

Larboard Afternoon Tea

“Vert”

Served period / 4 March 2025 – 2 June 2025

13:30 - 16:30 L.O.

¥7,000

ホテル特製スイーツとセイボリー
旬の食材を取り入れた Pier 8 スタイルのアフタヌーンティーを
香り高い紅茶やコーヒーとともにお楽しみください

CHEF'S SPECIAL

Anmitsu with vanilla ice cream and coffee flavored black sugar syrup
あんみつ バニラアイスクリームとコーヒー風味の黒蜜ソース

SWEETS

Fromage mousse and marinated kiwifruit
フロマージュムースとキウイフルーツのマリネ

Melon shortcake
メロンのショートケーキ

Lime tart
ライムのタルト

Green plum and plum wine jelly
青梅と梅酒のジュレ

Green tea financier
煎茶のフィナンシェ

SAVORIES

Whole wheat crackers with avocado dip
アボカドディップと全粒粉クラッカー

Cucumber sandwich
キューカンバーサンドウィッチ

Green pea potage
グリーンピースのポタージュ

Chicken genovese
ジェノヴェーゼ チキン

Sea bream and spring bean salad
真鯛と春のビーンズサラダ

SCONE

Plain scone
Served with clotted cream and honey
プレーンスコーン
クロテッドクリーム・はちみつ

Please choose your favorite tea or coffee from the following.
お好きな紅茶、コーヒーを以下よりお選びください。

TWG TEA

ENGLISH BREAKFAST TEA

しっかりとしていて力強い味わい。ほのかに花のような香りも漂います。

ROYAL DARJEELING

熟したアプリコットを彷彿とさせる良質な香りと力強い鮮烈な味わい。

FRENCH EARL GREY

柑橘類の果実の香りをブレンドし、美しいサファイア色のヤグルマギクで華やかに。

HARMUTTY

コクがあり、ミルクによく合う深みのある豊かな味のアッサムティーです。

CHAMOMILE

芳醇な蜂蜜のような香り。カフェインを含まない黄金色のお茶は
まろやかな風味でリラックス効果が期待できます。

MOROCCAN MINT TEA

香り高いミントがブレンドされた上質な緑茶。

MIDNIGHT HOUR TEA

トロピカルフルーツとカフェインレスの紅茶が織りなす絶妙なブレンドが魅力。

VANILLA BOURBON TEA

南アフリカのレッドティーに、香り豊かなバニラをブレンド。

COFFEE

Blended Coffee (Hot or Iced) ブレンドコーヒー (ホット/アイス)

American Coffee (Hot or Iced) アメリカンコーヒー (ホット/アイス)

Café Latte (Hot or Iced) カフェラテ (ホット/アイス)

Cappuccino (Hot or Iced) カプチーノ (ホット/アイス)

Espresso エスプレッソ

Decaffeinated Coffee (Hot or Iced) カフェインレスコーヒー (ホット/アイス)

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*For menu ingredients queries: please ask your server.

*Our rice is sourced from several different producers if you
would like further information please ask your server.

*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせ
ください。

*使用しております米の産地につきましては、スタッフ
までお問い合わせください。