

aotsubaki

Main Course

aotsubaki

Afternoon Tea

¥2,600- (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

アスパラガスとポークのクリームソース

+ ¥700-(税込)

季節のサンド

エビとアボカドのカスクート

+ ¥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
- ・アールグレイ
- ・ダーズリン
- ・ローズヒップ
- ・ウバ
- ・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

白ワインで作ったビネガーとパイナップルの
ノンアルコールドリンク
ジンジャーのジュレを添えて



Course Menu

1段目

Appetizer

鴨の冷製 ベリーソースがけ

鴨の皮をしっかり炙り香ばしい香り鴨と
ブルーベリーと赤ワインのきいたソース

グラスサラダ

レモンの自家製ドレッシングに水菜とレッドオニオン
アクセントにグレープフルーツを添えて

胡桃とクリームチーズとはちみつのカナッペ

胡桃とクリームチーズに自然の甘味のはちみつを合わせた
特製のペーストをクラッカーと共に

Soup

じゃがいものポタージュ

なめらかに裏ごしをしたじゃがいもに
生クリームとコンソメで味付けしたポタージュスープ



Course Menu

2段目

Special Desserts

いちごのミルフィーユ

サクサク食感のパイ生地の上にいちごカスタードクリームとラズベリーソースを盛り付け
片手でも食べやすいようにマカロンをイメージして作ったひと品

ショコラブラウニー

しっとりとした生地の中にブラックチョコレートを使用
中にはアクセントとしてローストしたアーモンドスライスを混ぜ込んで焼き上げました

ラズベリーのロールケーキ

しっとりとしたスポンジ生地はラズベリーピューレを使用
クリームは食べた時に口いっぱいベリーを感じられるように仕上げたひと品



Course Menu

3段目

Special Desserts

いちごのグラスショートケーキ

2種類の生クリームをブレンドした特製クリームとふんわりスポンジ

ラズベリーのヴェリーヌ

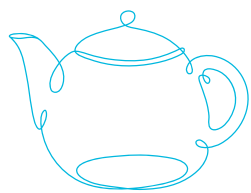
2層に分かれたムースには下の段からヨーグルトのムース
上の段がラズベリーのパンナコッタになっており
その上にラズベリーのピューレといちごを乗せ仕上げたひと品

レアチーズケーキと2種類のベリーソース

サクサク食感のビスケット生地とレアチーズには隠し味に練乳を入れ仕上げ
アクセントに2種類のベリーソースを使用



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。

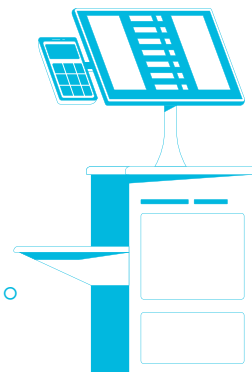
茶葉によって蒸らし時間が異なります。
テーブル上にある3分砂時計をご使用ください。



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。
※個別でのお会計は出来ません。ご了承ください。



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 | 鴨の冷製 ベリーソースがけ | | | | |
| | グラスサラダ | | | | |
| | 胡桃とクリームチーズと はちみつのカナッペ | ○ | ○ | ○ | くるみ |
| | じゃがいものポタージュ | | ○ | ○ | |
| 2段目 | いちごのミルフィーユ | ○ | ○ | ○ | |
| | ショコラブラウニー | ○ | ○ | ○ | ナッツ |
| | ラズベリーのロールケーキ | ○ | ○ | ○ | |
| 3段目 | いちごのグラスショートケーキ | ○ | ○ | ○ | |
| | ラズベリーのヴェリーヌ | | ○ | | |
| | レアチーズケーキと 2種類のベリーソース | | ○ | ○ | |
| Additional | アスパラガスとポークの クリームソースパスタ | ○ | ○ | ○ | |
| | エビとアボカドのカスクート | ○ | ○ | ○ | エビ |

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。