

Strawberry and Chocolate Afternoon Tea

[SWEETS]

苺とチョコのヴェリーヌ
チョコパンナコッタ、アールグレイジュレ、苺

苺とチョコのマカロン
チョコクリーム、苺、苺コンフィチュール

苺とコーヒーのボンボンショコラ
苺ソース、コーヒーガナッシュ

苺とラズベリーのチョコムース
チョコムース、ラズベリージュレ、ココアサブレ、苺

苺チョコタルト
チョコガナッシュ、苺クリーム、苺

苺とチョコのオペラ
ココアジョコンド、苺バタークリーム、ラズベリーコンフィチュール、苺

苺とチョコのフィナンシェ
チョコフィナンシェ、苺クリーム、苺

苺ココア大福
苺、白あん、求肥、ココアパウダー

苺チョコ

[SAVORY / 3種]

カカオハスクのニョッコフリット

サーモンを詰め込んだクッション

トリュフ風味の南瓜タルト

[季節のパフェ]

苺コンフィチュール、ベルガモットジュレ、苺
キャラメルナッツ、苺ジェラート、フォンダンショコラ、オパリーヌ

Welcome Drink

Strawberry Mojito / ストロベリーピューレを使った爽やかなノンアルコールカクテル

ART OF TEA

ロサンゼルスのおーガニックティーブランド。

厳選された最高品質のおーガニック茶葉や

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。

アッサムゴールド / Assam Gold

マンガラム農園の極上アッサム。深いコクのあるどっしりとした味わい。

貴重なゴールデンチップスを豊富に含み、甘さとまろやかさが特徴。

ストロベリークレーム / Creamy Strawberry

甘酸っぱく、クリーミー。ショートケーキを思わせる芳醇な香りの紅茶。

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生姜を含んだスパイシーなハーブティー。

AMSU TEA

アムシュティーは「日本にもっと美味しい紅茶を届けたい」という想いから2003年に

設立された紅茶ブランド。チョコレート製造の過程で通常廃棄されるカカオ豆の

外皮(ハスク)を、アムシュティーのフレーバーティーにブレンドしました。

カカオの香ばしい香りをお楽しみください。

ノアールカカオ / Noir Cacao

濃厚なカカオの香り。ラグジュアリーな余韻が広がるフレーバーティー。

オレンジブリス / Orange Bliss

まるで太陽を浴びたような柑橘の爽やかさとカカオの深みを感じるフレーバーティー。

ベリーカカオ / Berry Cacao

甘酸っぱい莓の香りとカカオの余韻を上品に表現したフレーバーティー。

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)