

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

3RD PLATE

Berry Canelé
カヌレ ベリー

Strawberry and Hibiscus Verrine
苺とハイビスカスのヴェリーヌ

Fraisier
フレジエ

2ND PLATE

Strawberry Tart
タルト オ フレーズ

Strawberry Cream Puff
シュー ア ラ フレーズ

Vanilla Macaron
マカロン バニラ

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

or

Classic Napoleon Pie / クラシックナポレオンパイ

THE OTHER PLATE

Shrimp & Avocado Composition
海老とアボカドのコンポジション

Homemade Roasted Pork Sandwich
自家製ローストポークのサンドウィッチ

Tomato Braised Octopus
真蛸のトマトブレゼ

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 / STRAWBERRY & CHERRY
いちご煎茶 / ストロベリー&さくらんぼ

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

TODAY'S ICE TEA
本日のアイ스티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 / PEAR × EARL GREY
紀尾井レモネード / 洋梨×アールグレイ

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 / CASABLANCA / FRENCH BREAKFAST TEA
マルコポーローージュ / ブリューム ド ジャスミン / 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 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
-STRAWBERRY-
8,000

3RD PLATE

Strawberry Cream Puff
シュー ア ラ フレーズ

Strawberry Tart
タルト オ フレーズ

Assorted Berries
ベリーの盛り合わせ

2ND PLATE

Shrimp & Avocado Composition
海老とアボカドのコンポジション

Duck Foie Gras Macaron
鴨とフォアグラのマカロン

Homemade Roasted Pork Sandwich
自家製ローストポークサンド

1ST PLATE

Assorted Appetizers
前菜の盛り合わせ

THE OTHER PLATE

KIOI Clam Chowder
紀尾井クラムチャウダー

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 / STRAWBERRY & CHERRY
いちご煎茶 / ストロベリー&さくらんぼ

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 / PEAR × EARL GREY
紀尾井レモネード / 洋梨×アールグレイ

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。