

14:30 - 16:00

CHEESE AFTERNOON TEA

JPY 5,060

SAVORY

Shibuya mozzarella and umeboshi tart
with mountain caviar, avocado and shiso

渋谷モッツアレラチーズと梅干しのタルト
とんぶり アボカド 紫蘇

Somen noodles

with charcoaled bamboo shoots,
ricotta dumplings and shredded wasabi

素麺

タケノコ リコッタチーズダンプリング 刻み山葵

Grilled beef tartare and brioche

with smoked caciocavallo cheese and yuzu pepper

牛肉のグリルのタルタルとブリオッシュ

スモークカチョカヴァロ 柚子胡椒

Poached egg and asparagus

with white miso and sakura flavored champagne emulsion

ポーチドエッグとグリーンアスパラガス

白味噌 さくら風味のシャンパンエマルジョン添え

Broccoli rabe croquet with flamed salmon and ginger-yuzu

ブロッコリーレイブコロッケ 焼鮭 生姜 柚子

Soya meat karaage rice roll with ceviche dressing

ソイミート唐揚げの生春巻き セビーチェドレッシング

Cabbage soup with sake macchiato

キャベツのスープ 日本酒マモアート

SWEET

Cannoli raspberry pistachio

ピスタチオクリームとラズベリージャムのカンノーロ

Panna cotta with griot compote

グリオットチェリーのパンナコッタ

Strawberry tart

ストロベリータルト

Matcha souffle cheesecake

抹茶のスフレチーズケーキ

Honey lemon madeleine

蜂蜜レモンのマドレーヌ

Eclair caramel salt

塩キャラメルのエクレア

Chocolate mousse with rosemary

ローズマリー風味のチョコレートムース



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.
表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。