

CLASSIC AFTERNOON TEA  
-CHOCOLAT & STRAWBERRY-  
WEEKDAY 6,000 / WEEKEND 7,000



3RD PLATE

Chocolate Ginger Cake  
ショコラジンジャーケーキ

Strawberry Éclair  
エクレール フレーズ

Hibiscus and Strawberry Verrine  
ハイビスカスと苺のヴェリーヌ

2ND PLATE

Chocolate and Strawberry Tart  
タルト ショコラ フレーズ

Milk Chocolate Mousse  
ムース ショコラ オレ

Chocolate Macaron  
マカロン ショコラ

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

Lobster Quiche  
オマール海老のキッシュ

Turnip Blancmange  
蕪のブランマンジェ

Roast Beef Sandwich  
ローストビーフのサンドウィッチ

A LA CARTE

- ◆ 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

STRAWBERRY SENCHA / CHOCOLAT BERRY / CHOCOLAT GRENADE  
いちご煎茶 / ショコラベリー / ショコラグルナード

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

\*STRAWBERRY ROOIBOS / \*CHAMOMILE & ROSEMARY  
ストロベリールイボス / カモミール&ローズマリー

\* 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 / APPLE × CHAI × JASMINE  
紀尾井レモネード / 林檎×チャイ×ジャスミン

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 NIGHT TEA  
-CHOCOLAT & STRAWBERRY-  
8,000



3RD PLATE

Chocolate Ginger Cake  
ショコラジンジャーケーキ

Milk Chocolate Mousse  
ムース ショコラ オレ

Assorted Berries  
ベリーの盛り合わせ

2ND PLATE

Turnip Blancmange  
蕪のブランマンジェ

Roast Beef Sandwich  
ローストビーフのサンドウィッチ

1ST PLATE

Assorted Appetizers  
前菜の盛り合わせ

THE OTHER PLATE

Onion Gratin  
オニオングラタン

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

STRAWBERRY AND VIOLET BELLINI / MIMOSA / NAPOLÉON SOUR  
苺とすみれのベリーニ / 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

STRAWBERRY SENCHA / CHOCOLAT BERRY / CHOCOLAT GRENADE  
いちご煎茶 / ショコラベリー / ショコラグルナード

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

\*STRAWBERRY ROOIBOS / \*CHAMOMILE & ROSEMARY  
ストロベリールイボス / カモミール&ローズマリー



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 / APPLE × CHAI × JASMINE  
紀尾井レモネード / 林檎×チャイ×ジャスミン

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。