

CLASSIC AFTERNOON TEA 6,500

3RD PLATE

Pistachio Cake
フレジェ ピスターシュ

Berry and Rose Verrine
ベリーとローズのヴェリーヌ

Bonbon Chocolate with Passion Fruit

ボンボンショコラ パッション

 DARJEELING / ダージリン

2ND PLATE

Cheese Mousse
ムース フロマージュ

Raspberry Macaron
マカロン フランボワーズ

Strawberry Tart

苺のタルトレット

 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

Truffle and Egg Sandwich
トリュフと玉子のサンドウィッチ

Oven Baked Asparagus with Chicken


アスパラガスとチキンのココット

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 / BERRY FRAISIER

ケニア / レモンマートル / ベリーフレジェ

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
マルコポーロージュ / カサブランカ / フレンチブレイ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 staff.

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。

Last 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 8,000

3RD PLATE

Pistachio Cake
フレジェ ピスターシュ

Cheese Mousse
ムース フロマージュ

Assorted Strawberries

いちごの盛り合わせ

2ND PLATE

Caprese
有機トマトのカプレーゼ

Truffle and Egg Sandwich
トリュフと玉子のサンドウィッチ

1ST PLATE

Prosciutto

熟成生ハム

THE OTHER PLATE

Assortment of Appetizers
前菜の盛り合わせ

Turnip Gratin
蕪のグラタン

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 パニラアイス

+800/1 PIECE

Truffle-flavored French Fries

トリュフポテト

+600

ALCOHOLIC DRINK

STRAWBERRY BELLINI / MIMOSA / NAPOLÉON SOUR

あまおういちごのベリーニ / ミモザ / ナポレオンサワー

SPARKLING WINE / WHITE WINE / RED WINE

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン

TEA

CHOCOLAT BERRY / BERRY FRAISIER

ショコラベリー / ベリーフレジェ

STRAWBERRY SENCHA / APPLE CINNAMON

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 staff.

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。

Last 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。