

## LEGENDARY AFTERNOON TEA "SUMMER"

レジェンダリー アフタヌーンティー "サマー"

Served with your choice of Freshly Infused Tea or Original Blend Coffee  
お好きな紅茶、コーヒーをメニューからお選びください。

**4,200**

Paired with a glass of Louis Roederer Brut Premier  
アフタヌーンティーにシャンパン「ルイ ロデレーン ブリュット プルミエ」をグラスにてご用意いたします。

add **1,900**

### SAVORY ASSORTMENT

サンドイッチと各種セイボリー

Gazpacho with Watermelon, Mozzarella and Prosciutto  
Summer Vegetables with Consommé Jelly and Olive Pearl  
Cucumber Sandwich with Shrimp Tartar  
Canapé with Soy Beans and Pecorino Romano  
Crêpe Roll with Pork Ham, Avocado and Cream Cheese  
スイカのカスパチョ パールモッツアレラとプロシュート  
夏野菜 コンソメゼリーとオリーブパール  
海老のタルタルと胡瓜のサンドウィッチ  
枝豆ムースとペコリーノロマーノのカナッペ  
ロースハムとアボカドチーズのクレープロール

### SCONES

スコーン

Lemon Scone

Grana Padano Cheese Scone

Served with Clotted Cream

Blueberry Jam and Lemon Curd

レモンスコーンとグラナパダーノチーズスコーン

クロテッドクリーム

ブルーベリーのコンフィチュール レモンカード

### PETITS-FOURS

プティフル

White Peach Danish

Lemon Pound Cake

"KINGYO" Verrine

Guava Mousse

Blueberry Tart with Lemongrass

Mint Macaron

白桃のデニッシュ

レモンのパウンドケーキ

金魚ヴェリーヌ

グァバムース

レモングラスとブルーベリーのタルト

ミントのマカロン

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.  
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

## LEGENDARY AFTERNOON TEA "ESCOFFIER"

レジェンダリー アフタヌーンティー "エスコフィエ"

Served with your choice of Freshly Infused Tea or Original Blend Coffee  
お好きな紅茶、コーヒーをメニューからお選びください。

**4,200**

Paired with a glass of Louis Roederer Brut Premier  
アフタヌーンティーにシャンパン「ルイ ロデレール ブリュット プルミエ」をグラスにてご用意いたします。

add **1,900**

### SAVORY ASSORTMENT

サンドイッチと各種セイボリー

Chicken "Ballotine" In Jelly

Cardinal Soft Toast with Prawn and Cucumber

Smoked Salmon "Frvolité" and Citrus Cream

Lobster Medallion "Russian" Style and Cauliflower Coulis

Tuna and Anchovy Tartlet Nicoise

鶏肉のバロティーヌ ゼリー寄せ

海老と胡瓜の枢機卿風

スモークサーモンのフライボライト シトラスクリーム

オマール海老のメダイオン ロシア風 カリフラワーのクーリ

マグロとアンチョビのタルトレット ニース風

### SCONES

スコーン

Lemon Scone

Gouda & Grana Padano Cheese Scone

Served with Clotted Cream, Blueberry Jam and Lemon Curd

レモンスコーン

ゴーダとグラナパダーノチーズのスコーン

クロテッドクリーム

ブルーベリーのコンフィチュール レモンカード

### PETITS-FOURS

プティフル

Caramel Pudding with Guérande Salt

Nelly Melba Peach, Created by Auguste Escoffier in 1893

Pear Charlotte "Belle Helene" Style

Fuji Apple Tartlet "Bourdaloue"

"Saint Honoré"

Chestnut Honey Madeleine Glazed with Lemon

ゲランド産海塩のカaramelプリン

オーギュスト エスコフィエのピーチメルバ

洋梨のシャルロット "バル エレーヌ" 風

ふじりんごのタルトレット "ブルダルー"

"サントノーレ"

栗の蜂蜜のマドレーヌ

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.  
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。