

CLASSIC AFTERNOON TEA 5,500

CLASSIC HIGH TEA 8,000

3RD PLATE

White Peach and Lychee Verrine
白桃とライチのヴェリーヌ

Exotic Mousse
ムース・オ・エキゾチック

Whole Wheat Sable with Mango Cream
マンゴークリームの全粒粉サブレ

 DARJEELING / ダージリン

2ND PLATE

White Peach Cake
白桃のショートケーキ

Plum Cream Puff
プラムのシュークリーム

Mango Tart
宮崎マンゴーのタルト

 ASSAM / アッサム

1ST PLATE

Apple Pie / ふじと紅玉のアップルパイ 桃のソース

 APPLE CINNAMON / アップルシナモン

THE OTHER PLATE

Oven-baked Ratatouille with Shrimp
エビとラタトゥイユのココット

Lemon Chicken Sandwich
レモンチキンのサンドウィッチ

Bagna Cauda
バーニャカウダ

A LA CARTE

- ◆ 2 Scones / スコーン2個 桃ジャム×克蘭ベリークリーム (+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

MANGO SENCHA (HOT or ICE) / EVERYDAY JASMINE (HOT or ICE)
マンゴー煎茶 / エブリデイジャスミン
APPLE CINNAMON / SUNSET NOUVEAU
アップルシナモン / サンセットヌーボー
ASSAM / EARL GREY (HOT or ICE) / DARJEELING (HOT or ICE)
アッサム / アール 그레이 / ダージリン
*ROSEHIP × PEACH (HOT or ICE) / *KENYA / *LEMON MYRTLE
ローズヒップ × ピーチ / ケニア / レモンマートル
* 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

WHITE PEACH × JASMINE / GINGER × GINGER ALE × LIME
白桃 × ジャスミン / 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。

3RD PLATE

Plum Cream Puff
プラムのシュークリーム

Exotic Mousse
ムース・オ・エキゾチック

Mango and White Peach
宮崎マンゴーと国産白桃

2ND PLATE

Bagna Cauda
バーニャカウダ

Lemon Chicken Sandwich
レモンチキ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 バニラアイス
+800 / 1 PIECE

2 Scones
スコーン2個
桃ジャム×克蘭ベリークリーム
+600

Truffle-flavored French Fries
トリュフポテト
+600

ALCOHOLIC DRINK

WHITE PEACH BELLINI / MIMOSA / NAPOLEON SOUR
白桃のベリーニ / 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

MANGO SENCHA (HOT or ICE) / APPLE CINNAMON
マンゴー煎茶 / アップルシナモン

EVERYDAY JASMINE (HOT or ICE) / SUNSET NOUVEAU
エブリデイジャスミン / サンセットヌーボー

*ROSEHIP × PEACH (HOT or ICE) / *KENYA
ローズヒップ × ピーチ / 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

WHITE PEACH × JASMINE / EARL GREY LEMONADE
白桃 × ジャスミン / 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。