

PIERRE HERMÉ PARIS AFTERNOON TEA MENU  
ピエール・エルメ・パリ アフタヌーンティー メニュー  
4,500JPY (4,950JPY)

🌿🍷🍷 Hokkaido Corn Macaron  
北海道産とうもろこしのマカロン

🌿🍷🍷 Blue Berry Balsamic Compote Tart  
Strawberry, Takara Petite Tomme Cheese  
ブルーベリーとバルサミコ酢のコンポート タルト仕立て  
いちご、チーズ工房タカラの小さなトム

🍷 Hokkaido Melon, Melon Coulis  
Homemade Ricotta, Oki Olive Oil, Mint  
北海道産メロン、メロンクーリー  
自家製リコッタチーズ、オキオリーブオイル、ミント

🌿🍷🍷 Colorful Mini Tomatoes, Tomato Pesto  
Garden Basil, Vanilla Short Bread  
カラフルなミニトマト、トマトペスト  
ガーデンバジル、バニラショートブレッド

PIERRE HERMÉ PARIS Seasonal Mocktail Melon Framboise  
ピエール・エルメ・パリ 季節のモクテル ムロン フランボワーズ

OR または

Billecart-Salmon Brut Rosé NV Additional 2,600 JPY (2,860 JPY)  
ビルカール・サルモンブリュット・ロゼ NV 追加 2,600 JPY (2,860 JPY)

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.  
The price in bracket is quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to a 10% service charge.  
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。  
( )内の価格は消費税込みの価格で別途サービス料(10%)を申し受けます。

🌾🥛🥚 Scone Infiniment Citron  
スコーン アンフィニマン シトロン

🥛 Confiture de Maison, Crème Double  
自家製コンフィチュール クレーム ドゥブル

Chef's Garden Herbs Tea  
シェフガーデンハーブティー

### Dégustation Signature シグネチャーテスト

Please choose 3 pastries from below excluded Macaron  
下記より好きなアイテムを3つお選びください(マカロンを除く)

🌾🥛🥚🍫 Mont Blanc Infiniment Chocolat  
モンブラン アンフィニマン ショコラ

🌾🥛🥚 Infiniment Citron  
アンフィニマン シトロン

🌾🥛🥚🍰 Cheesecake Hokkaido  
チーズケーキ ホッカイドウ

Ispahan x Matsukaze 'Temari'  
イスパハン x 松風「手毬」

🥛🍫🥚 Macaron  
マカロン



🌾🥛🥚🍫 Emotion Exotic  
エモーションエキゾチック



PIERRE HERMÉ PARIS Thé Infiniment Vanille  
ピエール・エルメ・パリ テアンフィニマン ヴァニニーユ




🌾 Gluten グルテン    🥛 Dairy 乳製品    🥚 Egg 卵    🐟 Seafood 魚介類    🍤 Shellfish 甲殻類 貝類    🍄 Mushroom きのこと類    🌰 Nut ナッツ類



## Friandises フリヤンディーズ



Please choose 3 pastries from below excluded Glace au Lait  
下記より好きなアイテムを3つお選びください(ソフトクリームを除く)


  Blinis with Seasonal Farm Vegetables  
農園の旬野菜のブリニ

  Tarte aux Oeufs d'Hokkaido  
北海道産卵を使用したエッグタルト

   Financier Framboises  
フィナンシェ フランボワーズ

  Canelé  
カヌレ

  Cake Jardin de l'Atlas  
ケーキジャルダンドラトラス


 Glace au Lait D'Hokkaido et Cerises Fraîches  
北海道産牛乳のソフトクリーム&さくらんぼ

Mountain Lights Earl Grey  
マウンテンライツ アールグレイ


 Gluten  
グルテン

 Dairy  
乳製品

 Egg  
卵

 Seafood  
魚介類

 Shellfish  
甲殻類 貝類

 Mushroom  
きのこ類

 Nut  
ナッツ類

