

## CLASSIC AFTERNOON TEA

WEEK DAY 6,000

WEEK END 7,000

### 3RD PLATE

Raspberry Macaron  
フランボワーズマカロン

Fraisier  
フレジエ

Marinated Strawberries  
with White Wine Jelly  
苺のマリネ 白ワインジュレ

 DARJEELING / ダージリン

### 2ND PLATE

Strawberry Tart  
とちあいかのタルト

Canelé  
カヌレ

Strawberry Mousse  
ムース・オ・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

Asparagus and Chicken Gratin  
アスパラガスとチキンのグラタン

Roast Beef Sandwich  
ローストビーフのサンドウィッチ

Salmon Tartare  
サーモンタルタル

### A LA CARTE

- ◆ Strawberries and Prosciutto / 紅ほっぺ×生ハム (+1500)
- ◆ 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

ROYAL BERRY (HOT or ICE) / STRAWBERRY SENCHA / APPLE CINNAMON  
ロイヤルベリー / いちご煎茶 / アップルシナモン

EARL GREY (HOT or ICE) / DARJEELING (HOT or ICE)  
アールグレイ / ダージリン

SUNSET NOUVEAU / ASSAM / \*KENYA  
サンセットヌーボー / アッサム / ケニア

\*CHAMOMILE & ROSEMARY / \*ROSEHIP & HIBISCUS / \*LEMON MYRTLE  
カモミール & ローズマリー / ローズヒップ & ハイビスカス / 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

SAKURA TEA SQUASH / "AMAOU" STRAWBERRY × CHAI × GINGER / EARL GREY LEMONADE  
さくらティースクワッシュ / 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

Strawberry Tart  
とちあいかのタルト

Strawberry Mousse  
ムース・オ・フレーズ

Assorted Berries  
国産苺とベリーの盛り合わせ

### 2ND PLATE

Salmon Tartare  
サーモンタルタル

Roast Beef Sandwich  
ローストビーフのサンドウィッチ

### 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×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

ROYAL BERRY / STRAWBERRY SENCHA  
ロイヤルベリー / 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

\*ROSEHIP & HIBISCUS / \*CHAMOMILE & ROSEMARY / \*KENYA  
ローズヒップ & ハイビスカス / カモミール & ローズマリー / 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

SAKURA TEA SQUASH / "AMAOU" STRAWBERRY × CHAI × GINGER  
さくらティースクワッシュ / あまおう × チャイ × ジンジャー

EARL GREY LEMONADE / GINGER × GINGER ALE × LIME  
アールグレイレモネード / 生姜 × ジンジャーエール × ライム

SUDACHI CITRUS × TONIC × PINK PEPPER  
すだち × トニック × ピンクペッパー

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。