

the tavern

GRILL & LOUNGE

Flower & Honey Afternoon Tea

セイボリー

鴨フォアグラと竹炭ブレッドのミルフィーユ エルダーフラワーの香り
 Chorizo とメロンチャツネのヴォローヴァン ラベンダー風味
 夏野菜のヴェリーヌ仕立て スモークサーモン トマトの蜂蜜マリネ バジル
 ひまわりの種と桜エビのケーキサレ サワークリーム
 蜂蜜と生姜のチキンブロchette 生姜のコンポート 花穂紫蘇

スイーツ

ダマスクローズジュレとラベンダーパannaコッタのヴェリーヌ
 エルダーフラワータルトレット
 ライチローズムース
 レーズンバターの花サブレ
 ベルガモットクリームコーン
 すみれエクレア

スコーン

ハイビスカス&ラズベリー
 オレンジ&レーズン

Savory

duck foie gras and bamboo charcoal bread mille-feuille, elderflower
 chorizo and melon chutney, lavender infused, vol au vent
 summer vegetable verrine, smoked salmon, honey marinated tomato, basil
 sunflower seed and sakura prawn cake sale, sour cream
 honey ginger marinated chicken brochette, ginger compote, shiso flower

Sweet

damask rose & lavender panna cotta verrine
 elderflower tartlet
 lychee rose mousse
 raisin butter flower sable
 bergamot cream cone
 violet eclair

Homemade Scones

hibiscus & raspberry
 orange & raisin

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がごありのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions

Tea Selection

イングリッシュ ブレックファスト、ダーズリン、アール グレイ、ウーロン茶
english breakfast, darjeeling, earl grey, oolong tea
カモミール、ペパーミント、ジンジャーピーチ、スーパーベリー
chamomile, peppermint, ginger peach, super berries,
ローズブレンド、エレガンスブレンド
rose blend, elegance blend

Japanese Tea Specialties

煎茶、ほうじ茶
green tea, roasted brown tea

Coffee Selection

コーヒー、エスプレッソ
regular coffee, espresso, decaffeinated
カフェ ラテ、カプチーノ
café latte, cappuccino

Sommelier Selection

Champagne

ルイナール ブリュット
ruinart R de ruinart, brut, nv
glass »2,970/ bottle » 14,300

表記料金は税込み価格になります。表記の税込み価格に15%のサービス料が加算されます。

the prices listed include tax. the prices listed (tax included) are subject to 15% service charge

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions