



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。

