



## 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)

¥1,650

### CHAMPAGNE シャンパーニュ

NM Duval-Leroy Brut Réserve デュヴァル・ルロワ ブリュットレゼルブ ¥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/Green Tea Late [additional fees ¥150]

アッサム / アールグレイ / 抹茶/抹茶ラテ [追加料金¥150]

Rooibos / Mint / Chamomile / Lemon balm / Roasted Green Tea

ルイボス / ミント / カモミール / レモンバーム / ほうじ茶

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。別途サービス料10%を頂いております。

### *Scenes* 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

エビのポッシェ クレーム・ド・オマール パントースト

リコッタチーズ バルバジュアン

フォアグラとスパイスクエーキのプレッセ ナツツとコーヒー

### *Sweet* スイート

Chocolate terrine strawberry and basil confiture

テリーヌ・ショコラ 莓とバジルのコンフィチュール

Cherry blossoms cheese cake

桜のチーズケーキ

Strawberry and cherry blossoms tart

苺と桜のタルト

Green tea and pistachio financier

抹茶とピスタチオのフィナンシェ

Basque cookies

ビスキュイ・バスク

Strawberry verrine

苺のヴェリーヌ