



AFTERNOON TEA

アフタヌーンティー

Seasonal Cocktail シーズナルカクテル

Lillet Limonata リレ レモネード(リレ+レモネード+ライム)
Mojito モヒート(ラム+ソーダ+ミント)

各¥ 1,650

CHAMPAGNE シャンパーニュ

NM Mignon Boulard・Esprit Nature・Dosage Zero ミニヨン ブラール ドサージュゼロ ¥ 2,800

EAU MINÉRALE ミネラルウォーター

Acqua Panna アクアパンナ 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 / Green Tea

アッサム / アールグレイ / 抹茶

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 プリオッシュサンド

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