



# 『ウィキッド 永遠の約束』アフタヌーンティー

## Lavender & Strawberry Amuse-bouche

### ラベンダーといちごのアミューズ

甘酸っぱいいちごのソースと果実に、爽やかなレモンゼリー、やさしくラベンダーが香るゼリーを重ねたアミューズ。

### PETITS FOURS

#### Matcha Mont Blanc

#### 抹茶モンブラン

竹炭を練り込んだマドレーヌに、アプリコットジュレと抹茶のモンブランクリームを合わせました。魔女の帽子を模った輝くチョコレートが物語の世界へと誘います。

#### Strawberry Mousse

#### ストロベリームース

エディブルフラワーを忍ばせた桜のアガーシートをドレスのように纏う、甘酸っぱいいちごのムース。銀のアラザンがきらめき、魔女のティアラを模したチョコレートが華やかな一品。

#### Mango Mousse

#### マンゴームース

サクサクとした食感のシュクレの上に、マンゴー香るムースをのせ、マンゴーグラサージュで艶やかに仕上げました。城を囲む花畑をイメージした鮮やかな色合いお楽しみください。

#### Orange and Mango Tart

#### オレンジマンゴータルト

花の形に焼き上げたシュクレにカスタードクリームを絞り、マンゴーとオレンジの果肉を合わせました。蝶を模ったチュイルを添え、劇中の華やかなシーンを表現します。

#### Berry and Rose Verrine

#### ベリーとローズのヴェリーヌ

すっきりとした白ワインゼリーとラズベリーソース、ミックスベリーの酸味が重なる爽やかな味わい。ベルローズを閉じ込めたローズゼリーでパブルを表現した愛らしい一品。

#### Fromage

#### フロマージュ

チーズムースを青りんごのグラサージュで包み、エメラルドの小瓶を表現しました。

### SAVORY

#### Spinach and Beetroot Mousse

#### ほうれん草とビーツのムース

なめらかに仕上げた2種のムースでふたりの魔女をイメージ。チーズカレーのソースを添えて、おとなの味わいに仕上げています。

#### Pastrami and Vegetable Roll

#### パストラミと野菜のロール

ビーツで淡いピンク色に仕上げたライスペーパーに、黒胡椒の効いたパストラミと、柑橘でマリネした野菜を包んだ一品。

#### Squid Ink and Broccoli Tortilla

#### イカスミとブロッコリーのトルティージャ

イカスミを加え、黒色に仕立てた卵をブロッコリーなどの野菜とともに焼き上げたスパニッシュオムレツ。香り高く、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

#### Taramasalata and Guacamole Sandwich

#### タラモサラダとワカモレのサンド

芳醇なタラモサラダとスパイシーなワカモレを合わせ、パンクパンで挟んだ、食べ応えのあるサンドイッチ。

#### 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 シングネチャーメニュー。

### SCONES

#### Strawberry and Cherry Blossom Scones

#### いちごと桜のスコーン

#### Chocolate and Pistachio Scones

#### チョコレートとピスタチオのスコーン

Clotted cream/Strawberry jam/Honey

クロテッドクリーム/いちごジャム/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・オーレ

#### Iced Café Au Lait

アイス カフェ・オーレ

#### Decaf Coffee

デカフェ コーヒー

#### 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

ダージリン

#### Uva Tea

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)

他 5 種

and 5 other flavors

#### Hotel Original Herbal Blend Tea

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。



※季節・仕入れの状況により、紅茶の種類は変更させていただきます。