Homemade Cheese Afternoon Tea

ご予約はこちら

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。

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, PERSIMMON & HONEY	自家製リコッタチーズと柿、蜂蜜
AFFUMICATA & PORCINI CROSTINI WITH TRUFFLE	燻製モッツァレラとポルチーニのクロスティーニ トリュフ
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
STRACCIATELLA & SWEET POTATO CHIPS	ストラッチャテッラと紅あずまのチップス
SCONE, RICOTTA CREAM & SEASONAL MARMELLATA	ミルクスコーンとリコッタクリーム 季節のマルメラータ
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
PISTACHIO MACARON	ピスタチオのマカロン
MONT BLANC & BROWN CHEESE TART	モンブランとブラウンチーズのタルト
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 WITH CARAMELIZED APPLE & VANILLA ICE CREAM	林檎のキャラメリゼとバニラアイスのティーアフォガード

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・ブレックファースト


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 CAFFEINE FREE
カモミール・ミント


ANGEL JASMINE
エンジェル・ジャスミン


ORANGE ROOIBOS CAFFEINE FREE
オレンジ・ルイボス