

PREMIUM AUTUMN AFTERNOON TEA プレミアムオータムアフタヌーンティー

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

7,500*

*Please make reservations a week or more in advance for the "Premium Autumn Afternoon Tea".
プレミアムオータムアフタヌーンティーをご希望のお客様は、ご来店の一週間前までにお申し付けください。

Paired with a glass of Champagne MV Krug Grande Cuvée Brut
アフタヌーンティーにシャンパン「クリュッグ グランド キュヴェ ブリュット」をグラスにてご用意いたします。

add 4,500

SAVORY ASSORTMENT サンドイッチと各種セイボリー

Saury Rillettes with Matsutake Jelly and Cucumber Tart	秋刀魚のリエットと松茸のジュレ 胡瓜のタルト仕立て 酢橘の香り
Zuwai Crab Canapé with Caviar(5g)	ズワイ蟹のカナッペ 5グラムのキャビア
Salmon Sandwich with Dried Mullet Roe	サーモンとイカ墨パンのサンドイッチ カラスミ添え
Smoked Duck with Truffle and Apple Jelly	鴨のスモーク トリュフと林檎のゼリー
Jamon Iberico Tortilla Roll	イベリコハムのトルティーヤロール

SCONES スコーン

Lemon Scone	レモンスコーン
Gouda & Grana Padano Cheese Scone	ゴーダとグラナパダーノチーズスコーン
Served with Clotted Cream	クロテッドクリーム
Blueberry Jam and Lemon Curd	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

"Paris-Tokyo" Puff Pastry with Japanese Peanut Praline	"パリ・トウキョウ" 落花生ブラリネのシュークリーム
Angel Foam "Fontainebleau" with Cardamom and Grape	カルダモンと葡萄のクレムダンジュ
Shikuwasa Citrus Tartlet and Lemon Guimauve	シークワーサーのタルト レモンマシュマロ
Pavlova Red Currant and Peach	桃と赤スグリのパブロヴァ
Manjari 70% Chocolate Black Forest	マンジャリ70%ブラックチョコレートのフォレノワール
Fig Mousse "Prickly Pear Sensation"	無花果のムース "ブリックリーベアースンセーション"

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。