

aotsubaki

Main Course

aotsubaki

Afternoon Tea

¥2,800- (税込)



※写真は2名様分です。

ティースタンド、ウェルカムドリンク、紅茶（フリードリンク）が含まれます。

※フード（パスタ or サンド）は含まれません。別料金となります。

シェアもOK! アフタヌーンティーをランチとして楽しみたい方へ

Additional light meal

季節のパスタ

じゃこと梅の和風さっぱりパスタ

+ ¥700-(税込)

季節のサンド

ごぼうと照り焼きチキンのサンド

+ ¥700-(税込)



※単品での注文はできません。

「Main Course」に追加でのオーダーのみ可能です。

Course Menu

Free Drink

セルフサービス/コースに含まれます

- ・ アッサム
- ・ ダージリン
- ・ ウバ
- ・ アールグレイ
- ・ ローズヒップ
- ・ ルイボス

当店ではお気軽にリーズナブルな価格でアフタヌーンティーをご利用頂けるように一部セルフサービス形式でご提供しています。

Welcome Drink

ドリンク

さっぱりとした喉越しと
りんごの甘さ、食感、香りを楽しめるドリンク



Course Menu

1段目

Savoury

ローストポーク 和風玉葱ジュレがけ

柔らかいローストポークに少し酸味の効いた和風玉葱ジュレをかけた一品
付け合わせには、はなっこリーなど旬の野菜を付け合わせております。

人参とアーモンドのラペ

細切りにした人参を甘酸っぱく味付けをしローストし、
後味にアーモンドの香ばしさが残る一品。

新じゃがいもとブロッコリーのラスク

旬であるじゃがいもをこんがりきつね色になるまで揚げ、
ブロッコリーと粒マスタードの効いたソースで和え、
低温で焼いたカリカリのラスクの上に乗せた一品。

Soup

枝豆のスープ

ペースト状にした枝豆に生クリーム、牛乳、コンソメ、塩で味付けしたスープ。
シンプルだが、もう一口、もう一口とあとを引く美味しさ。



Course Menu

2段目

Special Desserts

抹茶とマーマレードのパウンドケーキ

しっとりとした生地の中に苦みのある抹茶と甘みのあるマーマレードを使用し、
マーブル模様焼き上げました。
お好みで2種類のベリーソースもどうぞ。

あずきと豆腐の抹茶ドーナツ

もちもち食感の生地の中には豆腐や豆乳を使用。
仕上げにドーナツを抹茶シロップに浸し、アクセントに砕いた大豆を散りばめました。

ほうじ茶プリン

甘さ控えめなプリン、
上には生クリームとほうじ茶のパウダーを使用した一品。



Course Menu

3段目

Special Desserts

抹茶のテリーヌ

口どけ滑らかなテリーヌには苦みのある抹茶とホワイトチョコを使用し仕上げた一品。

オレンジと抹茶のヴェリーヌ

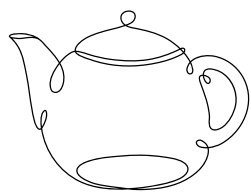
2種類に分かれたムースには下の段からオレンジムース、
上の段が豆乳抹茶ムースになっており、
その上に抹茶ソースとラズベリーをのせた一品。

ももとさくらのあんみつ

みずみずしい桃と桜の香りのジュレで仕上げたあんみつ。
桜風味の寒天と甘みのあるあずき、もちもちした白玉の食感と桜の香りのマッチを楽しめる一品。



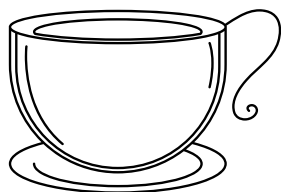
aotsubakiでの過ごし方



ドリンクについて

aotsubakiのドリンクはセルフオーダーとなっております。
お好みの茶葉を選び、ティーポットにお湯を注ぎ、蒸らした後に
ティータイムをお楽しみください。

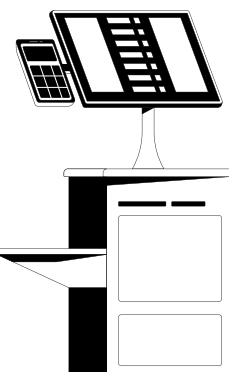
茶葉によって蒸らし時間が異なります。
テーブル上にある3分砂時計をご使用ください。



別の茶葉をお試しいただく場合は、ティーポットと
ティーカップを返却台にお戻しいただいた後に新しい
ティーポットとティーカップをご利用ください。

お会計について

aotsubakiお会計もセルフ会計となっております。
お帰りの際はセルフ清算機でのお会計をお願いいたします。
※お会計はキャッシュレスのみご利用いただけます。



お手洗い/喫煙所について



aotsubaki店内、半個室の奥側にお手洗いがございます。
ご自由にお使いください。
店内は禁煙となっております。喫煙所をお探しの場合はス
タッフへお声がけください。

その他お困りの際はお気軽にスタッフへ
お声がけください。

食物アレルギーの義務表示対象品目について

aotsubakiでは、アレルギー対応メニューの提供は行っておりません。
食物アレルギーの義務表示対象品目については下記の表をご覧ください。
ご不明な点に関してはスタッフにお尋ねください。

カテゴリー	メニュー名	卵	乳	小麦	その他
1段目	ローストポーク 和風玉葱ジュレがけ	○	○		
	人参とアーモンドのラペ				アーモンド
	新じゃがいもとブロッコリーのラスク	○	○	○	
	枝豆のスープ		○		
2段目	抹茶とマーマレードのパウンドケーキ	○	○	○	オレンジ
	あずきと豆腐の抹茶ドーナツ	○	○	○	大豆
	ほうじ茶プリン	○	○		大豆
3段目	抹茶のテリーヌ	○	○		
	オレンジと抹茶のヴェリーヌ		○		大豆 オレンジ ゼラチン
	ももとさくらのあんみつ		○		大豆 もも
Additional	じゃこと梅の和風さっぱりパスタ	○	○	○	大豆
	ごぼうと照り焼きチキンのサンド	○	○	○	

1. 他のメニューと同一の厨房で調理をしています。
2. 共通の調理器具や食器を使用しております。
3. 同一の揚げ油やお湯を使用しております。