

アフタヌーンティー

4,500円

スイーツ

パンナコッタとロゼジュレ	抹茶ロールケーキと桜モンブラン
ベリーバスケット	桜のレアチーズケーキ
桜のシフォンケーキ	苺大福
桜のバタークリームマカロン	クロテッドクリーム
苺ギモーヴ	苺ジャム
ベリーのバルフェ	苺タルト
苺ミルクプリン	バームクーヘン 桜クリーム
	フィナンシェ

セイボリー

- 季節のスープ
- カマンベールチーズのブルスケッタ
- ミニ味噌カツ オリジナル特製味噌ダレ
- ベーコンレタストマトサンド
- 名古屋コーチン卵と鰻のキッシュタルト

OPTION

Sparkling Wine free from スパークリングワイン フリーフロー	800
Sparkling Wine & White・Red Wine free from スパークリングワイン & 赤・白ワイン フリーフロー	1,500

Tea Menu

English Breakfast / イングリッシュ ブレックファースト (Hot)
高品位なウバの高地で生産される爽快な後味をもつ紅茶。ロンネフェルト社クラシックブレンドです。

Masala Chai / マサラチャイ (Hot)
ショウガ・シナモンなどが贅沢にブレンド。心と体が温まる一杯

Assam Bari / アッサムバリ (Hot)
インド・アッサムのフルリーフのセカンドフラッシュ。
力強い味わいはストレートでもミルクティーでも幅広くお楽しみ頂けます。

Rooibos Cream Orange / ルイボスクリームオレンジ (Hot)
ルイボスにオレンジピールとバニラの香りをブレンド。柔らかい飲み心地。

Ayurveda Herbs & Ginger / アーユルヴェーダ ハーブ & ジンジャー (Hot)
生姜ベースのハーブティー。
レモングラス、シナモンなどのブレンドハーブティー。体が温まる一品。

Fruity Camomile / フルーティーカモミール (Hot)
カモミールとオレンジをブレンドした フルーティーな味わいの特徴

Winter Harmony / ウィンターハーモニー (Hot)
バランスよくブレンドされたフルーツとハーブ。
冬にぴったりなティー

Rosy Rosehip / ローゼーローズヒップ (Hot)
ローズヒップとハイビスカスをブレンドした
真っ赤なハーブティー

Living Room Original ICE TEA

Tropical Orange / トロピカルオレンジ (Ice)
完熟オレンジと紅茶との絶妙なブレンド。アイスティーでお飲み頂くのがオススメです。

Get Thepower/ゲットザパワー (Ice)
美容と健康を考えてブレンドした飲みやすいフルーツハーブティー

COFFEE & LATTE / OTHER

Coffee (Hot / Ice) 氷温熟成コーヒー	Espresso (Hot) エスプレッソ	Café Latte (Hot / Ice) カフェ・ラテ
Orange Juice オレンジジュース	Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	Oolong Tea ウーロン茶