

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

13:30~16:30 L.O.

¥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楽しみください

CHEF'S SPECIAL

旬の桃を使ったピーチメルバ
バニラアイスとラズベリーソース添え
Peach Melba with Vanilla Ice Cream and Raspberry Sauce

SAVORY

ローストビーフとヨークシャープディング
Roast Beef and Yorkshire Pudding

コロネーション・チキン
Coronation Chicken

キューカンバーサンドイッチ
Cucumber Sandwich

ミニ・フィッシュ&チップスとタルタルソース
Mini Fish and Chips with Tartar Sauce

スモークサーモンサラダ
Smoked Salmon Salad

SWEETS

ヴィクトリア・サンドイッチ
Victoria Sandwich

バスク風チーズケーキ
Burnt Basque Cheesecake

トライフル
Trifle

レモンのマカロン
Lemon Macaroon

ガトーショコラ
Gateau Chocolate

オレンジマフィン
Orange Muffin

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.