

CLASSIC AFTERNOON TEA

10,000



SAVORY

Rose Garden Salad
ローズガーデンサラダ

Daisen Chicken Galantine with Truffle and EDOMAE Herbs
ガランティース 大山鶏 トリュフ 江戸前ハーブ

Colorful Tomatoes with Mascarpone Espuma
カラフルトマト オーム乳業 マスカルポーネエスプーマ

Salmon and Colorful Vegetables Terrine
富士山サーモン 彩り野菜 テリーヌ

Foie Gras Crème Brûlée
フォアグラ クレームブリュレ



SWEETS

Rose Flower Pafait
パフェ “フラワー デ ローズ”

Rose Mousse
ムース ロゼ

Lychee Rose and Apricot Verrine
ライチローズとアプリコットのヴェリーヌ

Meringue Swiss Roll
メレンゲロール

Rose Macaron
ローズマカロン

Cherry Tart
さくらんぼタルト

Violet Mousse
ムース ヴィオレ

Chou à la Crème Rouge
シュール・ア・ラ・クレム ルージュ

- All You Can Enjoy -
Vanilla Scone / Earl Grey Scone
バニラスコーン / アールグレイスコーン
スコーンはお好きなだけお楽しみいただけます

A LA CARTE

◆ Truffle-flavored French Fries / トリュフポテト (+800)

CHEERS



NON ALCOHOLIC ROSE SPARKLING WINE
ノンアルコール ロゼスパークリング

TEA

ROSE TEA / JASMINE ROSE (HOT or ICE) / ROSE ROYAL MILK TEA
ローズティー / ジャスミンロゼ / ローズロイヤルミルクティー
EARL GREY (HOT or ICE) / DARJEELING (HOT or ICE) / SUNSET NOUVEAU / ASSAM
アールグレイ / ダージリン / サンセットヌーボー / アッサム
*CHAMOMILE & ROSEMARY / *LEMON MYRTLE
カモミール & ローズマリー / レモンマートル
*ROSEHIP & HIBISCUS (HOT or ICE) / *KENYA
ローズヒップ & ハイビスカス / ケニア

MARIAGE FRERES

マリアージュフレール セレクションティー(下記4種)

*MARCO POLO ROUGE / ELEPHANT BLANC
マルコポーロルージュ / エレファンブラン

CASABLANCA / FRENCH BREAKFAST TEA
カサブランカ / フレンチブレイクファーストティー

* マークがある紅茶はノンカフェインでございます。

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 / CAFE AU LAIT(HOT or ICE)
ドラフトアイスコーヒー / デカフェ / カフェオレ

NON ALCOHOLIC COCKTAIL • SOFTDRINK

ROSE LEMONADE / ROSE TEA SPARKLING / “AMAOU” STRAWBERRY × CHAI × GINGER
ローズレモネード / ローズティースパークリング / あまおう × チャイ × ジンジャー
ORANGE / CRANBERRY / GINGER ALE
オレンジ / クランベリー / ジンジャーエール

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

Cherry Tart
さくらんぼタルト

Rose Mousse
ムース ロゼ

Assorted Berries
国産苺とベリーの盛り合わせ

2ND PLATE

Salmon and Colorful Vegetables Terrine
富士山サーモン 彩り野菜 テリーヌ

Duck Macaron
鴨のマカロン

Daisen Chicken Galantine with Truffle and EDOMAE Herbs
ガランティース 大山鶏 トリュフ 江戸前ハーブ

1ST PLATE

Assorted Appetizers
前菜の盛り合わせ

THE OTHER PLATE

Oeufs Cocotte
紅花たまごのウフココット

Prosciutto
熟成生ハム

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
ライチローズジャム×ホイップバター
+600

Truffle-flavored French Fries
トリュフポテト
+800

ALCOHOLIC DRINK

“AMAOU” STRAWBERRY BELLINI / NAPOLÉON SOUR
あまおうのベリーニ / 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

ROSE TEA / JASMINE ROSE / *ROSEHIP & HIBISCUS / *KENYA
ローズティー / ジャスミンロゼ / ローズヒップ & ハイビスカス / ケニア

MARIAGE FRERES

マリアージュフレール セレクションティー(下記4種)

*MARCO POLO ROUGE / ELEPHANT BLANC
マルコポーロルージュ / エレファンブラン

CASABLANCA / FRENCH BREAKFAST TEA
カサブランカ / フレンチブレイクファーストティー

* マークがある紅茶はノンカフェインでございます。

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

ROSE LEMONADE / ROSE TEA SPARKLING
ローズレモネード / ローズティースパークリング

“AMAOU” STRAWBERRY × CHAI × GINGER
あまおう × チャイ × ジンジャー

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。