

Mango & Tropical AFTERNOON TEA SET

A summer afternoon tea, featuring house-made tropical fruit items crafted by our chefs.

すべてのアイテムを自家製にこだわり、パティシエ・ブーランジェ・シェフが丹精込めて作り上げる、
南国フルーツの彩り豊かなアフタヌーンティー。

2026
7.1^{WED} ~ 9.30^{WED}

Weekdays 平日 14:30~17:30

Weekends and Holidays

土日祝 15:00~17:00

MENU

- Dessert** デザート5種
Scone マンゴーとジンジャービール
ホワイトチョコのスコーン
Savory ライスコロッケ サルサソース
夏野菜とモzzarellaのカクテル
生ハム包み ドライマトパナード
Parfait マンゴーパフェ
Drink 選べるドリンク約20種



¥6,800

Reservations Required
(2 days in advance)
※要予約 (2日前まで)

The stylish stand features a selection of refreshing sweets, including our "Coconut Mousse" with its charming, realistic shape, the "Orange Praline Choux" where vibrant citrus meets sweet custard, and a luxurious "Mango Parfait" presented in its own glass. Enjoy a perfect harmony of sweet and savory notes, complemented by gourmet savories that highlight the ingredients, such as the "Summer Vegetables and Mozzarella Cocktail" and the zesty "Rice Croquette with Salsa Sauce."

本物を思わせる愛らしいフォルムの「ココナッツムース」や、オレンジの酸味とカスタードの甘みが調和する「オレンジブラリネシュール」、さらに別皿で贅沢に味わう「マンゴーパフェ」など、瑞々しいデザートの数々が並びます。また、セイボリーは「夏野菜とモzzarellaのカクテル」やピリッとした「ライスコロッケ サルサソース」など、甘味と塩味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。

