バラが彩る いちごとチョコレートのアフタヌーンティー

Chocolate and Strawberry Amuse-bouche
ショコラといちごのアミューズ

みずみずしいいちごの果肉とゼリーに、ほろ苦いカカオのシロップを合わせたアミューズ。
口いっぱいに広がるいちごの果実味と、カカオの豊かな香りをお楽しみください。

Petit Fours
プティフール

Strawberry Opera with Rose Flavor
いちごオペラ〜ローズ風味〜
甘酸っぱいいちごのバタークリームに、
ビターなココア生地を重ねたオペラ。
生地に入ったバラのシロップが優雅な余韻を広げます。

Strawberry and Rose Mousse
いちごとローズのムース
いちごとバラの上品な甘さが広がるムース。
艶やかなベリーナパージュとバラの花びらが
華やかさを添えます。

Strawberry Macaron
いちごマカロン
サクサクとしたいちごのマカロンに、
コクのあるいちごのバタークリームを挟みました。
上にあしらったラズベリーの酸味が、いちごの甘みを引き立てます。

Chocolate Brownie
ショコラブラウニー
濃厚なチョコレートブラウニーを、ナッツ入りのチョコレートで
コーティングし、上からガナッシュを絞りました。
チョコレート好きにはたまらない、チョコ尽くしの一品です。

Chocolate Ganache Sandwich
ガナッシュショコラサンド
ホワイトチョコレートガナッシュをココアクッキーでサンドし、
上にチョコレートクリームを重ねた一品。
フレッシュのいちごとバラの葉を模したチョコレートを添え、
可愛らしい見た目に仕上げました。

Strawberry Fondue
いちごフォンデュ
フレッシュのいちごを、とろけるチョコレートとともに
味わういちごフォンデュ。
いちごとチョコレートが織りなす王道の味わいです。

Savory
セイボリー

Tortilla with Beer Salami and Strawberry
ビアサラミといちごのトルティーヤ
ガーリック風味のクリームチーズを塗ったトルティーヤで、
サラミといちごを包み込みました。
バラの花を思わせる可憐な見た目が目を引きます。

Cheese Fritter Sandwich with Agrodolce Red Onion
チーズフライと紫玉ねぎのアグロドルチェサンド
コクのあるチーズフライと赤ワインビネガーでマリネした紫玉ねぎを、
優しい甘さのにんじんパンで挟んだ一品。
いちご入りのトマトソースが爽やかなアクセントに。

Cacciatora-Style Petit Bread
カチャトーラ風プティブレッド
肉や野菜を香草とともにじっくり煮込み、
プティブレッドに閉じ込めました。
アンチョビやローズマリー、にんにくの旨みが味わいに深みを与えます。

Chickpea Hummus
ひよこ豆のフムス
ひよこ豆の優しい味わいが広がる、なめらかなフムス。
お好みでバケットにつけてお召しあがりください。

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のシグネチャーメニュー。

Scones
スコーン

Classic Scone
プレーンスコーン

Stollen（〜12/25）／Chocolate Scone（12/26〜）
シュトーレン（〜12/25）／チョコスコーン（12/26〜）

Clotted Cream ／ Strawberry Jam ／ Honey
（クロテッドクリーム／いちごジャム／はちみつ）

Free-Flow Drinks

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
Decaf Coffee	デカフェコーヒー
Cappuccino	カプチーノ
Espresso	エスプレッソ
Hot Chocolate	ココア
Iced Chocolate	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 6 Other Flavors	他 6 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 Herbal Blend
オリジナルハーブティー「高輪の四季」

Hanaemi (Hibiscus/Sweet Clover/Rosehip)
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/Spearmint)
花語り（レモンマートル／オレンジピール／スペアミントなど）

An original herbal tea in collaboration with a herbal specialty store enherb, inspired by the exquisite flora of Takanawa's garden.
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。

Lounge Momiji