

ORIENTAL HOTEL
KOBE JAPAN

THE BAR J.W.HART AFTERNOON TEA

TOP TIER

シャインマスカット / ナガノパープル
Assorted Shine Muscat and Nagano Purple

マスカットの王様シャインマスカットと 種がなく皮まで食べられる大粒のナガノパープルを
贅沢な盛り合わせてご用意いたしました

MIDDLE TIER

ナガノパープルとサングリアのパンナコッタ
Panna Cotta with Nagano Purple and Sangria

フロマージュの入りのパンナコッタに
サングリアのジュレをあわせて少し大人な一品に

レモンマカロン
Lemon Macaroon

レモンの酸味がたまらない爽やかなマカロン

マスカットとメープルのフィナンシェ
Muscat and Maple Financier

ホワイトチョコレートとバニラが香るクリームに
マスカットのアクセントで見た目にも可愛いフィナンシェ

葡萄のレアチーズケーキ
Grape Rare Cheesecake

葡萄と相性のいいレアチーズの上に
ナガノパープルとマスカットを添えた贅沢な一品

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と使った
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すめです

03

ディンブラ / Dimbula

サマセット茶園 / Somerset Estate

味も香りもバランスの良い紅茶 甘い焼き菓子との相性抜群です

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 / Café 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