

WELCOME TO AFTERNOON TEA AT THE SHINMONZEN

秋の優雅なひととき：栗と柿のアフタヌーンティー

京都の秋の味覚を贅沢に楽しむ、
栗と柿のアフタヌーンティーへようこそ。

エグゼクティブペストリーシェフ・太刀掛 功二と
エグゼクティブシェフ・ハナ ユーンが手掛ける、
季節限定の上質な体験です。

ペイストリーとセイボリーは、焼き栗やとろけるような柿など、
厳選された旬の素材を用い、秋の温もりと上品さを
感じていただけるよう緻密に考案しました。一品一品、丁寧に
作り出される味わいと食感のバランスを存分に
お楽しみいただけます。色彩豊かな秋の景色と香りに
包まれながら、細やかな演出を心ゆくまでご堪能ください。

AFTERNOON TEA MENU

8,500

バターミルクと栗のスコーン
クロテッドクリームと季節の手作りジャムを添えて

サンドウィッチのセレクション

信州サーモンのベシャメルカツレツ、イクラ、マッシュルーム
黒トリュフエッグマヨネーズ
スイートポテト、スモークチーズ、
チキン紫蘇ペスト

オリジナルペストリーセレクション

ドライレーズンとイチジク、ラムシャンティのモンブラン
柿ブランマンジェ
栗のカヌレ
栗のフィナンシェ最中、コーヒーのシブースト

ミニアルディーズ