

WELCOME TO AFTERNOON TEA
AT THE SHINMONZEN

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お楽しみいただけることを心より
嬉しく思います。

フィンガーサンドウィッチと温かいスコーンの定番の組み合わせからペストリースイ
ツまで、私たちのメニューは伝統とこだわりの品質を反映し、厳選された茶葉とともに
ご提供いたします。

THE SHINMONZENの秋のアフタヌーンティーでは、収穫の味覚を取り入れ、
栗の豊かな香りと焼き芋の甘い温かみが楽しめます。

季節のペストリーや繊細なサンドウィッチ、焼きたてのスコーンを味わいながら、
木の葉が静かに舞い落ちるように、秋の風味豊かなアフタヌーンティーに包まれたひと
ときをお過ごしください。季節の移ろいの美しさを感じていただける、まさに至福の
時間をご提供いたします。

お客様が過ごされるアフタヌーンティーの素敵な時間は、緒方慎一郎氏が特別に
デザインしたスタンドと、京都の陶器が一体となって提供され、日本の豊かな文化遺産
と創造的なコミュニティの魅力を感じていただけることでしょう。

最後に、日本の美しい秋の季節にご来店いただき、心より感謝申し上げます。
どうぞ、素敵な午後のひとときを心ゆくまでお楽しみください。

AFTERNOON TEA MENU
¥7,500

バターミルクとスイートポテトの胡麻スコーン
クロテッドクリームと手作りジャムを添えて

サンドウィッチのセレクション

黒トリュフエッグマヨネーズ

蟹クリームコロッケ

スモークサーモンとデュカ

スイートポテト、ハム、チーズ

オリジナルペストリーセレクション

シグネチャー タヒチヴァニラのミルフィーユ

栗と柑橘のモンブラン

りんごとキャラメルのもース

カヌレ・ド・ボルドー

ミニャルディーズ