

WELCOME TO AFTERNOON TEA AT THE SHINMONZEN

アフタヌーンティーの再発見：バラとお茶の季節にふさわしい優雅な
ティーペアリングエクスペリエンス

エグゼクティブペストリーシェフの太刀掛功二とエグゼクティブシェフの
Hana Yoon監修による、味覚と優美さを追求した特別な時間を
楽しみいただけることを心より嬉しく思います。

バラが咲き誇り、新茶の香りに包まれる美しい5月にふさわしい
アフタヌーンティーができました。伝統的なティースタンドの枠を超え、
一品ごとに趣向を凝らしたお茶とのペアリングを通して、
味わいの調和とエレガンスを追求した、唯一無二のひとときをお届けします。

OGATA at The Shinmonzenがセレクトした繊細なお茶とともに、
焼きたてのスコーン「Jean-Georges at The Shinmonzenのセーボリー」と、
「フロマージュムースと柑橘、ローズマリーのサブレ」、「ライチとバラ、
アールグレイビスキュイ」、「カモミールのジュレとチェリーのパフェ」の
華やかで趣深いスイーツをご堪能ください。

それぞれのペアリングは、素材の味を一層引き立て、共鳴を生み出すように
丁寧に構成されています。
お茶の香りと余韻が五感を満たす至福のひとときをお楽しみください。

季節のインスピレーションから生まれた新しいThe Shinmonzenの
アフタヌーンティーを期間限定でご提供いたします。

Menu

生湯葉の天ぷら
椎茸の八つ橋
スモークサーモンのカンノーリ
Ogata Tea Collection - 4 蒸 JO
玉緑茶、煎茶、白折

バターミルクと抹茶のスコーン
クロテッドクリームと手作りジャムを添えて

グレープフルーツとフロマージュのサブレ
Ogata Tea Collection - 7 酵 MOTO
阿波番茶、黒茶、三年番茶

ローズとライチのムース
Ogata Tea Collection - 5 紅 BENI
紅茶、烏龍茶、黒葡萄葉

チェリーとピスタチオのパフェ
Ogata Tea Collection - 8 香 KO
焙じ茶、生姜、当帰S

ミニアルディーズ