

Larboard Afternoon Tea Summer

Served period / 3 June 2024 – 31 July 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お楽しみください

CHEF'S SPECIAL

Peach panna cotta

桃のパンナコッタ

SWEETS

Griotte cherry tart

グリオットチェリーのタルト

Melon jelly

メロンのジュレ

Caramel sand cookies

キャラメルサンドクッキー

Apricot muffin

アプリコットのマフィン

Lemon cheese Mousseline

レモンチーズのムースリーヌ

SAVORIES

Red cabbage sandwich

赤キャベツのサンドウィッチ

Black rice from Akita salad

秋田県産古代黒米のサラダ

Purple carrot mousse

紫人参のムース仕立て

Chilled SHISO perilla flavored spaghetti with cherry tomato

チェリートマトの冷製パスタ 紫蘇風味

BENISHIGURE radish and striped horse mackerel pinchos

“紅しぐれ”で巻いたシマアジのピンチョス

SCONE

Plain scone

Served with honey and clotted cream

プレーンスコーン

はちみつ・クロテッドクリーム

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

熟したアブ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)

Caffè 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。