

PIERRE HERMÉ PARIS AFTERNOON TEA

ピエール・エルメ・パリ アフタヌーンティー

5,800 (6,380) per Person / お1人様

1st Course

“ELEZO” Grazing Pork Gran Carre, Seasonal Fruits

“ELEZO”放牧豚のグランカレ、旬のフルーツ



Beetroot Ravioli, Niseko Marcellin Cheese

ビーツ、ニセコマルセランチーズのラビオリ仕立て



Smoked Salmon Quiche, Seasonal Vegetables

スモークサーモンのキッシュ、旬野菜



Otaki Mushroom, Niseko Cheese Factory “MOMIJI” Vol-au-Vent

大滝産キノコとニセコチーズ工房“樫”のヴォロヴァン



Scone Sarrasin

スコーン サラジン



Marmelade Potiron, Takara Retara cheese

マーマレード ポティロン、タカラのレタラ チーズ



Please scan the QR code for more information

詳細についてはQRコードをスキャンしてください



Signature Dish

シェフの特別料理



Vegetarian

ベジタリアン



Spicy

スパイシー



Gluten

グルテン



Nut

ナッツ類



Dairy

乳製品



Egg

卵



Seafood

魚介類



Shellfish

甲殻類 貝類

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 15% 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(15%)を申し受けます

2nd Course





Dégustation Signature シグネチャーテースト

Please choose 2 pastries from below

下記より好きなアイテムを2つお選びください

   Ourea
ウレア

   Ispahan
イスパハン

    Hokkaido Cheesecake
チーズケーキ ホッカイドウ


    Plaisir Sucré
プレジール シュクレ

    Mont-blanc Sarah
モンブラン サラ





Friandises フリヤンディーズ




Please choose 2 pastries from below

下記より好きなアイテムを2つお選びください


 Pain Perdu Salé aux Champignons de Hokkaido
パン ペルデュ サレ 北海道産きのこ添え



   Hokkaido Cheese Tarte
北海道産チーズのタルト

    Madeleine à la Vanille de Madagascar
マダガスカル産バニラのマドレーヌ

   Cake Infiniment Citron
ケーキ アンフィニマン シトロン

Below items will be served with your selection. Please choose 1 macaron from the box.
お選びいただいたアイテムと一緒に楽しみください。好きなマカロンを1つお選びください。

 Glace au Lait d'Hokkaido, Fruits de Saison
北海道産牛乳のアイスクリームと 季節のフルーツ

   Sélection de Macaron
マカロン セレクション

 Signature Dish シェフの特別料理  Vegetarian ベジタリアン  Spicy スパイス  Gluten グルテン  Nut ナッツ類  Dairy 乳製品  Egg 卵  Seafood 魚介類  Shellfish 甲殻類 貝類

PAIRING BEVERAGES

ペアリング ドリンク

1st Course

Seasonal PIERRE HERMÉ PARIS Mocktail

ピエール・エルメ・パリ 季節のモクテル

OR または

Billecart-Salmon Brut Rosé NV

Additional 2,600 (2,860)

ビルカール・サルモン・ブリュット・ロゼ NV

追加 2,600 (2,860)

2nd Course

PIERRE HERMÉ PARIS Tea

ピエール・エルメ・パリのオリジナル紅茶

Please choose 1 from below

以下から1つ選択してください

Thé Jardin de Pierre

テ ジャルダンド ピエール

Thé Ispahan

テ イスパハン

Thé Earl Grey

テ アールグレイ

Thé Cérémonie

テ セレモニー

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 15% 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(15%)を申し受けます

the LOUNGE