



AFTERNOON TEA MENU

アフタヌーンティーメニュー

Your choice of hot drink ドリンク

NM Champagne - Impérial - Moët & Chandon sup menu ¥2,300
シャンパーニュ

EAU MINÉRALE ミネラルウォーター sup menu

Acqua Panna アクアパンナ 75cl ¥1,350

San Pellegrino サンペレグリーノ 75cl ¥1,350

Perrier ペリエ 75cl ¥1,250

Assam, Earl Grey

アッサム、アールグレイ

Rooibos, Mint, Chamomile, Verveine

ルイボス、ミント、カモミール、ヴェルヴェーヌ

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

Please note that 10% service charge will be added to the prices.
価格は税込み表示です。サービス料10%を頂いております。

Scanes スコーン

with whipped butter and jam

ホイップバター、ジャムを添えて

Salty ソルティ



Crispy sandwich

-country terrine, onion, pistachio and shiso-

クリスピーサンドウィッチ

~テリーヌ・ド・カンパーニュ、玉ねぎのコンポート、ピスタチオ、紫蘇~

Veggie sandwich, cocktail sauce

ベジタブルサンドウィッチ、カクテルソース

Homemade smoked salmon, fresh cream and gold caviar

信州サーモンの燻製、ゴールド・キャビア

Sweet スイート



Delicate strawberry moose

苺のムース

Rose/raspberry biscuit

ビスキュイ ローズ/フランボワーズ

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

Sakura shortbread

桜のショートブレッド

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 in Tokyo and sesame dome

ル・ショコラ・アラン デュカスのチョコレートを使用したゴマのビスケット