

Afternoon Tea

モッツアレラ、リコッタをはじめとした自家製チーズをふんだんに使用。
イタリア料理ならではのセイボリーとドルチェ、厳選したティーを楽しむ、
Cucina del NABUCCO のアフタヌーンティー。

7/13 [MON]
START!

事前予約制



ご予約はこちら



¥4,500
+TAX / PER PERSON

スパークリング
フリーフロー付き

¥6,500
+TAX / PER PERSON

◆写真は2名様ご注文分のイメージです

Afternoon Tea MENU

Salato

MOZZARELLA & TOMATO CAPRESE	モッツァレラとトマトのカプレーゼ
SEASONAL FRUIT & RICOTTA	季節フルーツとリコッタチーズ
PROSCIUTTO & AFFUMICATA CROSTINI	生ハムとアフミカータのクロスティニ
FRITTATA	フリッタータ
RUCOLA & MUSHROOMS SALAD	ルッコラとマッシュルームのサラダ
GAZPACHO	ガスパチョ
SCONE & RICOTTA CREAM	スコーンとリコッタクリーム
HOMEMADE MORTADELLA	自家製モルタデッラ

Dolce

RICOTTA PANNA COTTA	自家製リコッタチーズのパンナコッタ
TIRAMISU	ティラミス
GANACHE	生チョコ
MACARON	マカロン
TORTA CAPRESE - Italian Chocolate Cake	トルタカプレーゼ [チョコレートケーキ]
CARROT CAKE	キャロットケーキ
TEA AFFOGATO	ティー・アフォガート (食後)

Tea Selection

Welcome Drink

TEA SPARKLING

ティー・スパークリング

SEASONAL HERB TEA

季節のハーブティー



ENGLISH BREAKFAST

イングリッシュ・ブレイクファースト



EARL GREY LEMON

アールグレイ・レモン



ANGEL JASMINE

エンジェル・ジャスミン



RELAX ROSE

リラックス・ローズ



ARABIAN SOLEIL

アラビアン・ソレイユ



CHAMOMILE MINT

カモミール・ミント



ORANGE ROOIBOS

オレンジ・ルイボス