

THE
AUTHORS'
LOUNGE

Cherry Blossom Afternoon Tea

ชุดน้ำชายามบ่ายต้อนรับฤดูกาล “ซากุระผลิบาน”

Sakura green tea sorbet
ไอศกรีมซอร์เบทชาเขียว กลิ่นดอกซากุระ

A selection of finger sandwiches:

Foie gras with Sakura jam

ตับห่านกับแยมซากุระ

Rice rolls with pickled Sakura leaves

ข้าวห่อใบซากุระดองใส่อะโวคาโด

Smoked salmon roulade

แซลมอนรมควันและครีมชีส

Tuna in Sakura dashi jelly

ทูน่าในซากุระดาชิเยลลี่

Cooked ham and Gruyere cheese with wasabi mayonnaise

แฮมและกรูแยร์ชีส กับวาซาบิ

Chicken salad with pickled ginger and seaweed powder

แซนด์วิชสลัดไก่กับขิงดอง และสาหร่าย

Warm traditional plain and confit pomelo scones

สโคนรสดั้งเดิม และ สโคนรสส้มโอ

Sakura and raspberry jam

ซากุระและราสเบอร์รี่แยม

Devonshire clotted cream, mascarpone or butter

ครีมแท้ดีดครีม, ชีสมาสคาร์โปน หรือ เนย

Raspberry and pistachio financier

ฟินองเชีรราสเบอร์รี่ และถั่วพิสตาชิโอ

A selection of fresh pastries:

Strawberry compote and brown sugar crème brûlée tartlet

ทาร์ตครีมบรูเล่สตอร์ว์เบอร์รี่

Matcha lemongrass mousse and crunchy white sesame

มูสชาเขียวมะลิ ตะไคร้ และงาขาว

Cherry blossom choux

ซูว์ครีมซากุระ

White chocolate and pomelo mademoiselle

เค้กไวท์ช็อกโกแลต และ ส้มโอ

Oriental Rose Macaron

มาการองโอเรียนเต็ลรสกุหลาบ