

2020 SPRING

AFTERNOON TEA MENU

ザ・コノート アフタヌーンティー メニュー

(旬の食材を使うため、季節ごとに模様替えいたします)

*季節に応じたテーマで展開する「シーズナル・アフタヌーンティー又はフェスティブ・アフタヌーンティー」が時折登場し、価格とメニューが変わってまいります。

AFTERNOON TEA

Afternoon Tea £58 アフタヌーンティーお一人様につき

With glass of Champagne Laurent Perrier "La Cuvee" Brut NV £68

アフタヌーンティーお一人様につき (シャンパン「ローラン・ペリエ・ブリュット」グラス一杯つき)

With Champagne Laurent-Perrier Rose NV £78

アフタヌーンティーお一人様につき (シャンパン「ローラン・ペリエ・ロゼ」グラス一杯つき)

TEA SELECTION

以下のお茶よりお選び下さい。ポットのお茶を召し上がられました際には、別の種類のお茶へも変更できます。お気軽に給仕の者にお声がけ下さいませ。

BLACK TEA

Breakfast Tea ブレックファースト・ティー (伝統的なイングリッシュ・ブレックファースト・ティー。ミルクを入れて、またはミルクなしでも美味しくお召し上がり頂けます。)

Earl Grey French アールグレイ・フレンチ (フランス、マリアージュ・フレのアールグレイ。ベルガモットとロイヤル・ブルー・フラワーの香りをお楽しみ下さい。)

Marco Polo マルコ・ポーロティー (フランス、マリアージュ・フレのお茶。花の香りがベルベットのような独特の味をつくれます)

Darjeeling Beauty ダージリン・ビューティー (フランス、マリアージュ・フレ限定生産の貴重なピンティージ・ティー)

Assam First Flush アッサム・ファースト・フラッシュ (フランス、マリアージュ・フレのお茶。味わい深く、かつスッキリしたブレックファースト・ティー)

Seasonal Tea 季節のお茶 (季節によりおすすめのお茶がございます。詳細はウェイターにお問い合わせ下さいませ。)

HERBAL TEA ハーブティー

Dream Tea ドリーム・ティー （質の高いカモミール、ベルベーナ、レモングラスとミントの調和がとれたハーブティー）

Rouge Metis Red Tea ルージュ・メティス・レッドティー （ルイボスレッドとブラックフルーツ、まろやかな花をブレンドしたハーブティー）

Fresh Mint Tea フレッシュ・ミントティー

Chamomile Tea カモミール・ティー

Canarino Tea カナリーノ・ティー

ORIENTAL TEA 東洋のお茶

Fuji-yama 富士山（フランス、マリアージュ・フレの緑茶）

Jasmine Pearls ジャスミン・パール（フランス、マリアージュ・フレの中国茶）

The a L' Opera テ・ア・ロペラ（フランス、マリアージュ・フレの中国茶）

The de la Longevite テ・デュ・ラ・ロンジェビテ（フランス、マリアージュ・フレの中国茶）

SANDWICHES & PASTRIES サンドイッチとケーキ

FINGER SANDWICHES

Cucumber & Greek Yoghurt きゅうりとギリシャ風ヨーグルトのサンドイッチ

Truffle Egg Mayonnaise エッグ・マヨネーズのサンドイッチ

H. Foreman's Smoked Salmon H. フォアマン社製スモークサーモンのサンドイッチ

Salt Beef & Turnip 自家製ソルトビーフと白みそ、グリーンマスタードのサンドイッチ

Turkey & Roasted Carrot Puree ターキーとローストしたにんじん、花胡椒入りマヨネーズとオレンジ・ブロッサム
のサンドイッチ

PASTRIES ケーキ（旬の食材を使うため、季節ごとに模様替えいたします）

Rocher ヘーゼルナッツ・プラリネとミルクチョコレートのロシェ

Pineapple ココナツムースとパイナップル・コンポート

Bergamot & Lime ベルガモットのスポンジケーキ、生姜の砂糖づけとライム味のホイップ
クリーム添え

Mango Tart マンゴーのタルト

Coffee & Lemongrass

コーヒーエクレアとレモングラス・クリームのカッキー

SCONES 自家製スコーン

Plain & Raisin Scones

プレーン・スコーンとレーズン入りスコーン

自家製いちごジャム、コーンウォール産クロテッド・クリームをのせてお召し上がり下さい。甘酸っぱいパイナップルジャムもよくスコーンに合います。

CHOCOLATE FONDUE

Chocolate Fondue with shortbread

ペンギンの形の可愛いショートブレッド。チョコレートにディップしてお召し上がり下さい。