

ラーボード アフタヌーンティー “Violetta”

2025 年 6 月 3 日 から 2025 年 9 月 1 日まで

午後 1 時半から午後 4 時半（ラストオーダー）

7,000 円

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

シェフズスペシャル

中東風ひよこ豆のコロッケ “ファラフェル” ブルーベリーのヨーグルトソース

スウィーツ

2 色のバタフライピーのジュレとパンナコッタ

紫芋のマドレーヌ

フランス産カシスのムース

巨峰とレアチーズのタルトレット

赤しそとグリオットのヴェリーヌ

セイボリー

赤キャベツのマリネを挟んだサンドイッチ

レッドオニオン、紫人参、クルミ、押し麦のミニブッダボウル

小茄子のシャンパンビネガーマリネ ビオレマスタード添え

紅しぐれ大根で巻いた帆立貝の昆布締め 柑橘のドレッシング

ザクロ酢を使ったノンアルコール・マルガリータ

スコーン

プレーンスコーン

クロテッドクリーム・はちみつ

お好きな紅茶、コーヒーを以下よりお選びください。

紅茶 TWG TEA

イングリッシュブレックファストティー
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。

ロイヤルダージリン
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。

フレンチアールグレイ
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。

ハルムッテティー
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。

カモミール
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。

モロッカンミントティー
香り高いミントがブレンドされた上質な緑茶。

ミッドナイトアワーティー
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。

バニラブルボンティー
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。

コーヒー

ブレンドコーヒー（ホット/アイス）

アメリカンコーヒー（ホット/アイス）

カフェラテ（ホット/アイス）

カプチーノ（ホット/アイス）

エスプレッソ

カフェインレスコーヒー（ホット/アイス）

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。