

Larboard Afternoon Tea

苺とチョコレート

Served period / 1 February 2024 – 7 April 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

Fresh strawberries and homemade vanilla ice cream with maple and balsamic sauce
自家製ヴァニラアイスクリームとフレッシュ苺 メープルとバルサミコのソース

SWEETS

Earl grey and white chocolate tart
アールグレイとホワイトチョコレートのタルト

Strawberry panna cotta
苺のパンナコッタ

Chocolate madeleine
チョコレートのマドレーヌ

Strawberry cream puffs
苺のシュークリーム

Burnt Basque cheesecake
バスクチーズケーキ

SAVORIES

Egg tart with prosciutto and balsamic sauce
生ハムを添えたエッグタルト バルサミコソース

Strawberry caprese salad
苺とモッツアレラのグラスカプレーゼ

Seafood tartar with Yuzu citrus dressing
魚介のタルタル 柚子風味のドレッシング

Smoked Salmon Sandwich
スモークサーモンのサンドウィッチ

Bagnafrèida with Miura vegetables
三浦野菜のミニ・バーニャフレイダ

Please choose your favorite tea or coffee from the following.
お好きな紅茶、コーヒーを以下のメニュー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があり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。