

Strawberry and cherry blossom afternoon tea

[SWEETS]

苺と桜のヴェリーヌ
ミルクパンナコッタ、桜ジュレ、苺

苺と桜のボンボンショコラ
ホワイトチョコ、苺ソース、桜ガナッシュ

苺のカヌレ
カヌレ、苺、ホワイトチョコ

苺と桜のマカロン
マカロン、桜クリーム、苺

苺と桜のムース
桜ムース、苺ジュレ、桜花

苺と桜のタルト
抹茶レアチーズタルト、桜クリーム、苺、桜チョコ

苺と桜のモンブラン
苺、桜あんクリーム、ごまチュイール

苺のミルクレープ
クレープ、苺クリーム、苺

苺大福
苺、白あん、求肥

[SAVORY / 3種]

桜エビのリゾット

枝豆と生ハムのタルト

苺とクリームチーズのスモークロー

[スコーン]

桜と苺の焼き立てスコーン
有機苺ジャムとフレッシュ苺のジェラート添え

Welcome Drink

春の苺ミルクティー / 桜パウダーと苺を使ったノンアルカクテル

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

紅茶とお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。

サクラ Blossom [カフェインフリー] / Sakura Blossom

満開の桜をイメージしてローズヒップやハイビスカスをハーブ類をブレンドしました。

上品で甘酸っぱい香りが広がります。

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。

エジプシャンカモミール [カフェインフリー] / Egyptian Chamomile

エジプトの有機農家で作られたカモミール。甘さと優しさを感じられるハーブティ。

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)