

Larboard Afternoon Tea

“Vert”

Served period / 4 March 2025 – 2 June 2025

13:30 - 16:30 L.O.

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

Anmitsu with vanilla ice cream and coffee flavored black sugar syrup
あんみつ バニラアイスクリームとコーヒー風味の黒蜜ソース

SWEETS

Fromage mousse and marinated kiwifruit
フロマージュムースとキウイフルーツのマリネ

Melon shortcake
メロンのショートケーキ

Lime tart
ライムのタルト

Green plum and plum wine jelly
青梅と梅酒のジュレ

Green tea financier
煎茶のフィナンシェ

SAVORIES

Whole wheat crackers with avocado dip
アボカドディップと全粒粉クラッカー

Cucumber sandwich
キューカンバーサンドウィッチ

Green pea potage
グリーンピースのポタージュ

Chicken genovese
ジェノヴェーゼ チキン

Sea bream and spring bean salad
真鯛と春のビーンズサラダ

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