



Chef Pâtissier Normand Jubin

Immerse yourself in a year-long celebration of delectable delights with our "Artful Afternoon Tea". Embark on a journey through five chapters masterfully curated by our esteemed Chef Pâtissier Normand Jubin, each inspired by a different artistic shade of color, art form and seasonal ingredients.

1年を通して楽しめる、アンダーズ 東京での刺激的な食体験「アートフルアフタヌーンティー」をお届けします。パストリーシェフ ノルマン・ジュビンが、様々な芸術からインスピレーションを得て創り出す、オリジナリティ溢れるスイーツをご堪能ください。



the tavern

GRILL & LOUNGE

ARTFUL AFTERNOON TEA
by Chef Pâtissier Normand Jubin

Chapter 2 - The Essence of Cherry
art by KINTSUGIKURASHI

afternoon tea set アフタヌーンティーセット

7,020

with veuve clicquot, yellow label ヴーヴクリコ イエローラベル
brut, champagne free flow ブリュット フリーフロー付き

13,510

with one glass of sparkling wine スパークリングワイン グラス付き
8,340

savory セイボリー

cherry gazpacho チェリーガスパチョ
seasonal vegetable frittata 季節野菜のフリッタータ
ricotta cheese and リコッタチーズと
sugar snap bruschetta スナップエンドウのブルスケッタ
smoked salmon rillettes sando スモークサーモンリエットサンド

sweets スイーツ

choux cherry and pistachio チェリーとピスタチオのシュー
coffee and griotte coffee cup コーヒーとグリオットのコーヒーカップ
cherry tart チェリータルト
cherry flan チェリーのフラン
cherry madeleine チェリーマドレーヌ
black forest フォレノワール
brown sugar "kintsugi" scone, 黒糖 "Kintsugi" スコーン
cherry jam, chantilly cream チェリージャム シャンティークリーム

The prices listed (tax included) are subject to 15% service charge / To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

表記の税込み価格に15%のサービス料が加算されます。
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限のあるお客様は
ご注文の際に係りの者にお申し付けください。

kusmi tea selection

"Founded in 1867, Kusmi Tea focuses on 100% organic tea with a range of premium flavors"

english breakfast

ceylon black tea, assam black tea

earl grey intense

black tea leaves with sparkling lemon peel, bergamot flavor blend

anastasia

an organic earl grey with a pinch of lemon and orange blossom

green rose

green tea based blend to enjoy the elegant rose aroma

tchai of the tiger

powerful chai for protecting wild tigers fragrant spice and Indian black tea blend

vanilla rooibos

the well-rounded flavor of rooibos and the sweetness of vanilla

signature cherry ice tea

green rose tea, muscat juice, cranberry juice grapefruit juice, cherry syrup,

ippodo tea selection

"Japanese tea specialist founded in Kyoto in 1717"

green tea

roasted green tea
brown rice tea

coffee selection

all our coffee beans are curated by mitsumoto harmoniously blended to perfection for the tavern grill & lounge

regular coffee

espresso
decaffeinated
cafe latte
cappuccino

クスミティー ラインナップ

1867年創業のクスミティーは、さまざまな香りをお楽しみいただける100%オーガニックティーです。

イングリッシュブレックファスト

セイロンティーとアッサムティーをブレンド

アールグレイ インテンス

ブラックティーリーフにレモンピールが輝く、ベルガモット風味のブレンド

アナスタシア

ベルガモット、レモンとオレンジが香るクスミティーの代表作

グリーンローズ

ローズの香りがお楽しみいただけるグリーンティーベースのブレンド

チャイオブザタイガー

ワイルドタイガーの保護のために生み出された力強いチャイ 香り高いスパイスとインドのブラックティーのブレンド

ルイボス バニラ

ルイボスティーのまろやかさとバニラの甘い香りの絶妙な マリアージュ

シグネチャーチェリーアイ스티ー

グリーンローズティー、マスカットジュース、クランベリージュース グレープフルーツジュース、チェリーシロップ

一保堂茶舗 日本茶セレクション

一保堂茶舗は、1717年(享保2年)創業、京都に本店を構える日本茶専門店です。

煎茶

ほうじ茶
玄米茶

コーヒーセレクション

すべてのコーヒー豆はザタヴァングリル & ラウンジのために三本加非によって厳選、ブレンドされました。

コーヒー

エスプレッソ
カフェインレスコーヒー
カフェラテ
カプチーノ