



AFTERNOON TEA MENU

アフタヌーンティーメニュー

¥6,050

Your choice of hot drink ドリンク

nm Moët & Chandon - Brut sup menu ¥ 1,760

シャンパーニュ

Assam, Mint, Chamomile, Verveine

アッサム、ミント、カモミール、ヴェルヴェーヌ

Rooibos, Earl Grey

ルイボス、アールグレイ

Coffee, Cafe latte, Cappuccino, Espresso

コーヒー、カフェラテ、カプチーノ、エスプレッソ

Prices includes 7% VAT service charges

価格は税込み表示です。サービス料7%を頂いております。

Scones スコーン

with whipped cream and jam

ホイップバター、ジャムを添えて

Sweet & Salty スイート&ソルティ

Matcha tea chou

抹茶シュー

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture and hazelnut composition

ル・ショコラ・アラン デュカス東京工房のチョコレートと

ヘーゼルナッツのコンポジション

Seasonal fruit and cocoa tartlet

季節のフルーツとココアのタルト

Lemon/yuzu tartlet

レモンと柚のタルト

Hazelnut financier

ヘーゼルナッツのフィナンシェ

Armagnac savarin, lightly whipped cream

サヴァラン・アルマニャック・シャンティ

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture and sesame dome

ル・ショコラ・アラン デュカス東京工房のチョコレートとゴマのビスケット

Crispy sandwich -confit duck foie gras, onion, pistachio and shiso-

クリスピーサンドウィッチ：フォアグラ、玉葱、ピスタチオ、紫蘇

Toasted bread -shrimp, egg, sesame oil, nori and katsuobushi-

シュリンプトースト：海老、卵、ごま油、海苔、かつお節

Lobster roll - lobster, citrus and basil-

ロブスターロール：ロブスター、シトラス、バジル