

CLASSIC AFTERNOON TEA
-SHINE MUSCAT & MARRON-

WITH APPLE PIE WEEKDAY 6,000 / WEEKEND 7,000
WITH NAPOLEON PIE WEEKDAY 7,000 / WEEKEND 8,000



3RD PLATE

Raisin Butter Cookie Sandwich Chestnut Cannele Shine Muscat Verrine
レーズンバターサンド マロン カヌレ シャインマスカット ヴェリーヌ

 DARJEELING / ダージリン

2ND PLATE

"Basque Style" Chestnut Cheese Cake Chestnut Mousse Shine Muscat Tart
マロン バスクチーズケーキ マロン ムース シャインマスカット タルト

 ASSAM / アッサム

1ST PLATE

Ratatouille Tortilla Mushroom Quiche Pumpkin Mousse
ラタ・トルティーヤ キッシュ シャンピニオン かぼちゃのムース・サレ

THE OTHER PLATE

Apple Pie / ふじと紅玉のアップルパイ
or
Japanese Chestnut Napoléon Pie / 国産和栗のナポレオンパイ

A LA CARTE

- ◆ Shine Muscat with Prosciutto / シャインマスカット×熟成生ハム (+1800)
- ◆ 2 Scones / スコーン2個 葡萄ジャム×マロンバター (+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

FRESH WINE (HOT or ICE) / MUSCAT GREY (HOT or ICE) / APPLE CINNAMON
フレッシュワイン / ミスカグレイ / アップルシナモン
SUNSET NOUVEAU / ASSAM / EARL GREY (HOT or ICE) / DARJEELING (HOT or ICE)
サンセットヌーボー / アッサム / アールグレイ / ダージリン

*MARRON ROOIBOS / *KENYA / *LEMON MYRTLE
マロンルイボス / 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

MUSCAT × ELDERFLOWER × BASIL / KIOI LEMONADE
マスカット×エルダーフラワー×バジル / 紀尾井レモネード

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
マルコポーロルージュ / カサブランカ / フレンチブレイクファーストティー

 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
-SHINE MUSCAT & MARRON-

8,000



3RD PLATE

"Basque Style" Shine Muscat Tart
Chestnut Cheese Cake シャインマスカット タルト
マロン バスクチーズケーキ

Assorted Shine Muscat and Grape
シャインマスカットと葡萄

2ND PLATE

Mushroom Quiche Pumpkin Mousse
キッシュ シャンピニオン かぼちゃのムース・サレ

1ST PLATE

Assorted Appetizers
前菜の盛り合わせ

THE OTHER PLATE

Onion Gratin Soup Prosciutto
オニオングラタンスープ 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
葡萄ジャム×マロンバター
+600

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

ALCOHOLIC DRINK

PEAR BELLINI / MIMOSA / NAPOLEON SOUR
洋梨のペリーニ / 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

FRESH WINE (HOT or ICE) / MUSCAT GREY (HOT or ICE)
フレッシュワイン / ミスカグレイ

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

APPLE CINNAMON / *MARRON ROOIBOS
アップルシナモン / マロンルイボス

*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

MUSCAT × ELDERFLOWER × BASIL / KIOI LEMONADE
マスカット×エルダーフラワー×バジル / 紀尾井レモネード

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 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。