

WELCOME TO AFTERNOON TEA AT THE SHINMONZEN

季節のアフタヌーンティー ブLOSSAM・トゥ・ベリー — 儂き春の余韻

The Shinmonzenでは、垣本晃宏シェフ (Assemblages Kakimoto) をお迎えし、初となるアフタヌーンティーコラボレーションをお届けいたします。
垣本シェフの卓越した感性のままに、この季節がメニューを紡ぎました。

今春のコレクションは、素材ひとつひとつの個性を慈しみ、幾重にも重なる香りが静かに調和する世界を描き出します。
中心となるのは、厳選された国産苺を贅沢にあしらったタルト、繊細なスパイスとハーブの余韻を忍ばせたパルフェ、そして満開の桜を思わせる優美なエクレア。
いずれも軽やかさの中に、凛とした奥行きと余韻を残す一品です。

さらに、旬の菜の花を織り込んだセイボリーと、焼きたてのスコーンが寄り添い、甘味と塩味が織りなす美しい緊張感を演出します。

ベリーの鮮やかな酸味、カカオのやわらかなささやき、そして春という束の間の気配。それらが静かに溶け合い、心をそっと遠くへと誘います。

春は、訪れるときと同じように、静かに過ぎてゆきます。
厳選したお茶とともに、その余韻に包まれながら、ゆるやかに味わう午後のひとときをお愉しみください。

AFTERNOON TEA MENU

10,000

バターミルクとシナモンスコーン
クロテッドクリームと手作り苺ジャムを添えて

サンドウィッチのセレクション

海老、菜の花、レモン
出汁巻き、七味マヨネーズ
マッシュルームカツ、パルメザンチーズ、春のサラダ
ブリー・ド・モーチーズ、ストロベリーハイビスカスジャム

オリジナルペストリーセレクション

国産いちごとアーモンドクリームのタルト
イチゴパフェ バジルのスポンジとタイム香るブラマンジェ
桜葉のエクレア とんか豆のカスタード
垣本シェフのチョコレートロールケーキ

ミニアルディーズ