

14:30 - 16:00

AUTUMN AFTERNOON TEA

JPY 5,060

SAVORY

Chicken and truffle pastilla

with kumquat jam and sansho pepper

チモンとトリュフのパステイラ 金柑ジャム 山椒

Chestnut mousse

with sautéed mushrooms, dried figs and coffee crumble

栗のムースとキノコのソテー ドライイチジク コーヒークランブル

Mushroom and duck dumpling

with cucumber salad and sweet miso sauce

キノコと鴨肉の焼売 キュウリのサラダ 味噌ソース

Scallop skewers with umeboshi cream and shiso

ホタテの串焼き 梅干しと紫蘇のクリーム

Tuna tartare with seaweed, pumpkin and sesame dressing

マグロのタルタル 海苔 かぼちゃの煮つけ 胡麻ドレッシング

Braised kale and truffled quiche

with raspberry and ginger sauce

ケールとトリュフのモッシュ 生姜とラズベリーソース

Soya meat mini slider with kimchi and sour cream

ミニソイミートバーガー キムチ サワークリーム

SWEET

Pistachio cream and raspberry confit

ピスタチオクリームとラズベリーコンフィ

Orange chocolate cake

オレンジショコラケーキ

Purple sweet potato mont blanc

紫芋のモンブラン

Greek yogurt panna cotta with griotte sauce

ギリシャヨーグルトのパンナコッタ グリオットチェリーのソース

Almond praline cream choux

アーモンドプラリネクリームのシュークリーム

Fig tart

イチジクのタルト

Pumpkin crème brulee

かぼちゃのクリームブリュレ



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten free
グルテンフリー

All prices quoted are subject to 13% service charge.
Request you to please inform us of any food allergies,
dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、
宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の
原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。