

## CLASSIC AFTERNOON TEA 5,500

### 3RD PLATE

Citrus Verrine with Shine Muscat Grape      Wholegrain Sabl  with Rum Raisin Butter  
シャインマスカット シトラスヴェリーヌ      ラムレーズンバター 全粒粉サブレ

Tartelette au Shine Muscat Grape with Elderflower  
シャインマスカットのタルトレット エルダーフラワー

 DARJEELING / ダージリン

### 2ND PLATE

Mousse au Muscat      KYOHO Grape  clair  
ムース・オ・マスカット      エクレール“巨峰”

Citron Cake with NAGANO PURPLE Grape  
シトロンケーキ ナガノパープル

 ASSAM / アッサム

### 1ST PLATE

Apple Pie / ふじと紅玉のアップルパイ アッサムアングレーズソース

 SUNSET NOUVEAU / サンセットヌーボー

### THE OTHER PLATE

Grain and Lotus Root Salad      Honey Chicken Sandwich  
穀物と蓮根のサラダ      ハニーチキンサンドウィッチ

Oven Baked Shrimp and Mushroom with Bourguignon Butter  
海老とマッシュルーム ブルギニヨンバター

### A LA CARTE

◆ 2 Scones / スコーン2個 レーズンバターと巨峰のジャム (+600)

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

### CHEERS



“COCO FARM & WINERY” GRAPE VINEGAR  
ココ・ファーム・ワイナリー グレープヴィネガー

### TEA

FRESH WINE (HOT or ICE) / MUSCAT GREY (HOT or ICE)  
フレッシュワイン / ミュスカグレイ

PINK SERENADE (HOT or ICE) / SUNSET NOUVEAU / \*LEMON MYRTLE  
ピンクセレナーデ / 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

MUSCAT × ELDERFLOWER / GINGER × GINGER ALE × LIME  
マスカット × エルダーフラワー / 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

+ 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

Mousse au Muscat  
ムース・オ・マスカット

Kyoho Grape  clair  
エクレール“巨峰”

Assorted Shine Muscat Grape and KYOHO Grape  
シャインマスカットと巨峰の盛合せ

### 2ND PLATE

Grain and Lotus Root Salad  
穀物と蓮根のサラダ

Honey Chicken Sandwich  
ハニーチキンサンド

Oven Baked Shrimp and Mushroom with Bourguignon Butter  
海老とマッシュルーム ブルギニヨンバター

### 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  
巨峰のジャムとレーズンバター

+600

Apple Pie

アップルパイ バニラアイス

+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

KIR SERENADE / MIMOSA  
キールセレナーデ / ミモザ

### TEA

FRESH WINE (HOT or ICE) / MUSCAT GREY (HOT or ICE)  
フレッシュワイン / ミュスカグレイ

PINK SERENADE (HOT or ICE) / SUNSET NOUVEAU / \*KENYA  
ピンクセレナーデ / 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

MUSCAT × ELDERFLOWER / EARL GREY LEMONADE  
マスカット × エルダーフラワー / 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

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。