

TROPICAL FRUITS AFTERNOON TEA

TOP TIER

メロンショートケーキ
Melon Shortcake

今が旬のメロンを使用したショートケーキ
ほのかなエルダーの香りを合わせています

シトロンタルト
Citron Tart

酸味のあるシトロンクリームの上に
甘くてフワフワしたメレンゲを添えて

トロピカルマリネとココナッツパンナコッタ
Tropical Marinaded Coconut Panna Cotta

パイン・キウイ・マンゴーをパッションソースで絡めたマリネ
まったりとした甘さのココナッツパンナコッタと相性抜群です

MIDDLE TIER

マンゴーとメープルフィナンシェ
Mango and Maple Financier

トロピカルなテイストで
紅茶とも相性のいいフィナンシェです

キウイのタルト
Kiwi Tart

フロマージュクリームとキウイの
爽やかなハーモニーをお楽しみください

パッションとレアチーズムース
Passion Fruits and Rare Cheese Mousse

まったりとクリーミーなレアチーズと
香り高いパッションフルーツを合わせました

シトロンマカロン
Citron Macaroon

今の時季にぴったりの
甘酸っぱさがたまらないマカロンです

BOTTOM TIER

オープンサンドやディップなど お好きなスタイルでお召し上がりください

ベーグル / クロワッサン / 生ハム / サーモン / オニオンスライス
Bagel / Croissant / Prosciutto / Salmon / Onion Slices

ブルーベリージャム / クリームチーズ / アボカドのディップ / バター
Blueberry Jam / Cream Cheese / Avocado Dip / Butter

SIGNATURE DISH

香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ
Oriental Creamy Crab Croquette

香住蟹とブラウンマッシュルームをたっぷり使った
ORIENTAL HOTELの看板メニューを一口サイズでご用意しました

AFTERNOON TEA DRINKS

お好きなドリンクを3種類お楽しみいただけます
You can order 3 kinds of drinks of your choice

TEA SELECTION by Uf-fu

「芦屋 Uf-fu」によるティーセレクション [HOT ONLY]

- 01** | ヌワラエリヤ / Nuwara Eliya
コートロッジ茶園 / Court Lodge Estate
スリランカで一番標高の高い場所で作られる紅茶
緑茶、台湾の発酵の低い烏龍茶のようなわずかな青味が特徴です
- 02** | アッサム / Assam
マンガラム茶園 / Mangalam Estate
優しく深い甘みを持ち上質な旨味が長く続きます
ミルクティーはもちろん ストレートティーもおすすめてです
- 03** | ウバ / Uva
セントジェームス茶園 / St. James Estate
深い甘みが感じられるウバ
チョコレートや栗のお菓子との相性もばっちりです

HOT TEA

ジンジャーレモングラス / Ginger Lemongrass
オリエンタルブレンド / Oriental Blend
雁ヶ音ほうじ茶 / Roasted Green Tea
カモミール / Chamomile
ダーズリン / Darjeeling
アールグレイ / Earl Grey

ICED TEA

ダーズリン / Darjeeling
アールグレイ / Earl Grey

COFFEE

コーヒー / Coffee
カフェ・オ・レ / Cafe au lait
エスプレッソ / Espresso

SOFT DRINKS

オレンジジュース / Orange Juice
アップルジュース / Apple Juice