

CLASSIC AFTERNOON TEA 5,500

3RD PLATE

Lychee and Rose Verrine
ライチローズ ヴェリーヌ

Fromage and Berry Mousse
ムース フロマーージュベリー

Blueberry Cake
国産ブルーベリーのショートケーキ

 DARJEELING / ダージリン

2ND PLATE

Apricot Cream Puff
アプリコット シュークリーム

Cherry Tart
山形県産さくらんぼのタルト

Wholegrain Sablé with Rose and Berry Cream
全粒粉サブレ ローズベリークリーム

 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

 SUNSET NOUVEAU / サンセットヌーボー

THE OTHER PLATE

Spicy Chicken Sandwich
スパイシーチキンサンド

Asparagus and Potato Gratin
アスパラガスと新じゃがのグラタン

Bagna Cauda with Vegetables
シェフおすすめ野菜のバーニャカウダ

A LA CARTE

◆ 2 Scones / スコーン2個 グリオットローズジャムとクランベリークリーム (+600)

◆ Truffled French Fries / トリュフポテト (+600)

CHEERS

ROSE BERRY
ローズベリー



ポリフェノールが豊富に含まれるルイボスティーに
ローズの上質な香りをブレンドし、甘酸っぱいいちごを合わせた
クラシックハウスオリジナルのノンアルコールカクテル。

TEA

ROSE APRICOT (HOT or ICE) / ROSE CITRUS (HOT or ICE)
ローズアプリコット / ローズシトラス

FRUITY LYCHEE (HOT or ICE) / SUNSET NOUVEAU / *LEMON MYRTLE
フルーティーライチ / サンセットヌーボー / レモンマートル

*KENYA / EARL GREY / ASSAM / DARJEELING (HOT or ICE)
ケニア / 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

STRAWBERRY × MARIAGE FRERES / GINGER × GINGER ALE × LIME
あまおういちご × マリアージュフレール / 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

+ 1,000 / + 2,000

GLASS  or  FREE FLOW

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 7,300

3RD PLATE

Apricot Cream Puff
アプリコット シュークリーム

Cherry Tart
山形県産さくらんぼのタルト

Lychee and Rose Verrine
ライチローズ ヴェリーヌ

2ND PLATE

Spicy Chicken Sandwich
スパイシーチキンサンド

Asparagus and Potato Gratin
アスパラガスと新じゃがのグラタン

Bagna Cauda with Vegetables
シェフおすすめ野菜のバーニャカウダ

1ST PLATE

Prosciutto
熟成生ハム

THE OTHER PLATE

Assortment of Appetizers
前菜の盛り合わせ

Truffled French Fries
トリュフポテト

A LA CARTE

2 Scones
スコーン2個
グリオットローズジャムと
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

Prosciutto
バイヨンヌ産
14ヶ月熟成生ハム
+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

EARL GREY COSMOPOLITAN / STRAWBERRY BELLINI / MIMOSA
アールグレイコスモポリタン / あまおういちごのベリーニ / ミモザ

TEA

ROSE APRICOT (HOT or ICE) / SUNSET NOUVEAU
ローズアプリコット / サンセットヌーボー

ROSE CITRUS (HOT or ICE) / *KENYA
ローズシトラス / 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

STRAWBERRY × MARIAGE FRERES / EARL GREY LEMONADE
あまおういちご × マリアージュフレール / 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

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。