



## GOLDEN FAN AFTERNOON TEA "JULES GOUFFÉ"

by Executive Sous Chef Nicolas Boujema

ゴールドファン アフタヌーンティー

"ジュール グーフエ"

by マンダリン オリエンタル 東京 副総料理長 ニコラ・ブジェマ

1800 年代、パリの料理界で大活躍し、フランス料理の基礎を書き遺した天才料理人、ジュール グーフエ。  
2017 年、グーフエの古典を紐解き、フランス料理の根本と向き合う、副総料理長ニコラ ブジェマ。  
およそ 200 年の時間を経て、シェフ ニコラが現代にジュール グーフエの料理を蘇らせます。



### SAVORY ASSORTMENT

サンドイッチと各種セイボリー

*Barquette de concombre, sauce ravigote et caviar*  
Cucumber Tart with "Ravigote" Sauce and Caviar  
きゅうりのタルト ラビゴットソース キャビアとともに

*Petit pain à la française aux asperges*  
Petit Pain with Asparagus  
フランス風プチパンとアスパラガス

*Canapé de homard aus caprinettes*  
Lobster and Caper Canapé  
オマール海老とミニケッパーのカナッパ

*Toast de saumon mariné au beurre d'anchois*  
Marinated Salmon Toast with Anchovy Butter  
サーモンマリネトースト アンチョビバター

*Aspic de volaille dit "Bellevue"*  
"Bellevue" Chicken Savory  
チキンバルヴェュー

### SCONES

スコーン

*Les Scones nature et aux amandes*  
*Les Confitures de groseilles et de cerises*  
Plain Scone & Almond Scone  
Cherry Jam and Red Currant Jelly  
プレーン&アーモンドスコーン  
赤ずぐりとチェリーのコンフィチュール

### PETITS-FOURS

プチフール

*Mini savarin et crème Chantilly*  
Baby Savarin and Chantilly Cream  
ミニサヴァラン バニラ風味のクリーム添え

*Gellée de cerise et sabayon*  
Cherry Jelly with Sabayon  
さくらんぼのジュレ サバイヨン

*Bavaroise moderne au moka*  
Modern Moka Bavarois  
モカババロア

*Tartelette à l'orange*  
Orange Tartlet  
オレンジのタルトレット

*Bouchée de dames au chocolat*  
One-bite Chocolate  
レディのワンバイトチョコレート

*Macaron aux pistaches*  
Pistachio Macaron  
ピスタチオマカロン

\* \* \*

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。

4,800

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

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。



## GOLDEN FAN AFTERNOON TEA “SUMMER”

ゴールドファン 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。

**4,800**

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

Gaspacho with Watermelon, Mozzarella and Prosciutto

Summer Vegetables with Consommé Jelly and Olive Pearl

Cucumber Sandwich with Tartar Lobster and Caviar

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

ロブスターのタルタルと胡瓜のサンドウィッチ キヤビア添え

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。