

アフタヌーンティーセット

AFTERNOON TEA SET

ご予約
限定

一皿ごとに紅茶とのペアリングを楽しめるアフタヌーンティーセット。
季節のスイーツをたっぷり盛り込んだスイーツと、こだわりの紅茶で、
Salon15でしか味わえない優雅なひとときをお過ごしください。

ペアリングティー付き

おひとり様 4,500 [4,950]

※2名様より完全予約制となります



PLATE 1

上段



Blueberry and Lavender Cream Tart

1. ブルーベリーとラベンダークリームタルト

Melon and Tea Ganache Petit Parfait

2. メロンと紅茶のガナッシュ プティ・パルフェ

Vanilla Macaron

3. バニラマカロン

Sablé with Fermented Butter

4. 発酵バターのスブレ

American Cherry

5. アメリカンチェリー

PLATE 2

中段



Matcha Opera with Yuzu Peel

5. 抹茶のオペラ 柚子ピール

Houjicha Cannelles

6. ほうじ茶のカヌレ

Pistachio Madeleines

7. ピスタチオのマドレーヌ

PLATE 3

下段



Croque-Monsieur with

Kobe Pork Ham and Tomato Confiture

8. 神戸ポークハムとトマトコンフィチュールの
クロック・ムッシュ

Truffle Egg Croissant Sandwich

9. トリュフたまごのクロワッサンサンド

Scone

10. スコーン

└ バラ風味のベリージャム
└ クロテッドクリーム

ペアリングティー

PAIRINGTEA

好きな紅茶をおかわりしていただけます

上段におすすめ … (上)

中段におすすめ … (中)

下段におすすめ … (下)



TOOTH TOOTH Blend

TOOTH TOOTH ブレンド〔ストレート / ミルク〕

(上) (中) (下)

オリジナルのセイロンブレンド。
爽やかな薫りとコクが、お菓子にぴったり。



Darjeeling

ダージリン〔ストレート〕

(上) (中) (下)

茶葉が醸し出すほのかな甘みは
フルーツとの相性ピッタリ。
さっぱりした香りと旨みが口の中に広がります。



Portrait de Earl Grey

アール 그레이の肖像〔ストレート / ミルク〕

(上) (下)

グレイ伯爵へ敬意を込めた、トラディショナルなアール 그레이。
キムンにベルガモットを着香したフレッシュでありながら
ボディ感のある味わい。



La forêt de Gauguin

ゴーギャンの森〔ストレート / ミルク〕

(中)

甘く芳しいカカオ香を引き出したほうじ茶にカルダモンを合わせた、
後味すっきりしたブレンドティーです。ミルクとの相性も◎

カフェイン
フリー



Gray Grass

グレイグラス〔ストレート〕

(上)

ハーブベースのフレーバーティー。
レモングラスの味わいとベルガモットの香りによる
二つの柑橘感で気分をリフレッシュ。