

# Larboard Afternoon Tea Spring

Served period / 8 April 2024 – 2 June 2024  
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楽しみください

## CHEF'S SPECIAL

Sea urchin bagna cauda with Miura vegetables  
三浦野菜と雲丹たっぷりのバーニャカウダ

## SWEETS

Fresh strawberry tartlet  
とちあいか苺のタルトレット

Green tea cake  
抹茶のケーキ

Elder-flower verrine  
エルダーフラワーのヴェリーヌ

Chocolate éclair  
チョコレートエクレア

Pistachio parfait  
ピスタチオのパルフェ

## SAVORIES

Prosciutto and melon  
生ハムとメロン

Home-smoked tuna salad  
自家製スモーク鮪のサラダ

Gorgonzola tart  
ゴルゴンゾーラのタルト

Cucumber sandwich  
キューカンバーサンドウィッチ

Barley and green pea soup  
大麦とグリーンピースのズッパ

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。