

CLASSIC AFTERNOON TEA 5,500

3RD PLATE

Raspberry Macaron
マカロン フランボワーズ

Chocolate Swiss Roll
ルレ・オ・ショコラ

Strawberry Verrine
苺のヴェリーヌ
☕ DARJEELING / ダージリン

2ND PLATE

Chocolate Eclair
エクレール ショコラ

Strawberry Tart
苺のタルトレット

Milk Chocolate Mousse
ムース ショコラ オ・レ
☕ ASSAM / アッサム

1ST PLATE

Apple Pie / ふじと紅玉のアップルパイ ベリーソース
☕ APPLE CINNAMON / アップルシナモン

THE OTHER PLATE

Caprese
有機トマトのカプレーゼ

Spicy Pork Sandwich
スパイシーポークのサンドウィッチ

Oven Baked Scallop with Canola Flower
菜の花とホタテのココット

A LA CARTE

- ◆ 2 Scones / スコーン2個 苺ジャムとクランベリークリーム (+600)
- ◆ Truffle-flavored French Fries / トリュフポテト (+600)

CHEERS

🍷 BERRY × BERRY
ベリー × ベリー

TEA

CHOCOLAT BERRY / STRAWBERRY SENCHA / APPLE CINNAMON
ショコラベリー / いちご煎茶 / アップルシナモン

*KENYA / *LEMON MYRTLE
ケニア / レモンマートル

SUNSET NOUVEAU / EARL GREY / ASSAM / DARJEELING (HOT or ICE)
サンセットヌーボー / アールグレイ / アッサム / ダージリン

COFFEE • SOFTDRINK

COFFEE "BASE LINE" / SINGLE ORIGINE COFFEE "ETHIOPIA"
コーヒー"ベースライン" / シングルオリジンコーヒー"エチオピア"

NITRO ICED COFFEE / DE CAF
ドラフトアイスコーヒー / デカフェ

ORANGE / CRANBERRY / GINGER ALE
オレンジ / クランベリー / ジンジャーエール

LUXURY SET + 1,000

"AMAOU" STRAWBERRY × CHAI × GINGER / GINGER × GINGER ALE × LIME
あまおう × チャイ × ジンジャー / 生姜 × ジンジャーエール × ライム

SUDACHI CITRUS × TONIC × PINK PEPPER / EARL GREY LEMONADE
すだち × トニック × ピンクペッパー / アールグレイレモネード

SPICY CHAI / ROYAL MILK TEA / CAFE AU LAIT (HOT or ICE) / ESPRESSO
スパイシーチャイ / ロイヤルミルクティー / カフェオレ / エスプレッソ

MARIAGE FRERES

マリアージュフレール セレクションティー(下記3種)

*MARCO POLO ROUGE / CASABLANCA / FRENCH BREAKFAST TEA
マルコポーロルージュ / カサブランカ / フレンチブレックファーストティー

SPARKLING WINE

GLASS + 1,000 🍷 or 🍷 FREE FLOW + 2,000

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
Lat call will be asked in 90 mins after you have seated. 10% Service charge will be added to your bill.
1時間半後にラストオーダーとさせていただきます。10%のサービス料を別途頂戴致します。

CLASSIC HIGH TEA 7,300

3RD PLATE

Milk Chocolate Mousse
ムースショコラ・オ・レ

Chocolate Eclair
エクレールショコラ

Assorted Strawberries
軽井沢高原いちごとベリーの盛り合わせ

2ND PLATE

Caprese
有機トマトのカプレーゼ

Spicy Pork Sandwich
スパイシーポークのサンドウィッチ

Oven Baked Scallop with Canola Flower
菜の花とホタテのココット

1ST PLATE

Prosciutto
熟成生ハム

THE OTHER PLATE

Assortment of Appetizers
前菜の盛り合わせ

Truffle-flavored French Fries
トリュフポテト

A LA CARTE

2 Scones
スコーン2個
いちごジャムとクランベリークリーム
+600

Apple Pie
アップルパイ バニラアイス
+800/1 PIECE

Prosciutto
熟成生ハム
+1,400

ALCOHOLIC DRINK

SPARKLING WINE / WHITE WINE / RED WINE
スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン

STRAWBERRY BELLINI / MIMOSA
あまおういちごのベリーニ / ミモザ

TEA

CHOCOLAT BERRY / STRAWBERRY SENCHA / APPLE CINNAMON
ショコラベリー / いちご煎茶 / アップルシナモン

SUNSET NOUVEAU / *KENYA
サンセットヌーボー / ケニア

COFFEE

COFFEE "BASE LINE" / SINGLE ORIGINE COFFEE "ETHIOPIA"
コーヒー"ベースライン" / シングルオリジンコーヒー"エチオピア"

NITRO ICED COFFEE / DE CAF
ドラフトアイスコーヒー / デカフェ

NONALCOHOLIC COCKTAIL

"AMAOU" STRAWBERRY × CHAI × GINGER / EARL GREY LEMONADE
あまおう × チャイ × ジンジャー / アールグレイレモネード

SUDACHI CITRUS × TONIC × PINK PEPPER / GINGER × GINGER ALE × LIME
すだち × トニック × ピンクペッパー / 生姜 × ジンジャーエール × ライム

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
Lat call will be asked in 90 mins after you have seated. 10% Service charge will be added to your bill.
1時間半後にラストオーダーとさせていただきます。10%のサービス料を別途頂戴致します。