

**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

～ Le Tour de France フランスを巡る旅 ～

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お楽しみください

## CHEF'S SPECIAL

“アリゴ” チーズ入りマッシュポテト 三浦野菜とバゲット添え  
“Aligo” with *MIURA* Vegetables and Baguette

## SAVORY

キッシュ・ロレーヌ  
アルザス・ロレーヌ地方  
Quiche Lorraine (Alsace Lorraine)

エスカルゴのブルゴーニュ風  
ブルゴーニュ地方  
Escargot Burgundy Style (Bourgogne)

リヨン風ベーコンと半熟卵のサラダ  
ローヌ渓谷地方  
Lyon Style Bacon and Half Boiled Egg Salad (Rhône Valley)

鱈のブランダード・サンドイッチ  
ラングドッグ・ルーシヨン地方  
Cod Brandade Sandwich (Languedoc Roussillon)

若鶏のクリーム煮 シャンパーニュ風  
シャンパーニュ地方  
Stewed Chicken with Cream Champagne Style (Champagne)

## SWEETS

パリ・ブレスト  
イル・ド・フランス地方  
Paris Blaist (Ile de France)

ガレット・ブルトンヌ  
ブルターニュ地方  
Galette Bretonne (Brittany)

クレーム・ダンジュ  
ロワール地方  
Creme d'Anjou (Loire)

カヌレ  
ボルドー地方  
Canelé (Bordeaux)

タルト・オ・シトロン  
プロヴァンス地方  
Tarte au Citron (Provence)

## 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.