

**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 の冬のアフタヌーンティーでは、旬のイチゴが主役となります。
その日本ならではの季節感を活かした甘く爽やかな味わいが、ひと口ごとに温かさ
と心地よさをもたらします。THE SHINMONZENの静かで洗練された空間で、京都の冬の
午後を彩る贅沢なひと時をお過ごしください。

季節のペストリー、焼きたてのスコーン、そして繊細なフィンガーサンドイッチのセレ
クションを取り揃えました。冬の味覚に包まれたアフタヌーンティーは、新年の始まり
にふさわしい魔法のような時間をお届けします。

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、日本の美しい冬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

バターミルクとアップルシナモンのスコーン
クロテッドクリームと手作りジャムを添えて

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、柚子クリーム

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

苺のタルト

苺とピスタチオのムース

苺のクラフティ

ミニャルディーズ