

日本初上陸の「フェアモント東京」

2025 年 6 月 16 日（月）よりレストラン&バー、スパの予約を開始

～ 東京の食文化が躍動する、つながりが紡ぐ新たなダイニングジャーニー
この土地への敬意とフェアモントの伝統が織りなすスパジャーニー ～

日本初のフェアモントホテルとして 2025 年 7 月 1 日（火）に開業を迎える「フェアモント東京」（東京都港区芝浦 1 丁目 1 番 1 号、総支配人：カラン シン）は、2025 年 6 月 16 日（月）より、5 つのレストラン&2 つのバーおよびスパの予約を開始いたします。



【東京の食文化が躍動する、つながりが紡ぐ新たなダイニングジャーニー】

フェアモント東京では、静寂の東京湾と煌びやかな都心を望む高層階に、東京の食文化の躍動感を映し出す、個性豊かな 5 つのレストランと 2 つのバーをご用意いたします。地中海や南カリフォルニアの薫りが満ちるブラッスリー、フランスと日本のカフェ文化が融合するラウンジ、伝統と革新が響き合うニューオーセンティックな鮨と鉄板焼、日本の洋食文化を再構築した美食体験、そして東京ならではの活気ある“立ち飲み文化”が息づくスタンディングバーや静かに佇むシークレット リスニングバーが揃います。これらの空間は、外と内の境界を持たず緩やかにつながり、訪れる人々を温かく迎えるとともに、社交の場としての魅力をさらに高め、ここでしか味わえない唯一無二のダイニングジャーニーをお楽しみいただけます。

また、フェアモント東京では、卓越したダイニングジャーニーを提供するのみでなく、地球環境への責任を果たすために、持続可能性を意識した取り組みを進めます。例えば、Foodsteps 社^{※1}と提携し炭素排出量を削減するメニューを丁寧に作成、動物福祉への配慮として、ケージフリー卵の使用を徹底いたします。さらに、Orbisk 社^{※2}の AI 駆動型システムを活用することで、厨房の廃棄物をリアルタイムで追跡・分析し、過剰生産を防ぎ、在庫の最適化と廃棄物の削減を実現します。食材は地産地消を優先することで地域経済を支援し、輸送による環境負担を軽減。さらには、ブッフェ形式を採用せず、食材や飲み物の装飾には食用可能なものを積極的に取り入れることで、無駄を削減しながら、持続可能性との調和を追求してまいります。

35 階：静寂な東京湾と煌めく都心が調和する開放的な空間から、屋外テラスへ誘うひと時

■オールデイダイニング「Kiln&Tonic（キルン&トニック）」

「Kiln&Tonic」は、薪窯の炎が食材の魅力を引き出し、海風が運ぶ豊かなフレーバーをお楽しみいただけるモダンなブラッスリー。店名のとおり、開放的な屋外テラスへと続く活気（Tonic）あふれる空間で、薪窯（Kiln）の熱が織りなす至極の味わいへと誘います。

メニューは、地中海と南カリフォルニアの陽光あふれる海岸を思わせるラインナップ。シグネチャーディッシュの「アクアパッツァ」や「薪焼きピザ」、窯で丹念に仕上げたシーフードのほか、彩り豊かな旬の野菜を取り入れ、健康志向の方にも満足いただけるバランスの取れたお料理が揃います。ブレックファストからディナーまで終日お楽しみいただけるほか、日曜日にはライブミュージックが彩る『サンデーブランチ』を開催。夜の締めくくりには、香り高いエスプレッソを使用した「アフガード」をぜひご堪能ください。豊富なドリンクセレクションには、国産クラフトジンに当館オリジナルの3種のトニックウォーターを組み合わせた、飲み比べ「ジントニック」、厳選されたニューワールドのワインをご用意いたします。



フェアモント東京 オリジナル トニックウォーター

すべて国産の厳選素材を使用した、3種の個性豊かなトニックウォーターです。

『ジンジャー レモン』：レモン、生姜、塩が織りなす爽快で奥行きのある味わい『フォレスト』：ヒノキ、クロモジ、ふきのとうの芳醇な香りが広がる、品格のある一杯『シトラス』：不知火、じゃばら、山椒が織りなす、華やかで洗練された柑橘の余韻 各 1,220 円

営業時間：毎日 6:30～22:00

【ランチ】月曜日～土曜日 11:30～14:30 / 日曜日 11:30～15:30

【ディナー】毎日 17:30～22:00

料金：ランチ 6,500 円～ / ディナー 10,000 円～

サンデーブランチ 14,000 円（グラスシャンパン付） / 18,500 円（シャンパンフリースロー付）

■ロビーラウンジ「Vue Mer（ビュメール）」

「Vue Mer」は、フランスと日本、それぞれのラウンジ文化が美しく融合し、東京湾を望む屋外テラスを備えた特別な空間。シグネチャーのアフタヌーンティーでは、フレンチと和、2つのテーマが織りなす優雅なティータイムをご堪能いただけます。

フランスの伝統にインスパイアされたアフタヌーンティーでは、繊細な層が織りなすパティスリーが並び、リッチなクリームとクラシックなフレーバーが芸術的な逸品へと昇華。一方、和のアフタヌーンティーでは、当館オリジナルの生地を使用した「どらやき」や、ランチとしても楽しめるセイボリーを豊富に揃えました。さらに、インタラクティブなトロリーサービスで、新鮮なデリカシーをテーブルへお届けします。軽食には、フェアモント発祥の地・カナダで親しまれるフライドポテト「プティーン」、「カツサンド」のほか、ミクソロジストとエグゼクティブペストリーシェフがコラボレーションしたアイスクリーム『Liquream（リキュリーム）』、フランスのクラシックカクテルに日本の感性を融合させたオリジナルカクテル『French 35』など、多彩な味わいをご用意。また、店内のショーケースには、日本ならではの季節感と職人技、そしてフランスのパティスリーアートが融合したケーキやチョコレートが美しい宝石のように並び、大切な方への贈り物としても最適です。



営業時間：日曜日～木曜日 11:00～22:00 / 金曜日～土曜日 11:00～23:00

料金：アフタヌーンティー（フレンチ・和ともに）

平日：9,400 円、土曜日・日曜日・祝日 11,000 円 / 軽食 2,500 円～

36 階：金継ぎの美を宿す、ニューオーセンティックな日本食の舞台

36 階に佇む 2 つの日本食レストランは、わずか 6 席のカウンターと 6 名用の個室を備え、静謐な空間に温もりを添えます。料理を彩る器には、日本の伝統技法「金継ぎ」の美が息づきます。過去を尊びながら新たな命を吹き込む精神は、フェアモントが掲げるサステナビリティの理念とも響き合い、時の流れを超えた美の在り方を体現しています。

両レストランに隣接するラウンジは、日本家屋の“居間”を彷彿させる趣深い空間。食後には、目の前で仕上げる趣向を凝らしたデザートや、丹念に焙煎したほうじ茶をご用意します。香ばしい茶の香りに包まれながら、静寂に満ちる東京湾の絶景を眺め、穏やかに響く伝統楽器の音色とともに、優雅なひと時をお楽しみいただけます。

■鉄板焼「橙辻（とつじ）」

「橙辻」では、日本の伝統を尊びながらも現代の感性を融合させ、新たな価値へと昇華させた鉄板料理をご提供いたします。伝統的な日本の鉄板焼を基盤としつつ、もろみ・醤油・醤油麹・熊本産ベルモットなど、日本の素材の奥深さを生かした西洋風ソースとともに、厳選食材の魅力を最大限に引き出します。

また、特別な体験として、日本各地から厳選された最高級和牛を保管するミートロッカーを設置。お好みの部位をプライベートにリザーブし、理想の熟成を施すことで、まさに“ボトルキープ”ならぬ『ミートキープ』という贅沢なサービスをお楽しみいただけます。締めくくりの一皿には、ガーリックライスやパルミジャーノチーズを使用した創造性豊かなお好み焼きをご用意し、食の余韻をより深く彩ります。料理に合わせ、厳選したピルスナーや洗練されたラガー、国産ナチュラルワインを取り揃え、鉄板焼の味わいを引き立てる至福のペアリングをご堪能いただけます。

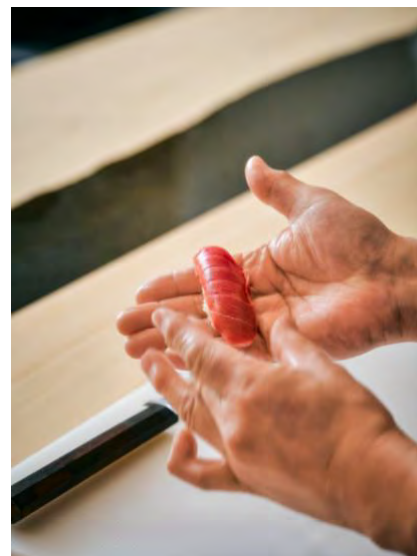


営業時間：【ランチ】土曜日・日曜日・祝日 11:30～14:30 【ディナー】毎日 17:30～22:00
料金：ランチ 12,500 円～ / ディナー 18,000 円～

■鮓「みぎわ」

「みぎわ」では、伝統と現代の美意識が響き合う、ニューオーセンティックな鮓をご提供します。かつて漁業で栄えた芝浦の歴史へ敬意を込め、地元食材を生かしたシグネチャーの『芝海老しんじょ』をはじめ、旬の海の幸を盛り込んだ珠玉のコースをご用意。

一貫ごとに職人の研ぎ澄まされた技と伝統の美が宿る鮓。赤酢で仕上げたシャリ、魚の旨みを際立たせる厳選された塩、そして各地から取り寄せた最高品質の海苔が織りなし、至高の味わいへと昇華させます。締めくくりには、職人が手打ちする十割蕎麦をご提供いたします。



また、全国の銘酒蔵から厳選した日本酒に加え、当館オリジナルの純米大吟醸もご用意。東京で育まれた米と酵母、そして東京の水を使用し、ホテル近隣に位置する東京 23 区唯一の酒蔵「東京港醸造」で醸されたまさに“オール東京”の逸品です。



フェアモント東京 オリジナル 純米大吟醸

米の優雅な旨味を生かし、柔らかく調和の取れた味わいに仕上げました。繊細な和食をはじめ、シラスピザや アフタヌーンティーのサンドウィッチなどのお食事、ほんのり甘みを含む洋食とも美しく調和し、料理の味わいをより一層引き立てます。

営業時間：【ランチ】土曜日・日曜日・祝日 11:30～14:30 【ディナー】毎日 17:30～22:00

料金：ランチ 12,500 円～ / ディナー 18,000 円～

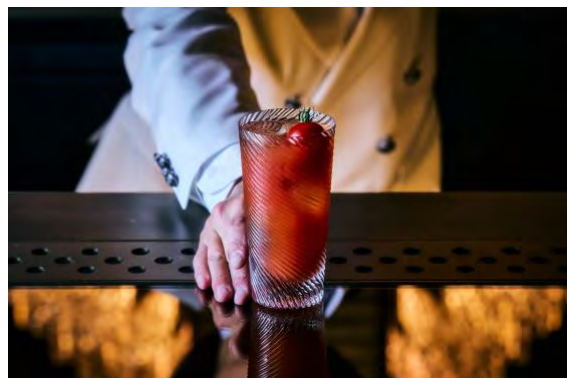
43 階：天空に広がる賑わい～東京タワーを望む社交の場

煌びやかな都心のパノラマを眼下に収め、東京タワーを望む最上階。そこには、活気あふれる東京のエネルギーが開放的に広がり、華やかな社交の場が創出されます。空間には、人と人とが自然に交わり、心地よい会話が生まれる設え、ここに集う皆様を新たなご縁へと導きます。

■スペシャリティ バー&レストラン「DRIFTWOOD（ドリフトウッド）」

「DRIFTWOOD」では、西洋の調理技法と食材を基盤に、日本特有の感性を融合させ、再構築した洋食文化をご体験いただけます。ひとつは、「オムライス」や「コロケ」といった長年愛されてきた伝統の洋食を優雅に仕上げ、九谷焼の名門工房『鎬木商舗（かぶらきしょうほ）』が手がける雅な器とともに提供するスタイル。もうひとつは、厳選された旬の日本食材と西洋の調理技法を大胆に融合させた、洗練された革新の味わい。潮に乗り、絶え間なく形を変えながら流れつく流木（DRIFTWOOD）のように、受け継がれてきた伝統の味わいに新たな創造性を吹き込み、モダンに昇華させます。

この哲学はバーにも息づき、日本の卓越したバーテンディング技術と世界のバー文化が交差し、繊細でクリエイティブなカクテルメニューを提供。さらに、オールドワールドとニューワールドの銘醸地から厳選したワインリストが、洋食の奥深い味わいを一層引き立たせるペアリングをご提案いたします。

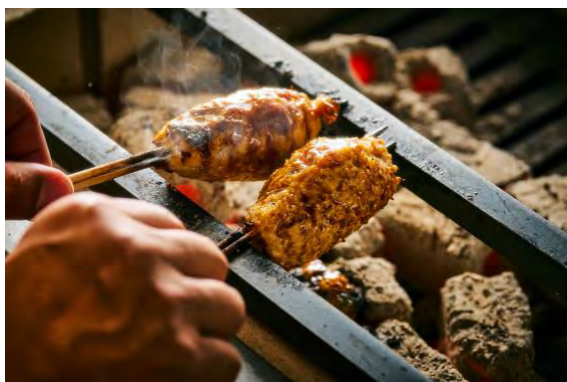


営業時間：【ランチ】土曜日・日曜日・祝日 11:30～14:30 【ディナー】 毎日 17:30～22:00

料金：ランチ 8,000 円～ / ディナー 12,000 円～

■スタンディングバー「Yoi to Yoi (ヨイト ヨイ)」

「Yoi to Yoi」は、日本の活気あふれる“立ち飲み文化”を体現するスタンディングバーです。レストランとゆるやかに溶け合う空間の一角に位置し、軽く一杯を楽しみたい時も、贅沢な味わいを求める時も、肩肘を張らずに立ち寄れる心地よい社交の場です。職人技が光るサワーやハイボール、全国の蔵元やワイナリーが誇る地酒やワイン、希少な東京クラフトビールまで、豊富なラインナップをご用意。また、おつまみには「つくね」や「おでん」など、日本のストリートフードを昇華させた逸品を揃え、土地のモダンな味わいと厳選されたドリンクとの絶妙なペアリングをお楽しみいただけます。ウォールナットの一枚板が存在感を放つカウンターで、お酒を片手に賑わいの中で交流を楽しみ、日本の“立ち飲み文化”が紡いできた心地良いリズムに身を委ねる特別なひと時をご提供いたします。



営業時間：月曜日～日曜日 17:30～0:00

料金：カクテル 2,800 円～ / おつまみ 2,000 円～

■シークレット リスニングバー「OFF RECORD（オフレコード）」

一角にひっそりと佇む、知る人ぞ知るシークレットリスニングバー「OFF RECORD」。煌めく東京タワーと都心の灯りを望む特等席が、感度の高い大人たちを、類まれなる音楽の世界へと誘います。日本が誇るオーディオカルチャーの粋を体現。クラシックロック、モダンインディー、オルタナグランジからヒップホップ、ソウルフルなファンクまで、厳選されたレコードコレクションと最先端の Hi-Fi サウンドシステムによるライブDJが、奥深い音の世界を紡ぎます。音楽を彩るのは、世界中から集められた希少なスピリッツ、匠の技が光るカクテル、そして国内の銘酒。さらに、自家製おつまみとのペアリングが、音の余韻をより深めます。一音一音に込められた物語が深く心に響き、音楽を“聴く”にとどまらず、“感じる”という格別な体験へと導きます。



営業時間：毎日 20:00～02:00

料金：カクテル 3,500 円～



総料理長には、オーストラリア出身の Thomas（トーマス）が就任。都内屈指のホテルやレストランでチームを率いた経験を持ち、シンプルながらもダイナミックで、エレガントかつ芸術性に富む料理スタイルには定評があります。「フェアモント東京」では、日本の文化や食材への深い敬意を礎に、独創的かつ革新的なダイニング体験を創造。卓越したチームワークのもと、至高の美食と心温まるサービスで皆様をお迎えします。美食家を魅了する秀逸な感性と大胆な創造性を兼ね備えたガストロノミーのアーティストであるトーマスは、アジアに根ざした美意識とグローバルなキャリアで培った知見を融合させ、五感を刺激する革新的な食体験を生み出します。一皿ごとに哲学と美しさが宿り、サステナビリティへの深い敬意を込めた、心を揺さぶるダイニングジャーニーへと皆様を誘います。

【35 階: 自然の恵みに抱かれ整える、包括的なウェルネスジャーニー】

フェアモントホテルは、時代を超えて“つながり”を紡ぎ、人々が集う場所として進化を遂げてきました。当館の「フェアモントスパ」ではそのレガシーを継承し、土地とのつながりを重んじながら自然の恩恵に敬意を払い、心と身体に寄り添う包括的なウェルネスジャーニーを提供いたします。トリートメント後は、東京タワーを一望する開放的なスパデッキで、贅沢で穏やかなひと時をお過ごしいただけます。

シグネチャートリートメントには、厳選された 3 つのボディ & フェイシャル トリートメントメニューをご用意しております。

- 『レガシー』：2002 年よりフェアモント バンフ スプリングスで採用され、40 年以上にわたり自然と健康の本質的なつながりを重んじる「Kerstin Florian（クリスチャン フローリアン）」を用いたトリートメント。音の癒しから始まるトリートメントは、伝統的な技法で筋肉の緊張を解きほぐします。フェイシャルトリートメントでは、キャビア由来の抗酸化成分を含む美容液やジェイドローラーを使用し、肌を引き締め、深い潤いと輝きを与えます。120 分 68,000 円
- 『デスティネーション』：港区のシンボルフラワーである“バラ”と、日本が誇る“桜”からインスピレーションを得た、極上の香りに包まれるトリートメント。繊細なボディスクラブと優雅なトリートメントが、柔らかく滑らかな肌へと導き、ローズクォーツを使用した贅沢なフェイシャルケアが肌に透明感をもたらします。華やかで洗練されたバラ、またはフェアモント東京オリジナルの桜儚く香りをお選びいただけます。120 分 68,000 円
- 『セレニティ』：静寂な海と月の満ち欠けからインスピレーションを得た、癒しと浄化を目的としたトリートメント。月の光に照らされた石のエネルギーと「ミキモトコスメティックス」による真珠エッセンス配合の美容液やオイルを贅沢に使用し、リンパの流れを促進して心身のバランスを整えます。さらに、東洋の伝統的なツボ技術を組み合わせることで深い安らぎと活力をもたらします。保湿効果の高い真珠の成分が、艶やかで輝く肌へ導きます。120 分 68,000 円

また、ウェルネスジャーニーでは、健康維持の基礎となる 3 つの要素である「栄養」「運動」「睡眠」を調整し、マインドフルネスを育み、心身のバランスを整えることをテーマに、より上質な生活習慣をサポートする 4 つのトリートメントをご提案いたします。

なお、開業を記念し、トリートメントをご予約いただいたお客様先着 100 名様に、Kristian Florian のギフトセット（ポーチ / バスソルト / バーム / ネロリオイルウオーター）を進呈いたします。

【レストラン予約】 * 2025 年 6 月 16 日（月）から受付開始

オンライン： <https://www.fairmont.com/ja/hotels/tokyo/fairmont-tokyo/dining.html>

お電話：03-4321-1111

E メール： Restaurantreservations.tokyo@fairmont.com

【「フェアモントスパ」予約】 * 2025 年 6 月 16 日（月）から受付開始

お電話：03-4218-7253（スパレセプション / 18:30～22:00）

E メール： Spareservations.tokyo@fairmont.com

* 上記の料金には、すべて税金・サービス料が含まれております。

* レストラン＆バーのラストオーダーは、閉店 30 分前となります。

※1：Foodstep 社 食品のカーボンフットプリントの計算方法や、企業が環境負荷を軽減するためのサービスを提供しているイギリスの企業。

※2：Orbisk 社 レストラン向けにフードロスを把握、削減するためのコンピュータービジョン・AI を活用したシステムを開発するオランダの企業。

フェアモント東京について

東京湾のほとりに佇む「フェアモント東京」は、西には東京タワー、東には東京湾を一望する絶好のロケーションに位置し、都心の躍動と水辺の静けさが響き合う特別なひと時をご提供いたします。館内には、29 のスイートを含む全 217 のゆったりとした客室、エグゼクティブラウンジ『フェアモントゴールド ラウンジ』、5 つのレストラン＆2 つのバー、屋外テラス、スカイチャペル、宴会場、スパ、屋内インフィニティプール、屋外リラクゼーションプール、ジム、サウナなど、心身を満たす充実の施設を完備。「フェアモント東京」は、芝浦の地とフェアモントがそれぞれに紡いできた歴史が時を経て交わり生まれた場所です。その必然の重なりに敬意を表し、すべての人に開かれたインクルーシブなラグジュアリーホテルとして、訪れるすべてのお客様に心に残る体験をお届けします。

お電話：03-4321-1111（代表）

住所：東京都港区芝浦 1 丁目 1 番 1 号 BLUE FRONT SHIBAURA TOWER S

[fairmont.jp/tokyo](https://www.fairmont.jp/tokyo) | Instagram： [@fairmonttokyo](https://www.instagram.com/fairmonttokyo) | Facebook： [Fairmont Tokyo](https://www.facebook.com/FairmontTokyo)

フェアモントについて

「フェアモント ホテル&リゾート」は、親密さと無限性が見事に調和する特別な場所です。1907年の創業以来、フェアモントはその土地の歴史や文化、コミュニティと深く結びつき、それぞれが壮大さや豊かな個性、特別な意義や価値を持つ、忘れられない唯一無二のホテルを創り上げてきました。現在、世界中に展開する92以上のホテルで、特別な出来事、心からの喜び、そして人生の節目を祝福し、訪れた後も長く心に刻まれる思い出をご提供しています。ニューヨークの「ザ プラザ」、ロンドンの「ザ サボイ」、サンフランシスコの「フェアモント サンフランシスコ」、カナダの「フェアモント バンフ スプリングス」、上海の「フェアモント ピースホテル」、そしてドバイの「フェアモント ザ パーム」などがその一例です。その卓越したサービス、壮大な公共スペース、地域の特徴を生かした料理、そして象徴的なバーやラウンジで広く知られており、ホスピタリティ業界における先駆的なアプローチと、持続可能性と責任ある観光の実践においても確固たるリーダーシップを発揮しています。また、フェアモントは、フランスを本拠地とし110カ国以上に5,600を超えるホテルを展開する世界屈指のホスピタリティグループ「アコー」の一員であり、豊富な特典やサービス、体験をご提供する、ライフスタイルを重視した「アコー」のロイヤルティプログラム、ALL (Accor Live Limitless) にも参画しています。

fairmont.com | all.com | group.accor.com

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

「フェアモント東京」PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
担当：高田（080-7647-3019）、寺島（080-4652-3813）、野上、武田
TEL: 03-6894-3200 / E-MAIL: fairmont_tokyo_pr@ssu.co.jp