STRAWBERRY AFTERNOON TEA

sweets

苺のヴェリーヌ
ミルクパンナコッタ・苺ジュレ・苺・ペンタス

苺のボンボンショコラ
ルビーチョコ・ミルクガナッシュ・苺ジュレ・金粉

苺のタルト
タルト・ダマンド・ディプロマットクリーム・苺・ベルローズ

苺のマカロン
アッサムクリーム・苺・ホワイトチョコ・フランボワーズプリゼ

苺とローズのムース
苺ムース、ローズジュレ、ナパージュ、シュクレ、ミント

苺と紅茶のスノーボールクッキー
苺スノーボールクッキー、紅茶スノーボールクッキー

苺のショートケーキ
ジェノワーズ・シャンティ・シロップ・苺・ピスタチオ

プリン
アングレーズ・カラメルタブレット・金粉・シャンティ・苺

苺フォンデュ
苺・ラズベリー・ブルーベリー・ペンタス・フランボワーズプリゼ・ルビーチョコ

苺のミルフィーユ
ミルフィーユパイ・苺ソース・ディプロマットクリーム・苺・美山ミルクアイス
ジェノワーズクランブル・スライスアーモンド・ピスタチオ

savory

さつまいもクリームを詰めた苺と生ハム
苺・さつまいもペースト・レッドソレル・生ハム

鴨パストラミサンド
鴨ロース・パンオレザン・レタス・ブリーチーズ

海老のオーロラタルト
餃子皮・ミックスビーンズ・海老・マヨネーズ・ケチャップ・赤玉ねぎ・マイクロハーブ

ERUTAN
RESTAURANT / BAR

Welcome Drink

ルビーノ ディ フラーゴラ / Rubino di Fragola
苺とクランベリーの爽やかなモクテル

ART OF TEA

ロサンゼルスのオーガニックティーブランド。
厳選された最高品質のオーガニック茶葉や
紅茶とオーガニックボタニカルを世界中の生産農家から直接仕入れています。
それらを丁寧にハンドブレンドして作り出された最高級のお茶。

ホリデーシトラス / Holiday Citrus
紅茶にシナモンやオレンジピールを加えたはなやかな一杯。

アールグレイ / Earl Grey
厳選された農園の手摘みされた紅茶に、ベルガモットをブレンド。爽やかな味わい。

ガーデンオブエデン / Garden of Eden
マンゴーやパッションフルーツと贅沢な花をブレンドした華やかな紅茶。

ストロベリークレーム / Creamy Strawberry
アプリコット、オスマンティウスと熟した梨を思わせる繊細な香りが広がるフルーティーな味わい。

アプリコットエスケープ［カフェインフリー］ / Apricot Escape
ビタミンやミネラルが豊富な有機ルイボスをベースに、アプリコットのような香りのハーブティ。

フレンチレモンジンジャー［カフェインフリー］ / French Lemon Ginger
有機レモングラスや有機生姜を含んだスパイシーなハーブティー。

LITTLE DARLING COFFEE ROASTERS

東京・南青山一丁目にあるロースターカフェ。
オリジナルブランドはアーモンドの風味やブルーベリーのような果実味が特徴。

コーヒー / Coffee（HOT or ICE）