

Larboard Afternoon Tea

Harvest

Served period / October 1 2024 – December 2 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

Arancini with porcini and two different sauces
ポルチーニ風味のアランチーニ 2種のソース

SWEETS

Fig cupcake
無花果のカップケーキ

Earl grey jelly
アールグレイのジュレ

Torta caprese
トルタ・カプレーゼ

Chestnut from French mousse
フランス産マロンのムース

Pear tartlet
洋梨のタルトレット

SAVORIES

Prosciutto and sweet potato with balsamic sauce
生ハムとさつまいも バルサミコソース

Beetroot and chicken with jelly
ビーツと若鶏のゼリー寄せ

Champignon duxelles sandwich
シャンピニオン・デュクセルのサンドウィッチ

Three color tomatoes with broth
3色の出汁トマト

Pumpkin egg tart
南瓜のエッグタルト

SCONE

Plain scone
Served with clotted cream and honey

プレーンスコーン
クロテッドクリーム・はちみつ

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。

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。