

CLASSIC AFTERNOON TEA 6,500

3RD PLATE

Rose Verrine
ローズ ヴェリーヌ

Raspberry Macaron
フランボワーズ マカロン

Lychee and Rose Cream Puff
ライチローズ シュークリーム

 DARJEELING / ダージリン

2ND PLATE

Meringue Swiss Roll
メレンゲロールケーキ

Cherry Tart
さくらんぼのタルト

Cheese and Berry Mousse
フロマージュブラン ベリー ムース

 ASSAM / アッサム

1ST PLATE

Apple Pie / ふじと紅玉のアップルパイ グリオットソース

 APPLE CINNAMON / アップルシナモン

THE OTHER PLATE

Corn Gratin
とうもろこしのグラタン

Tomato Caprese
トマトのカプレーゼ

Smoked Salmon Sandwich
スモークサーモンのサンドウィッチ

A LA CARTE

◆ 2 Scones / スコーン2個 ライチローズジャム×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

PINK ROSE (HOT or ICE) / ROSE CITRUS (HOT or ICE)
ピンクローズ / ローズシトラス

FRUITY LYCHEE (HOT or ICE) / APPLE CINNAMON
フルーティーライチ / アップルシナモン

*ROSE GARDEN / *KENYA / *LEMON MYRTLE
ローズガーデン / 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

*マークがある紅茶はノンカフェインでございます。

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 min 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

Rose Verrine
ローズ ヴェリーヌ

Cherry Tart
さくらんぼのタルト

Cheese and Berry Mousse
フロマージュブラン ベリー ムース

2ND PLATE

Tomato Caprese
トマトのカプレーゼ

Smoked Salmon Sandwich
スモークサーモンのサンドウィッチ

1ST PLATE

Prosciutto
熟成生ハム

THE OTHER PLATE

Assorted Appetizers
前菜の盛り合わせ

Duck Macaron
鴨のマカロン

Turnip and Japanese Chicken Gratin
蕪と国産鶏のグラタン

A LA CARTE

Apple Pie
アップルパイ パニラアイス
+800 / 1 PIECE

2 Scones
スコーン2個
ライチローズジャム×クランベリークリーム
+600

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

PINK ROSE (HOT or ICE) / ROSE CITRUS (HOT or ICE)
ピンクローズ / ローズシトラス

FRUITY LYCHEE (HOT or ICE) / APPLE CINNAMON
フルーティーライチ / アップルシナモン

SUNSET NOUVEAU / *KENYA / *ROSE GARDEN
サンセットヌーボー / ケニア / ローズガーデン

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 min 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。