

CLASSIC AFTERNOON TEA
-XMAS-
WEEKDAY 6,000 / WEEKEND 7,000



3RD PLATE

Dry Berrywich
ドライベリーウィッチ

Pear Verrine
洋梨 ヴェリーヌ

Noël Chocolat Nuts
ノエル ショコラナッツ

 DARJEELING / ダージリン

2ND PLATE

Cheese Tart
タルト オフロマージュ

Vanilla Macaron
バニラ マカロン

Strawberry Cream Puff
シュー アラ フレーズ

 ASSAM / アッサム

1ST PLATE

Apple Pie with Berry Sauce / ふじと紅玉のアップルパイ ベリーソース

THE OTHER PLATE

Root Vegetable Gratin
根菜のグラチネ

Caprese
カプレーゼ

Pâté en Brioche
パテ・アン・ブリオッシュ

A LA CARTE

◆ Xmas Petit Gâteau Assortment ※Limited Number
Xmasアソート ※数量限定 (+1500)

◆ Strawberries with Prosciutto / 苺×熟成生ハム (+1500)

◆ 2 Scones / スコーン2個 苺ジャム×克蘭ベリーバター (+600)

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

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

CLASSIC HOUSE ORIGINAL BLEND TEA
クラシックハウスオリジナルブレンドティー

CHRISTMAS EVE / AMARETTO / LA FRANCE
クリスマスイヴ / アマレット / ラ・フランス

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 / *LEMON MYRTLE
マロンルイボス / 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

KIOI LEMONADE / SPICY CHAI / ROYAL MILK TEA
紀尾井レモネード / スパイシーチャイ / ロイヤルミルクティー

CAFE AU LAIT(HOT or ICE) / ESPRESSO
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 / BRUME DE JASMIN

マルコポーロルージュ / ブリューム ド ジャスミン

CASABLANCA / FRENCH BREAKFAST TEA

カザブランカ / 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 NIGHT TEA
-XMAS-
8,000



3RD PLATE

Strawberry Cream Puff
シュー アラ フレーズ

Cheese Tart
タルト オフロマージュ

Assorted Strawberry and Pear
苺と洋梨の盛り合わせ

2ND PLATE

Caprese
カプレーゼ

Pâté en Brioche
パテ・アン・ブリオッシュ

1ST PLATE

Assorted Appetizers
前菜の盛り合わせ

THE OTHER PLATE

Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ

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
苺ジャム×克蘭ベリーバター

+600

Truffle-flavored French Fries

トリュフポテト

+800



ALCOHOLIC DRINK

PEAR BELLINI / MIMOSA / NAPOLÉON SOUR
洋梨のベリーニ / 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

CLASSIC HOUSE ORIGINAL BLEND TEA
クラシックハウスオリジナルブレンドティー

CHRISTMAS EVE / AMARETTO / LA FRANCE
クリスマスイヴ / アマレット / ラフランス

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

*MARRON ROOIBOS / *LEMON MYRTLE
マロンルイボス / 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 / CAFE AU LAIT(HOT or ICE) / ESPRESSO

ドラフトアイスコーヒー / デカフェ / カフェオレ / エスプレッソ



OTHER DRINKS

KIOI LEMONADE
紀尾井レモネード

SPICY CHAI / ROYAL MILK TEA
スパイシーチャイ / ロイヤルミルクティー

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。