



## 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 ¥2,500  
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 ¥1,400

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(レモンバーベナ)

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

Lemon/yuzu tartlet

レモンと柚のタルト

Seasonal fruit and tartlet

季節のフルーツのタルト

Rose and raspberry cream/ Dacquoise

ローズとラズベリーのクリーム/ダコワーズ

Vanilla Madelaine

バニラマドレーヌ

Cream puff / Green tea

抹茶のシュークリーム

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 cookie

ル・ショコラ・アラン デュカスのチョコレートを使用したムースとゴマのクッキー