

CLASSIC AFTERNOON TEA
WEEK DAY 5,500
WEEK END 6,500

3RD PLATE

Mont Blanc Verrine
モンブラン ヴェリース

Salted Caramel Macaron
塩キャラメル マカロン

Florentine
フロランタン

 DARJEELING / ダージリン

2ND PLATE

Pear and Earl Grey Tart
洋梨と紅茶のタルト

Pear and Caramel Cream Puff
洋梨とキャラメル シュークリーム

Chestnut Mousse
マロンムース

 ASSAM / アッサム

1ST PLATE

Apple Pie / ふじと紅玉のアップルパイ ルージュソース

 APPLE CINNAMON / アップルシナモン

THE OTHER PLATE

Potato Mousse
インカのめざめ ムース

Mortadella Sandwich
モルタデラのサンドウィッチ

Oven baked Scallop and Lotus root with Tomato sauce
帆立と蓮根のトマトココット

A LA CARTE

◆ 2 Scones / スコーン2個 洋梨ジャム×マロンバタークリーム (+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

LA FRANCE (HOT or ICE) / FRESH WINE (HOT or ICE)
ラ・フランス / フレッシュワイン

MARRON TEA / APPLE CINNAMON / SUNSET NOUVEAU
マロン紅茶 / 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 / アールグレイ / ダージリン

*KENYA / *LEMON MYRTLE
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

KYOHO GRAPES × LAVENDER / GINGER × GINGER ALE × LIME
巨峰 × ラベンダー / 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
スパイスチャイ / 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 / CASABLANCA / FRENCH BREAKFAST TEA

マルコポーロ / 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 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 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
8,000

3RD PLATE

Chestnut Mousse
マロンムース

Pear and Earl Grey Tart
洋梨と紅茶のタルト

Shine Muscat and Grape
シャインマスカットと葡萄

2ND PLATE

Potato Mousse
インカのめざめ ムース

Mortadella Sandwich
モルタデラのサンドウィッチ

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

Zucchini and Mozzarella Cheese Cocotte
ズッキーニとモッツアレラチーズのココット

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
洋梨ジャム×マロンバタークリーム
+600

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

ALCOHOLIC DRINK

PEAR BELLINI / MIMOSA / NAPOLÉON SOUR
洋梨のベリーニ / 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

LA FRANCE (HOT or ICE) / MARRON TEA
ラ・フランス / マロン紅茶

FRESH WINE (HOT or ICE) / APPLE CINNAMON
フレッシュワイン / 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

KYOHO GRAPES × LAVENDER / EARL GREY LEMONADE
巨峰 × ラベンダー / 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 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。