

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

3RD PLATE

Strawberry Verrine with Rose Champagne Jelly / 苺のヴェリース ロゼシャンパン
Salted Caramel Ganache Sand Cookies / キャラメルサレ ガナッシュサンド

Stollen / シュトールン

 DARJEELING / ダージリン

2ND PLATE

Monte Bianco / モンテビアンコ

Bûche de Noël / ブッシュドノエル

Strawberry Eclair / エクレール フレーズ

 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

Potato Mousse / インカのめざめ ムース

Oven Baked Lobster / オマール海老のココット

Pastrami Sandwich / パストラミのサンドウィッチ

A LA CARTE

◆ 2 Scones / スコーン2個 苺ジャム×克蘭ベリークリーム (+600)

◆ Truffle-flavored French Fries / トリュフポテト (+600)

CHEERS

 BERRY × BERRY / ベリー × ベリー

TEA

CHRISTMAS EVE / MANDARIN / クリスマスイブ / マンダリン

APPLE CINNAMON / SUNSET NOUVEAU / ASSAM / アップルシナモン / サンセットヌーボー / アッサム

EARL GREY (HOT or ICE) / DARJEELING (HOT or ICE) / 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

"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

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 / フレンチブレイ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

Strawberry Eclair / エクレール フレーズ

Bûche de Noël / ブッシュドノエル

Assorted Fruits / フルーツの盛り合わせ

2ND PLATE

Potato Mousse / インカのめざめ ムース

Pastrami Sandwich / パストラミのサンドウィッチ

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

Pumpkin and Braised Pork Gratin / 南瓜と豚ブレゼのグラタン

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
苺ジャム×克蘭ベリークリーム
+600

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

ALCOHOLIC DRINK

SEASONAL BELLINI / MIMOSA / NAPOLÉON SOUR / 季節のベリーニ / 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

CHRISTMAS EVE / MANDARIN / クリスマスイブ / マンダリン

APPLE CINNAMON / SUNSET NOUVEAU / アップルシナモン / サンセットヌーボー

KENYA (NON CAFFEIN) / ケニア (ノンカフェイン)

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 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。