

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 Bagged

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 (Rhone 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)