

THE LOUNGE

Afternoon Tea Menu List

10月～11月

Japanese story
～ Autumn ～

1人前 ￥5,000 (税込)

FOOD

Kinpira burdock and teriyaki chicken sandwich

【金平牛蒡と照り焼きチキンサンド】

ふわふわの白いパンズに金平牛蒡、照り焼きチキン、紫蘇をサンド

Japanese-style stick chocolate

【和風スティックショコラ】

金柑の甘煮とビターショコラガナッシュにあられのトッピング

Yuzu flavored kohaku sugar

【柚子風味の琥珀糖】

砂糖と寒天の日本伝統菓子

Japanese chestnut mont blanc

【和栗のモンブラン】

アーモンドメレンゲと和栗ペーストのモンブラン

White sesame cookies

【白胡麻クッキー】

生地にしりごみを練り込み焼き上げたクッキー

Autumn mochi

【季節の生菓子】

秋を感じる柿餅

Japanese-style chowder soup ~white miso~

【和風チャウダースープ～白味噌～】

白味噌と豆乳のまろやかな和風チャウダースープ

※仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※乳・卵・小麦・落花生・くるみ・えび・かにを含む原材料を使用しております。

※アフタヌーンティーは、アレルギーや苦手食材を含むメニュー変更などの対応は致しかねます。

Grilled eggplant ohitashi

【小鉢 ～焼き茄子と薬味のお浸し～】

香ばしい焼き茄子の優しい味のお浸し～薬味添え～

Wasanbon sugar shortcake and warabi mochi

【和三盆糖のショートケーキ もっちりわらび餅】

和三盆糖のスポンジ生地に優しい甘みのクリーム

Cheese terrine

【香ばしチーズテリーヌ】

炙りチーズとほうじ茶クリーム

Chocolate financier with rice flour

【米粉のフィナンシェショコラ】

渋皮栗と焦がしバターの風味

Wasanbon sugar cookies

【和三盆クッキー】

和三盆糖のほろほろ食感クッキー

Autumn daifuku

【旬のフルーツ大福】

白あんとみかんを包んだ大福

※仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※乳・卵・小麦・落花生・くるみ・えび・かにを含む原材料を使用しております。

※アフタヌーンティーは、アレルギーや苦手食材を含むメニュー変更などの対応は致しかねます。

DRINK MENU

お飲み物は120分のご案内とさせていただきます

Coffee【コーヒー】

Coffee (Hot/Iced)
コーヒー

Espresso
エスプレッソ

Chocolate (Hot/Iced)
ココア

Coffe au laite (Hot/Iced)
カフェ・オ・レ

Caffe latte (Hot/Iced)
カフェ・ラテ

Cappuccino (Hot/Iced)
カプチーノ

Tea Selection 【紅茶】 (Hot/Iced)

English breakfast
イングリッシュブレックファスト

Earl gray
アール 그레이

Darjeeling
ダージリン

Vanilla cream
バニラクリーム

Fresh berry
フレッシュベリー

Uva
ウバ

Hojicha
ほうじ茶

Today's flowering tea
工芸茶 (中国茶の一種。色鮮やかな花が顔をのぞかせます)

Herbal Tea・Blend Tea Selection (Hot/Iced)

【ハーブティー・ブレンドティーセクション】

Hibiscus blend tea ハイビスカス ブレンドティー
沖縄産紅茶/ハイビスカス/ローゼル/レモングラス

Shell ginger(Getto) blend tea 月桃 ブレンドティー
沖縄産紅茶/月桃/シナモン

Butterfly pea バタフライピー
チョウマメ(蝶豆)と呼ばれるハーブの一種でレモンを入れると色が変わる色鮮やかなドリンク

Original Drink 【オリジナルドリンク】

Matcha Kuromitsu latte 抹茶 黒蜜ラテ (Iced / Hot)
抹茶のほろ苦みに黒蜜の甘みが重なり合う抹茶ラテ

Purple sweet potato Hot milk 紅芋 ホットミルク
紅芋の甘みと香りがふわりと広がるホットミルク