

Restaurant & Bar

LARBOARD

AFTERNOON

13:30 ~ 16:30 L.O.

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。

Please ask our staff for ingredients contained in our products.

税金・サービス料込みの料金です。

Tax and service charge included.

メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

Ingredients are subject to market availability, and menu may change without prior notice.

Larboard Afternoon Tea

Las amoureuses

¥6,000

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
香り高い紅茶とともにお楽しみください

SAVORY

三浦産 紅芯大根・紫大根・ビタミン大根の塩こうじマリネ
Marinated Three Kinds of Radish from *Miura* with Salted Malt

クロック・マダム
Croquet Madame

春野菜のミルフィーユキッシュ
Spring Vegetable Mille-Feuille Quiche

小茄子のミートファルス
Small Eggplant Meat Phallus

シーフードタルタル
Seafood Tartare

SWEETS

ショコラテリーヌ
Chocolate Terrine

ガトーショコラ
Gateau Chocolate

フォンダンショコラ
Fondant Chocolate

バスク風チーズケーキ
Burnt Basque Cheesecake

ベリーとシャンパーニュのベリーヌ
Berry and Champagne Verrine

CHEF'S SPECIAL

アッフォガート お好みのスタイルで
(エスプレッソ or ホットチョコレート or ホットベリー)
Affogato with Your Choice
(Espresso / Hot Chocolate / Hot Berry)

TWG TEA

ENGLISH BREAKFAST

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、まろやかな風味で気分が落ち着きます。

MOROCCAN MINT

香り高いミントがブレンドされた上質な緑茶。

MIDNIGHT HOUR

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)

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

お好きな紅茶、コーヒーをメニューからお選びください。
Please choose your favorite tea or coffee from the menu.