

Homemade Cheese Afternoon Tea

レストランに併設した工房で一つひとつ丁寧に仕上げる自家製チーズと、
季節の食材やフルーツ、シャルキュトリーとともに味わうイタリアンアフタヌーンティーです。
厳選したティーは、季節のハーブティーやフレーバーティーなど、
多彩なラインアップをご用意しております。

ご予約はこちら



要予約

¥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 & FRUIT TOMATO CAPRESE

モッツァレラと静岡県産フルーツトマトのカプレーゼ

RICOTTA, SHINE MUSCAT & HONEY

自家製リコッタチーズとシャインマスカット、蜂蜜

PROSCIUTTO & AFFUMICATA CROSTINI

プロシュートと燻製モッツァレラのクロスティーニ

NAGOYA-COCHIN EGG & BUTTERNUT SQUASH FRITTATA

名古屋コーチン卵とバターナッツのチーズオムレツ

RUCOLA & MUSHROOMS SALAD

有機ルッコラとマッシュルームのサラダ リコッタサラータ

KYOHO GRAPE & WHEY GAZPACHO

巨峰とホエーのガスパチョ

SCONE, RICOTTA CREAM & SEASONAL MARMELLATA

ミルクスコーンとリコッタクリーム 季節のマarmellata

HOMEMADE MORTADELLA & SALAME PINCHOS

自家製モルタデラとサラミのピンチョス

Dolce

RICOTTA & FIG PANNA COTTA

自家製リコッタチーズと無花果のパンナコッタ

CLASSIC TIRAMISU & CARAMELIZED NUTS

クラシックティラミス キャラメリゼナッツ

NO. 8 GIN & HUGE 65 GANACHE

No.8ジンとHUGE65のガナッシュ

PASSION FRUIT & LIME MACARON

パッションフルーツとライムのミニマカロン

SHINE MUSCAT & RICOTTA CREAM TART

シャインマスカットとリコッタクリームのタルト

CARROT CAKE

キャロットケーキ シナモンとラムレーズン

EARL GREY TEA AFFOGATO

巨峰とリコッタのセミフレッド アールグレイのティーアフォガート

WITH KYOHO GRAPE & RICOTTA SEMIFREDDO

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



RELAX ROSE

リラックス・ローズ



ENGLISH BREAKFAST

イングリッシュ・ブレイクファースト



ARABIAN SOLEIL

アラビアン・ソレイユ



EARL GREY LEMON

アールグレイ・レモン



CHAMOMILE MINT

カモミール・ミント

CAFFEINE FREE



ANGEL JASMINE

エンジェル・ジャスミン



ORANGE ROOIBOS

オレンジ・ルイボス

CAFFEINE FREE