



*Kyoto*

## AFTERNOON TEA

アフタヌーンティー

### *Seasonal Drink*

Cherry Blossom Mojito 桜モヒート(ラム+桜シロップ+タンサン+ミント) ¥1,650

### CHAMPAGNE シャンパーニュ

NM Champagne・Impérial・Moët & Chandon モエ・エ・シャンドン・アンペリアル ¥2,600

NM G.M.Mumm・Grand Cordon ROSÉ マム・グランコルドン ロゼ ¥3,000

### EAU MINÉRALE ミネラルウォーター

Acqua Panna アクアパナ 75cl ¥1,350 / Vittel ヴィッテル 75cl ¥1,400

San Pellegrino サンペレグリーノ 75cl ¥1,350 / Perrier ペリエ 75cl ¥1,400

### *Your choice of hot drink* ドリンク

Assam / Earl Grey

アッサム/アールグレイ

Rooibos / Mint / Chamomile / Lemon balm

ルイボス/ミント/カモミール/レモンバーム

Cafe/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。

### *Scones* スコーン

with whipped butter and jam

ホイップバターとジャムを添えて

### *Salty* ソルティ

Seasonal vegetable tartlet

ベジタブル タルトレット

Ham and Comté croque-monsieur

クロックムッシュ

Confit duck foie gras, citrus marmalade

フォアグラコンフィとアグリユーム ブリオッシュサンド

### *Sweet* スイート

Buckwheat flour Galette bretonne

蕎麦粉のガレット・ブルトンヌ

Passionfruit and coconut pound cake

パッションフルーツとココナッツのパウンドケーキ

Mango short cake

マンゴーショートケーキ

Tonka beans blanc mange raspberry sauce

トンカ豆のブラン・マンジェ ラズベリーソース

Basque cheese cake orange marmalade

バスクチーズケーキ オレンジコンフィチュール

Tarte chocolate passion salted caramel

タルト・ショコラ・パッション キャラメル・サレ

Armagnac savarin, lightly whipped cream

サヴァラン・アルマニャック・シャンティ