



Spring Afternoon Tea
春のアフタヌーンティー

Tea Menu ティーメニュー

TWG Tea *Selection* TWGティーセレクション

- イングリッシュブレックファストティー English Breakfast Tea
- 1837 ブラックティー 1837 Black Tea
- フレンチアールグレイ French Earl Grey
- ミッドナイトアワーティー Midnight Hour Tea
- スモーキーアールグレイ Smokey Earl Grey

Lupicia's *Flavored Tea* ルピシアのフレーバードティー

- ロゼロワイヤル Rose Royal
華やかなスパークリングワインと苺の甘い香り。
Vibrant aromas of sparkling wine and sweet strawberries.
- ホワイトサングリア White Sangria
柑橘やりんごなどの果実をたっぷり漬け込んだ、爽やかな香りの紅茶。
A refreshing tea infused with plenty of fruits such as citrus and apples.
- メルシーミルフオア Merci Mille Fois
白桃や苺の甘い果実の香りが華やかに広がります。
The sweet aroma of white peach and strawberry spreads beautifully in mouth.
- ピッコロ Piccolo
ルイボスにベリー、アプリコット、ハニーの香りをブレンドしました。
The aromas of berry, apricot, and honey into a rooibos tea.
- 白桃烏龍極品 Momo Oolong Super Grade
上質の台湾産烏龍茶に、みずみずしい白桃の香りをつけました。
High-quality Taiwanese oolong tea infused with the refreshing aroma of white peach.

Sweets & Savory Delights スイーツ&セイボリーメニュー



Delightful *Sweets* スイーツセレクション

ウェルカムドリンク(スパークリングワイン1杯) Welcome Drink (1 glass Sparkling Wine)

- とろける苺ショートケーキ Delicate Strawberry Shortcake
- 桜香るパウンドケーキ 桜グレース仕上げ
Cherry Blossom Pound Cake finished with Sakura Glaze
- 春の彩り 桜マカロン Cherry Blossom Macaron
- みかんとカスタードのタルトレット Mandarin Orange and Custard Tartlet
- 苺とショコラのクッキーシュー Strawberry and Chocolate Cookie Cream Puff
- ホテルメイドスコーン (自家製ハスカップコンフィチュールとクロテッドクリーム添え)
Home-Made Scones (Served with Homemade Haskap Jam & Clotted Cream)

Gourmet *Savories* セイボリーセレクション

- スパイシーシュリンプブロシエット Spicy Shrimp Brochette
- 菜の花と春色キッシュ Spring-Colored Quiche with Rapeseed Blossoms
- 春野菜のクロスティーニ Spring Vegetable Crostini
- 季節のミニサンドウィッチ Seasonal Mini Sandwich Selection

Indulgent *Additions* ペアリングワイン

- Sparkling Wine (Glass)
スパークリングワイン(グラス) ¥1,000
- Non Alcohol 0% Sparkling Wine (Glass)
ノンアルコール 0% スパークリングワイン(グラス) ¥1,000
- Champagne Taittinger Brut Reserve (375ml)
シャンパーニュ テタンジェ ブリュット レゼルヴ (375 ml) ¥9,500

*Price includes 10% service charge and tax - 10%のサービス料と税金が含まれます。