

CLASSIC AFTERNOON TEA

WEEK DAY 5,500

WEEK END 6,500

3RD PLATE

Chocolate Macaron
ショコラマカロン

Opéra
オペラ

Strawberry Verrine with White Wine Jelly
苺のヴェリーヌ 白ワインジュレ

 DARJEELING / ダージリン

2ND PLATE

Chocolate Mousse
ムース オショコラ

Strawberry Tart
国産苺のタルト

Chocolate and Strawberry Cream Puff
シュー ショコラ 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

Oven Baked Scallop
帆立のココット

Mortadella Sandwich
モルタデラのサンドウィッチ


Caprese
フルーツマトのカプレーゼ

A LA CARTE

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

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

CHEERS

 BERRY × BERRY
ベリー × ベリー

TEA

CHOCOLAT BERRY / STRAWBERRY SENCHA
ショコラベリー / いちご煎茶

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

*CHOCOLAT ORANGE / *KENYA / *LEMON MYRTLE
ショコラオレンジ / 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

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

Chocolate Macaron
ショコラマカロン

Opéra
オペラ

Assorted Berries
国産苺とベリーの盛り合わせ

2ND PLATE

Caprese
フルーツマトのカプレーゼ

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

Duck Macaron
鴨のマカロン

Assorted Appetizers
前菜の盛り合わせ

Oeufs Cocotte
紅花たまごのウフココット

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
苺ジャム×クランベリークリーム
+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

CHOCOLAT BERRY / STRAWBERRY SENCHA
ショコラベリー / いちご煎茶

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

*CHOCOLAT ORANGE / *KENYA
ショコラオレンジ / 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 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。