

aotsubaki

Main Course

aotsubaki

Afternoon Tea

¥3,300- (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。

※コーヒー（HOT）は別途¥400（税込み）にてご提供しております。

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

苺・スパークル

苺の甘酸っぱさに炭酸の爽やかさを重ねた、
鮮やかなピンクの一杯。
口に含むたび春らしい華やきが広がります。



Course Menu

1段目 Savoury

ハムと胡瓜のマスタード・ティーサンド

さっぱりマリネした胡瓜と塩味の効いたハムを、マスタードソースでまとめました。
ひと口サイズで軽やかに楽しめます。

鴨のスイートチリソースがけ

鴨皮を香ばしく炙り、甘み・辛み・酸味のバランスが心地よいスイートチリソースを添えました。
余韻まで満足感のある一品です。

柚子香る 大根とカイワレのサラダ

旬の大根を白ワインビネガーとオリーブオイルでさっぱりと。
柚子皮の香りがふわりと立ち、後味まで軽やかです。

Soup

真っ赤なビーツのトマトクリームポタージュ

スーパーフードとして人気のビーツをなめらかなポタージュに。
トマトのほどよい酸味と生クリームのコクが調和し、思わずもうひと口飲みたくなる味わいです。



Course Menu

2段目

Special Desserts

レモンの余韻

クラッシュしたレモンゼリーに果実とミントを添えました。
爽やかな酸味が口いっぱいに広がり、後味はすっきり。

ローストアーモンド香るショコラブラウニー

ブラックチョコレートを使ったしっとり生地に、
ローストアーモンドスライスを混ぜ込み焼き上げました。
ほろ苦さと香ばしさが重なる大人の甘さです。

スコーンに苺ジャムを添えて

生地にヨーグルトを忍ばせ、軽やかな口当たりには仕立てました。
苺ジャムと合わせると、やさしい甘さが引き立ちます。



Course Menu

3段目

Special Desserts

苺のグラスショート

2種の生クリームをブレンドした特製クリームと、ふんわりと焼き上げたスポンジ、甘酸っぱい苺の絶妙なバランスが味わえます。

ダブルベリーのミルフィーユ

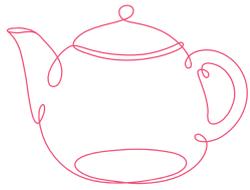
サクサクのパイに苺・ラズベリーソース・カスタードクリームを重ねました。片手でも食べやすいサイズ感で、食感のコントラストを楽しめます。

苺のババロワ～ミルク仕立て～

苺の種の食感をほどよく残し、やさしい口当たり仕立てました。ミルクのまろやかさが苺の甘酸っぱさを包み込みます。



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。

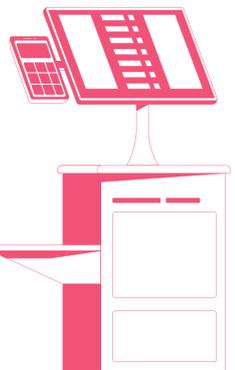
茶葉によって蒸らし時間が異なります。
テーブル上にある3分砂時計をご使用ください。



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	かに、えび 落花生、そば	その他
1段目	ハムと胡瓜の マスタード・ティーサンド	○	○	○		
	鴨のスイートチリ ソースがけ					
	柚子香る 大根とカイワレのサラダ					
	真っ赤なビーツの トマトクリームポタージュ		○	○		
2段目	レモンの余韻					
	ローストアーモンド香る ショコラブラウニー	○	○	○	ナッツ	
	スコーンに苺ジャムを添えて	○	○	○		
3段目	苺のグラスショート	○	○	○		
	ダブルベリーのみルフィーユ	○	○	○		
	苺のババロワ～ミルク仕立て～		○			

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。