

CLASSIC AFTERNOON TEA 5,500

3RD PLATE

Pistachio Eclair Salted Caramel Ganache Sand Cookies
エクレール・ピスターシュ キャラメルサレ ガナッシュサンド

Strawberry Verrine with Marco Polo Rouge Jelly
苺のヴェリーヌ マルコポーロルージュ

 DARJEELING / ダージリン

2ND PLATE

Berry Mousse Opéra Monte Bianco
ムース・ア・ラ・ベリー オペラ モンテビアンコ

 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

Grain and Lotus Root Salad Oven Baked Lobster
穀物と蓮根のサラダ オマール海老のココット

Pastrami Sandwich
パストラミビーフのサンドウィッチ

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

 "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

CHOCOLAT BERRY / MARRON GRACÉ / APPLE CINNAMON
ショコラベリー / マロングラッセ / 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4種)

*MARCO POLO ROUGE / THÉ VERT MARCO POLO
マルコポーロルージュ / テ ヴェール マルコポーロ

CASABLANCA / FRENCH BREAKFAST TEA
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。

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

Monte Bianco Pistachio Eclair
モンテビアンコ エクレール・ピスターシュ

Assorted Strawberries
苺の盛り合わせ

2ND PLATE

Grain and Lotus Root Salad Oven Baked Lobster
穀物と蓮根のサラダ オマール海老のココット

Pastrami Sandwich
パストラミビーフのサンドウィッチ

1ST PLATE

Prosciutto
熟成生ハム

THE OTHER PLATE

Assortment of Appetizers Truffle-flavored French Fries
前菜の盛り合わせ トリュフポテト



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

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
あまおう苺のベリーニ / ミモザ



TEA

CHOCOLAT BERRY / MARRON GRACÉ / APPLE CINNAMON
ショコラベリー / マロングラッセ / 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。

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。