

BLOSSOM GARDEN EVENING HIGH TEA

SAVOURIES

Snow Crab & Cashew Nut Tart

Yuzu Miso

ズワイガニとカシューナッツのタルト

柚子みそ風味

Champagne Jelly, Pork Loin Ham Cream

シャンパンゼリーとロースハムのクリーム

Open-Face Sandwich

Roasted Chicken, Canola Flower Purée

ローストチキンと菜の花ピューレの

オープンサンド

Salmon & Smoked Cheese Bouquet

サーモンとスモークチーズのブーケ

Roasted Beef & Sakura Leaf Tortilla

ローストビーフと桜葉を巻いたトルティーヤ

Green Pea Royale

グリーンピース風味のロワイヤル

Tuna & Avocado Tartare

マグロとアボカドのタルタル

BEVERAGE SELECTION

CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal

ポメリー ブリュット ロワイヤル

WHITE WINE

Talma Sauvignon Blanc

Bodegas Bastida, Murcia, Spain

タルマ ソーヴィニヨンブラン

ボテガス バスティエーダ ムルシア スペイン

RED WINE

Cabernet Sauvignon Substance

Columbia Valley, Washington, U.S.A.

カベルネ ソーヴィニヨン サブスタンス

コロンビア ヴァレーワシントン アメリカ

COCKTAILS

Gin & Tonic

ジントニック

Silk Road

シルクロード

Botanical Garden

ボタニカル ガーデン

BEER

Suntory Master's Dream

サントリー マスターズドリーム

SOFT DRINKS

Oolong Tea

ウーロン茶

Orange Juice

オレンジジュース

Coca-Cola

コカ・コーラ

Ginger Ale

ジンジャーエール

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

A LA CARTE

SAVOURIES

French Fries, Wasabi Cream Sauce (V/D/G) フレンチフライ 山葵クリームソース	1,500
Fish & Chips (D/G) フィッシュ & チップス	2,400
Cold Cut Selection, Mustard (N/G) コールドカットセレクション マスタード添え	3,600
Clubhouse Sandwich, French Fries (D/G) クラブハウスサンドイッチ フレンチフライ	3,800
Artisan Cheese Selection (V/D/G) チーズセレクション	4,600

SWEETS

Fruit Tart (V/D/N/G) フルーツタルト	1,400
New York Cheesecake (V/D/G) ニューヨークチーズケーキ	1,400
Shortcake (V/D/G) ショートケーキ	1,500
Assorted Chocolates (4 pieces) (V/D/N) チョコレートのアソート (4個)	2,000
Fresh Fruit Platter (VG) フレッシュフルーツ盛り合わせ	4,800

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。