

CLASSIC AFTERNOON TEA
-PEACH & MANGO-
WEEKDAY 6,000
WEEKEND 7,000



3RD PLATE

Lemon and Raspberry Macaron
レモンとフランボワーズのマカロン

Peach and Assam Cake
白桃とアッサムのショートケーキ

Mango Verrine
マンゴーのヴェリーヌ

 DARJEELING / ダージリン

2ND PLATE

Peach Tart
白桃のタルト

Mango and Coconut Cream Puff
マンゴーとココナッツのシュークリーム

Peach Mousse
白桃のムース

 ASSAM / アッサム

1ST PLATE

Apple Pie / ふじと紅玉のアップルパイ 桃のソース

THE OTHER PLATE

Lobster Quiche
オマール海老のキッシュ

Bagna Cauda
夏野菜のバーニャカウダ

Truffle and Egg Croissant Sandwich
トリュフとたまごのクロワッサンサンド

A LA CARTE

- ◆ Peach and Mango with Prosciutto / 国産白桃とマンゴー×熟成生ハム (+1800)
- ◆ 2 Scones / スコーン2個 桃ジャム×克蘭ベリークリーム (+600)
- ◆ Truffle-flavored French Fries / トリュフポテト (+600)

CHEERS

 "COCO FARM & WINERY" GRAPE VINEGAR
ココ・ファーム・ワイナリー グレープヴィネガー

TEA

TROPICAL MANGO (HOT or ICE) / SWEET WHITE PEACH (HOT or ICE)
トロピカルマンゴー / スイートホワイトピーチ

SUNSET NOUVEAU / MANGO SENCHA / EVERYDAY JASMINE (HOT or ICE)
サンセットヌーボー / マンゴー煎茶 / エブリデイジャスミン

ASSAM / EARL GREY (HOT or ICE) / DARJEELING (HOT or ICE)
アッサム / 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

SALTY PASSION × MINT / EARL GREY LEMONADE
ソルティパッション × ミント / 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
マルコポーロルーージュ / カサブランカ / フレンチブレックファーストティー

 Ichijiku -LIMITED EDITION-
POT OF TEA + 1,000

 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 staffs.
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
-PEACH & MANGO-
8,000



3RD PLATE

Mango and Coconut Cream Puff
マンゴーとココナッツのシュークリーム

Peach Mousse
白桃のムース

Assorted Peach and Mango
国産桃とマンゴーの盛り合わせ

2ND PLATE

Truffle and Egg Croissant Sandwich
トリュフとたまごのクロワッサンサンド

Bagna Cauda
夏野菜のバーニャカウダ

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ット

Prosciutto
熟成生ハム

A LA CARTE

Apple Pie
アップルパイ パニラアイス
+800 / 1 PIECE

2 Scones
スコーン2個
桃ジャム×克蘭ベリークリーム
+600

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

ALCOHOLIC DRINK

WHITE PEACH BELLINI / MIMOSA / NAPOLÉON SOUR
白桃のベリーニ / 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

TROPICAL MANGO (HOT or ICE) / SWEET WHITE PEACH (HOT or ICE)
トロピカルマンゴー / スイートホワイトピーチ

MANGO SENCHA / EVERYDAY JASMINE (HOT or ICE)
マンゴー煎茶 / エブリデイジャスミン

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

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

SALTY PASSION × MINT / KIOI LEMONADE
ソルティパッション × ミント / 紀尾井レモネード

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.
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。