ10年	3,300
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

Liqueurs

Aperol アペロール	2,600
Amaro Montenegro アマーロ モンテネグロ	2,600
Choya Umeshu 5nen no Utage チョーヤ 梅酒 五年の宴	3,600
Luxardo Limoncello ルクサルド リモンチェロ	2,600
Disaronno Amaretto ディサローノ アマレット	2,600

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
Perrier Sparkling Water 500ml / 1000ml ペリエ スパークリングウォーター	1,000 / 1,500
Acqua Panna 500ml / 1000ml アクアパナ	1,000 / 1,500
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

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) 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
---	-------

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) カフェ ラテ (ホット / アイス)	1,700
---	-------

Cappuccino カプチーノ	1,700
---------------------	-------

Espresso (Single / Double) エスプレッソ (シングル / ダブル)	1,650/1,800
---	-------------

Chocolate (Hot / Iced) チョコレート (ホット / アイス)	1,700
--	-------

Fairmont Tokyo 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
--	-------

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 アッサム C.T.C	1,650
---------------------------	-------

Pure Bergamot Earl Grey ピュアベルガモット アールグレイ	1,650
---	-------

Amano Tea (Kumamoto) 天の紅茶	1,650
------------------------------	-------

Decaffeinated Ceylon カフェインレス セイロン	1,650
--------------------------------------	-------

Chamomile カモミール	1,700
--------------------	-------

Lemongrass レモングラス	1,700
----------------------	-------

Lemon Verbena レモンバーベナ	1,700
--------------------------	-------