

# PIERRE HERMÉ PARIS TAKE OUT AFTERNOON TEA MENU

ピエール・エルメ・パリ テイクアウト アフタヌーンティー メニュー

13,000 (14,300) PER 2 PERSONS / お2人様

## Park Hyatt Niseko Delicacies パークハイアットニセコデリカシー

    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

## 4 Kinds of Dégustation Signature de PIERRE HERMÉ PARIS

ピエール・エルメ・パリ シグネチャーテイスト4種

### 4 Kinds of Friandises

フリヤンディーズ4種類

\*\*\*\*\*

    A Box of 6 Macarons

マカロン6個(箱入り)

  PIERRE HERMÉ PARIS Sablé

ピエール・エルメ・パリ サブレ

Made in PIERRE HERMÉ Fruit Juice

ピエール・エルメ フルーツジュース

Mini Moët & Chandon 200ml Additional per Bottle 3,000 JPY (3,300 JPY)

ミニ モエ・エ・シャンドン 200ml 追加1本につき 3,000 JPY (3,300 JPY)

 Gluten  Dairy  Egg  Seafood  Shellfish  Mushroom  Nut  
グルテン 乳製品 卵 魚介類 甲殻類貝類 きのこ類 ナッツ類

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つけください。

( )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。

the LOUNGE