

Flower Berry Afternoon Tea

Blueberry and Cassis Jam Amuse-bouche

ブルーベリーとカシスジャムのアミューズ

ブルーベリーとカシスのジャムにトニックウォーターを注ぎ完成させる、甘酸っぱいアミューズ。
ベリーピンクのドリンクが華やかなアフタヌーンティーの始まりを演出いたします。

Petits Fours

ブティフル

Strawberry lamington

いちごのラミントン

キューブ型のスポンジ生地を、いちご香るホワイトチョコのガナッシュにくぐらせ、周りにココナッツをまぶしました。オーストラリアの伝統菓子「ラミントン」をベースに、いちごを使用してパティシエがアレンジした一品です。

Panna cotta with butterfly pea jelly

フラワーパンナコッタ

パンナコッタの上に、バタフライピーゼリーでブルーベリーやラズベリーなどの果実を閉じ込めた層をのせ、まるで花束のような可愛い見栄えに仕上げました。初夏にぴったりな爽やかな味わいや、バタフライピーゼリーにレモンシロップをかけて色の変化もお楽しみいただけます。

Raspberry flavored éclair

ラズベリーエクレア

エクレア生地にラズベリークリームを絞り、花形のチョコレート飾りつけた甘酸っぱさがアクセントとなる一品。

Blueberry tart

ブルーベリータルト

タルト生地とカスタードクリーム、爽やかな酸味のブルーベリーがさっぱりとした味わい、バニラ風味のゼリーが華やかに香ります。

Lavender mousse

ラベンダームース

クッキーの土台にラベンダーが香る上品な味わいのムースをのせた、ラベンダーカラーの艶めきが美しい一品。

Fraise fromage

フレイズフロマージュ

いちごムースにレアチーズムースを重ねた二層の味が楽しめるケーキ。上にはラズベリークリームを絞りました。

Macaron

マカロン

可愛いドライエディブルフラワーをつけたバニラ風味の生地に、カシスクリームとカシスの実を挟みました。

Savory

セイボリー

Blueberry vinegar potato salad and smoked salmon appetizer

ブルーベリービネガーポテトサラダとスモークサーモンのオードブル
オリジナルのブルーベリービネガーを加え、ほんのりとパープルに色づけをしたポテトサラダとスモークサーモンの組み合わせが楽しいプチオードブル。

Berries-and-wine flavored bread sandwich

ベリーとワインのブレッドサンド

ラズベリーやカシス、ワインを練りこんだブレッドに、クリームチーズと生ハム、ドライクランベリーをサンドしました。クリームチーズのkokoroと生ハムの塩気、ベリーの酸味のバランスをお楽しみいただけます。

Chicken and cheese cream petit bread

チキンのチーズクリームプチブレッド

スパイシーな味付けのチキンをブレッドに詰め、2種類のチーズソースをかけた食べ応えのある一品。

Pineapple and purple sweet potato quiche

パイナップルと紫芋のキッシュ

パイナップルをのせたキッシュに、紫芋のピューレで色付けたマッシュポテトを絞りました。パイナップルの甘く爽やかな酸味と濃厚な紫芋の甘さの相性が抜群です。

Lasagna

ラザーニア

2種のチーズを使用したホワイトソースと、濃厚なボロネーゼがやみつきになる Lounge Momiji シングネチャーマニユール。

Scones

スコーン

Blueberry scones

ブルーベリースコーン

Tea flavored scones

紅茶スコーン

Clotted cream / Berry jam / Honey

(クロテッドクリーム / ベリージャム / はちみつ)

Drink Free flow

Coffee

Blended Coffee	ブレンドコーヒー
Iced Coffee	アイスコーヒー
Café au lait	カフェ・オ・レ
Iced Café au lait	アイスカフェ・オ・レ
Weak Coffee	アメリカンコーヒー
Cappuccino	カプチーノ
Espresso	エスプレッソ
Cocoa	ココア
Iced Cocoa	アイスココア

Tea

Darjeeling	ダージリン
Uva	ウバ
Earl Grey	アールグレイ
Iced Tea (Earl Grey)	アイスティー (アールグレイ)
and 5 other flavors	他 5 種

※季節・仕入れの状況により、紅茶の種類を変更させていただきます。

Hotel Original Blend Herbal Tea

オリジナルハーブティー「高輪の四季」

Hanaemi (Hibiscus / Cranberry)
花笑み (ハイビスカス/スイートクローバー/ローズヒップなど)
Hanagatari (Lemon myrtle / Orange peel)
花語り (レモンマートル/オレンジピール/スベアミントなど)

It's a original blend tea of collaboration between herb specialty store "enherb" and Grand Prince Hotel Takanawa. ハーブ専門店「enherb」とグランドプリンスホテル高輪のコラボレーションオリジナルブレンドティー。ホテル敷地内に有する 約20,000㎡の日本庭園が魅せる四季折々の表情をイメージしています。

