

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
 APPLE CINNAMON / アップルシナモン

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) / MANGO SENCHA
トロピカルマンゴー / スイートホワイトピーチ / マンゴー煎茶
SUNSET NOUVEAU / APPLE CINNAMON / EVERYDAY JASMINE (HOT or ICE)
サンセットヌーボー / アップルシナモン / 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 / フレンチブレッ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
-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クト	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 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
ソルティパッション × ミント

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。