

SUMMER EDITION AFTERNOON TEA

サマーエディションアフタヌーンティー

July & August

SAVORY

Vegetable-Focaccia Sandwich / ベジタブルフォカッチャサンドイッチ

ローストした彩り豊かなズッキーニとピキージョを、味わい深いバジルソースとともにフォカッチャでサンドし、バジルクリームとフレッシュバジルを添えて。

Focaccia sandwich of roasted colorful zucchini and piquillo with a tasty basil sauce, served with basil cream and fresh basil.

Feta Cheese, Basil, Black Olive / フェタチーズ、バジル、黒オリーブ

サワークリームとブレンドして口のあたりを良くしたギリシャ産フェタチーズの上に、自家製バジルオイルとスペイン産黒オリーブパウダーをアクセントに。

Greek feta cheese blended with sour cream to make it more palatable, accented with homemade basil oil and Spanish black olive powder on top of it.

Cucumber Sandwich, Dill, Mustard / キュウリのサンドイッチ、ディル、マスタード

ディルマスタードクリームとキュウリをふわふわのブリオッシュでサンドした、キュウリのフレッシュな食感を楽しめる一品。

Dill mustard cream and cucumber sandwiched with fluffy brioche, a dish that you can enjoy the fresh texture of cucumber.

Seared Tuna, Brioche, Wasabi Mayonnaise / 鮪のたたき、ブリオッシュ、ワサビマヨネーズ

炙った本鮪をブリオッシュのクリスピーブレッドにのせ、ワサビマヨネーズと菊の花びらで彩った和風セイボリー。

A Japanese-style savory with seared tuna on brioche crispy bread and beautifully decorated with wasabi mayonnaise and a flower petal.

Lobster Wrap, Avocado, Lettuce / ロブスターラップ、アボカド、レタス

香味野菜とライムで和えたアボカドとフレッシュなレタスをロブスターとともにフラワートルティーヤでラップし、いくらをあしらった風味豊かな一品。

Lobster and fresh lettuce wrapped in flower tortillas with avocado mixed with flavored vegetables and lime, matched with rich taste of salmon egg.

THE
TOKYO
TORANOMON
EDITION

SWEET

Iced Melon Shooter, Mint / アイスメロンシューター、ミント

旬のメロンをなめらかなスープ仕立てにし、香り高い自家製ミントオイルをアクセントにした爽やかな夏のデザート。

A refreshing summer dessert with seasonal fresh melons made into a smooth soup and accented with fragrant homemade mint oil.

Bonbon Chocolate, Yuzu / ボンボンチョコレート、柚子

ゆずのガナッシュをブラックチョコレートでコーティングした甘酸っぱいチョコレート。
Sweet and sour bonbon chocolate with yuzu ganache coated with black chocolate.

Peach Mousse, Raspberry / ピーチムース、ラズベリー

サブレ生地の上に白桃のムースとフレッシュラズベリーをのせた、夏らしい桃の風味が口いっぱい広がる一品。

White peach mousse and fresh raspberry on top of sable cookie that gives mouth-full of summery peach flavor.

Coconut-Drizzle Cake / ココナッツドリズルケーキ

パズルのピースを模ったイギリスの伝統的な焼菓子に、ココナッツクリームと香ばしいローストココナッツを添えた紅茶にぴったりのケーキ。

A traditional English pastry in a puzzle piece shape with coconut cream and roasted coconut flakes on top of it, that is making a perfect companion for black tea.

Anise-flavored Pineapple Tart / アニス風味のパイナップルタルト

アニス風味のアーモンドクリームに、フレッシュな角切りパイナップルとハニーステビアをあしらった甘酸っぱい夏の欧風タルト。

A sweet and sour summery European tart with anise-flavored almond cream, fresh diced pineapple and honey stevia.

SCONE

Raisin & Plain Scone

レーズン&プレーンスコーン

Clotted Cream

クロテッドクリーム

Strawberry Jam

ストロベリージャム

THE
TOKYO
TORANOMON
EDITION

JPY 7000 with fine tea selection

ファイン ティーセレクション 7,000 円

JPY 10000 with a glass of Ruinart Blanc de Blancs

ルイナール ブランド ブラン 1 杯 10,000 円