

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

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

- ◆ Strawberries with Prosciutto / 苺×熟成生ハム (+1500)
- ◆ 2 Scones / スコーン2個 苺ジャム×クランベリーバター (+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 / ショコラグレンナード
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
ストロベリーロイボス / 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
カザブランカ / 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 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 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

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
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×クランベリーバター
+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 / ショコラグレンナード

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

*STRAWBERRY ROOIBOS / *CHAMOMILE & ROSEMARY
ストロベリーロイボス / 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รา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 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。