

Winter Chocolate Afternoon tea

Strawberry and Lime Amuse-bouche

いちごとライムのアミューズ

いちごのピューレにライム果汁とトニックウォーターを合わせる、甘酸っぱいアミューズ。
爽やかな香り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

ブティーフール

Choux Pastry with Chocolate

シューショコラ

ミックスベリージュレとショコラクリームとの濃厚な味わいが楽しめるプチシュー。
フリーズドライのいちごやカカオの食感がアクセント。

Strawberry Mousse

ストロベリームース

クッキーの土台に艶めくいちごのムースとチョコレートのをせた
クリスマスオーナメントをイメージした一品。

Strawberry Tart

ストロベリータルト

しっとりとした食感のチョコレート風味のワッフルカップに
チョコレートカスタードやベリークリームを絞り
バラがモチーフのホワイトチョコレートを上品に飾ったタルト。

Raspberry Macaron

ラズベリーマカロン

ラズベリークリームを挟んだマカロンに
スイートチョコをかけ、ラズベリーと金箔を飾りました。

Strawberry Verrine

ストロベリーヴェリーヌ

ホワイトチョコレートムースにいちごとラズベリーのをせ
シャンパンゼリーを合わせた一品。
ラズベリーソースをお好みでかけてお楽しみください。

Raspberry Chocolate

ラズベリーショコラ

チョコレート生地にラズベリーピューレとチョコレートクリーム
ブラリネガナッシュを挟んだ濃厚な味わいのミニケーキ。

Chocolate Brulee

ショコラブリュレ

ミックスベリーソースとの相性が良く
とろける食感がたまらない一口サイズのチョコレートブリュレ。

Savory

セイボリー

Petit Bread with Porcini Ratatouille

ポルチーニ入りラタトゥイユのプチブレッド
濃厚な香りのポルチーニと野菜たっぷりのラタトゥイユを
プチブレッドに詰めて焼き上げた、深い味わいの一品。

Crab and Barley Tartare with Yuzu-Infused Espuma

蟹と大麦のタルタル 柚子香るエスプーマ
“ベリーマックス”という食物繊維が豊富な大麦と
甘さ引き立つ蟹のタルタル仕立てに
爽やかな柚子のエスプーマのをせたオードブル。

Beetroot Mashed Potato and Vegetable Quiche

ビーツマッシュポテトと野菜のキッシュ
甘味と酸味引き立つビーツのマッシュポテトを野菜のキッシュにのせ
カカオニブ、ピンクペッパーを散らした、あとを引く味わい。

Tuna and Berry Sauce Ciabatta Sandwich

鮭とベリーソースのチャバタサンド

柔らかい鮭の香味揚げに酸味のあるベリーソースをかけ
もちりとしたチャバタで挟んだ食べ応えのあるサンド。

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、濃厚なポロネーゼがやみつきになる
Lounge Momiji シングネチャメニュー。

Scones

スコーン

Chocolate Scone

チョコレートスコーン

Classic Scone

プレーンスコーン

Clotted Cream / Berry Jam / Honey

(クロテッドクリーム/ミックスベリージャム/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 |
| 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 | ダーズリン |
| Uva | ウバ |
| Earl Grey | アールグレイ |
| Iced Tea (Earl Grey) | アイ스티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 Herbal Blend

オリジナルハーブティー「高輪の四季」

Hanaemi (Hibiscus / Cranberry / 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)

In collaboration with herb specialist *enherb*, we presents an original blend tea inspired by the seasonal beauty of its 20,000㎡ Japanese 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。

