

14:30 - 16:00

WINTER AFTERNOON TEA

JPY 5,060

SWEET

Strawberry ganache sandwich

ストロベリーガナッシュサンドイッチ

Strawberry mousse cheese cake with cardamom scent

ストロベリームースとチーズケーキ カルダモン

Strawberry pistachio tart

ストロベリーとピスタチオのタルト

Greek yogurt panna cotta with strawberry

ストロベリーとギリシャヨーグルトのパンナコッタ

Strawberry mont blanc

ストロベリーモンブラン

Meringue sandwich

with kabosu cream and caramel mousse

メレンゲサンド

カボスクリームとキャラメルムース

Strawberry guimauve chocolate bonbon

with pink pepper

ストロベリーギモーヴのチョコレートボンボン

ピンクペッパー

SAVORY

Serrano ham, truffles and strawberry sangria

セラノハム トリュフとストロベリーサングリア

Caramelized pork ribs and vegetables bao sandwich

ポークリブのキャラメリゼと野菜のバオ

Pollack roe, umeboshi and shiso scrambled eggs

with sea urchin

明太子 梅干し 紫蘇のスクランブルエッグ ウニ添え

Confit lamb shoulder,
paprika and yuzu kosho temari sushi

ラムショルダーのコンフィ

パプリカと柚子胡椒の手まり寿司

Endive beetroots and sake cream tarte tatin

アンディーブ ビーツ 日本酒クリームのタルトタタン

Red wine glazed hamachi with carrot mousse and cumin

赤ワイン風味のハマチ キャロットムース クミン

Artichoke and soya meat crispy kebab

with garlic sesame aioli

アーティチョークとソイミートのクリスピーケバブ

ガーリックセサミのアイオリ



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。