Pink Halloween AfterMOON Tea

Drinks will be free flow system.
Please choose your favorite drinks
from the Selection menu.

ドリンクはフリードリンク制となります。
裏面より好きなお飲み物をお選び下さい。

1 stage

Rare cheese pot with Pink grapefruit and Lemonade
ピンクグレープフルーツとレモネードのレアチーズポット

Financier
フィナンシェ

2 stage

Rose and Lychee parfait
ローズとライチのパフェ

Raspberry cream puff
ラズベリーシュークリーム

3 stage

Condensed milk berry
練乳ベリー

Strawberry mousse tart
苺のムースタルト

4 stage

Strawberry Macaroon
苺のマカロン

Red sweet potato Mont blanc tart
紅いものモンブランタルト

5 stage

Potage of Beets and Soy milk Mini shot
ビーツと豆乳のポタージュ ミニショット

Cream cheese canapes Grapefruit and Framboise
ピンクグレープフルーツとフランボワーズ
クリームチーズのカナッペ

6 stage

Shrimp moose Canapes with Red radish Garnish pink
海老のムース 紅苺大根飾りのカナッペ

Pain au rouge Chicken breast and Green leaf
パン オルージュ チキンブレストとグリーンリーフ

2 hours limit (L.O.30min.before)

2時間制とさせて頂いております。
(ラストオーダーは 30 分前)

Please choose your drinks
from the Selection menu.

下記よりお飲み物をお選びください

Signature

ACTIVE Blended アクティブブレンド

赤い果実などの妖艶な甘みとチャージングな酸味が感じられ味わいです。
Rose Hip, Hibiscus, Cranberry, Raspberry Leaf, Ginger, Sweet Clover

POSITIVE Blended ポジティブブレンド

月明かり注ぐ、緑生い茂る森をイメージ、穏やかで丸みのある味わいです。
整肌作用、抗炎症作用の効果があります。
Chamomile, Orange Peel, Lemongrass, Linden, Blue Marrow, Coriander Seed

RELAX Blended リラックスブレンド

大地の恵みのイメージ、黒豆やゴボウ、ハーブの根をベースに
シナモンが心地よく香ります。整腸作用、免疫向上の効果があります。
Black Soy Beans, Dandelion Root, Cinnamon, Red Grape Leaf, Nettle Leaf

Non Alcoholic Cocktail

Pinky Moon ピンクムーン

茜色に輝く朱色の月をイメージ。
金木犀の心地良い香りが秋の訪れを感じさせます。
Grapefruits, Osmanthus, Tonic

Dark Moon ダークムーン

晩秋の月をイメージ。
ダークな口当たりでコクと清涼感のあるノンアルコールカクテルです。
Lime, Coffee, Cinnamon, Ginger Ale

Recommend

Yuzu Green tea (Hot or Iced) 柚子緑茶

柚子ピールが心地よく香る緑茶です。

Caramel Roasted (Hot or Iced) キャラメル 焙じ茶 ラテ
Tea Latte

香ばしさと甘みのあるキャラメルの味わいのする焙じ茶です。

Japanese Tea

Green Tea 煎茶

Japanese Black Tea 和紅茶

Brown Rice Tea 玄米茶

Roasted Green Tea 焙じ茶

Herbal Tea

Rooibos ルイボス

Chamomile カモミール

Coffee & Tea

Coffee (Hot or Iced) コーヒー

Café au lait (Hot or Iced) カフェオレ

Darjeeling ダージリン

Earl Gray (Hot or Iced) アールグレイ

Seasonal Cocktail

Autum Espresso Martini オータムエスプレッソマティーニ ¥2,400

栗と芋をコーヒーとラムと合わせました。
芳醇で複雑な余韻が、様々な秋の情景を思い浮かべます。
Ron zacapa, Coffee Liqueur, Chataigne, Purple Sweet Potato, Espresso

Pear Old Fashioned 洋梨のオールドファッション ¥2,100

フルーティで力強いウイスキーをベースに、自家製の洋梨のシロップを
合わせたカクテルです。甘美で郷愁を感じる、秋の夕焼けのような味わいです。
Roe & Co Ilish Whiskey, Pear Syrup, Lillet Blanc

Apple & Honey Moscow Mule アップル&ハニーモスコミュール ¥2,200

リンゴを漬け込んだウォッカをベースに、自家製のハニージンジャー
シロップと合わせました。晩秋を思わせるような味わいです。
Ketel One infuse Apple, Ginger Honey Syrup, Lime, Ginger Ale