

# 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。