

Starlight Afternoon Tea

Patissier's Table

11:30 ~ 15:30

¥ 8,000 (消費税・サービス料込)



～ オリジナルモクテル ～

ブラッドオレンジのモクテル
Blood Orange Mocktail

～ セイボリー ～

和牛のプチチーズハンバーガー
Petit Wagyu Cheese Burger

チキンのチョコレート煮込み
Braised Chicken with Chocolate

サーモンのサンドイッチ
Salmon Sandwich

蕪のパバロア
Turnip Bavarois

～ スイーツ ～

カレ ドゥ ショコラ オランジュ
Carré de Chocolate Orange

カカオゼリー
Cacao Jelly

ベリーと紅茶のタルトショコラ
Berry and Tea Chocolate Tart

キャラメル サレ・ムラングシャンティー
Caramel Salé and Meringue Chantilly

～ スコーン ～

チョコレートチップ、バニラ
Chocolate Chip, Vanilla Scones

～ アシエットデザート ～

テリースショコラ
Chocolate Terrine

～ スターライト セレクションティー ～

スターライト セレクションティーの中からお選びください
You may enjoy tea on the Starlight Selection Tea list as many Cups as you like.

Menu de Santé

～太陽と大地の恵み～

11:30 ～ 14:30

エッグサラダ
Egg Salad

やりいかとほたてのペペロンチーノ
Squid and Scallop Peperoncino

平目のポワレ スパイス風味 焦がしバターソース
Flatfish Poêlé, Spice Flavor with Browned Butter Sauce

または
or

チキンのクリーム煮
Chicken in Cream Sauce

パン
Bread

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥ 6,400

当バーは国産米を使用しています。
We use domestically produced rice.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

Gourmandise

～美食家たちへの贈り物～

11:30 ～ 14:30

エッグサラダ
Egg Salad

やりいかとほたてのペペロンチーノ
Squid and Scallop Peperoncino

平目のポワレ スパイス風味 焦がしバターソース
Flatfish Poêlé, Spice Flavor with Browned Butter Sauce

チキンのクリーム煮
Chicken in Cream Sauce

パン
Bread

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥ 8,200

当バーは国産米を使用しています。
We use domestically produced rice.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

Light Meal

ライトミール

ポテトフライ トリュフソース または ブルーチーズソース French Fries with Truffle Sauce or Blue Cheese Sauce	¥2,500
本日のパスタ Today' s Pasta	2,900
ピッツェッタ マルゲリータ バジルの香り Pizzetta Margherita with Basil Flavor	3,100
モッツアレラチーズのクロックムッシュ スターライトスタイル Croque Monsieur (Mozzarella Cheese)	2,900
オークラ牛コンビーフとモッツアレラチーズの オープンサンドイッチ Open Sandwich with Corned Beef and Mozzarella Cheese	3,600
牛フィレのステーキサンドイッチ Fillet of Beef Steak Sandwich	4,000

表示料金は、消費税・サービス料 15% が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

Dessert

デザート

アイスクリーム 各種 Ice Cream (For details, please ask the staff)	¥ 1,600
本日のシャーベット Today's Sherbet	1,600
ローズをまとったクレームダンジュ Crêmet d'Ange with Rose	2,600
ホットアップルパイ バニラアイスクリーム添え Hot Apple Pie à la mode	2,600
クレームブリュレ フルーツとバニラアイスクリーム添え Crème Brûlée with Fruit and Vanilla Ice Cream	2,800
アグリウムセゾンとチョコレートのパフェ Agrium Saison and Chocolate Parfait	3,400
プレミアムモンブラン ~モジュレーション~ Premium Mont Blanc -Creamy Chestnut Cake-	3,400
あまおうのミルフィーユ スターライトスタイル Amao Millefeuille, Starlight Style	3,400
フルーツ盛り合わせ 四季の味覚 Assorted Fruit	5,300

表示料金は、消費税・サービス料 15% が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

17:00 以降は 20 歳未満のご利用はご遠慮いただいております。

Children under 20 are not allowed to enter after 17:00.

17:30 以降はカバーチャージを頂戴いたします。

A cover charge is added to the bill from 17:30 onwards.

Beverage

お飲み物

コーヒー各種 ¥2,000
Coffee (For details, please ask the staff)

紅茶 / ベツジュマン&バートン各種 1,800
Tea / BETJEMAN & BARTON Selection

Specialty Coffee

パナマ ゲイシャ ¥3,900 (1Cup ¥2,600)
Panama Geisha

パナマ ゲイシャ種だからこそ味わえる、柑橘系を思わせる
香り、驚くほどすっきりとした甘味と酸味が特徴です。
世界が認めた希少種をお愉しみください。

ブルーマウンテン No.1 ¥2,800 (1Cup ¥2,000)
Jamaica Blue Mountain No.1

最高等級「No.1」に格付けされた豆のみを使用。上品な香り
口当たりの良さ、酸味、苦味、甘味、この全て調和のとれた
コーヒーです。

BETJEMAN & BARTON

ベツジュマン&バートン

リュクスリー / The Okura Tokyo オリジナルブレンド

Luxury / The OKURA TOKYO ORIGINAL BLEND

メープルシロップと栗の甘い香り。

砂糖漬けの甘い栗のアロマは紅茶に柔らかさと暖かさを与えます。

豪華で気品溢れる The Okura Tokyo オリジナルブレンド。

キャラメル

Caramel

中国茶とセイロン茶にキャラメルのフレーバーを加えました。

ポム ファニングス / 林檎の誘惑

Pommes Fannings

伝統的なレシピをベースに作られた紅茶。馴染みのあるアップルティー。

エデンローズ / バラのブーケ

Eden Rose

ラベンダー、バニラ、ベルガモットにバラの花びらが見た目も

華やかな香り高いフレーバー。

アールグレイフィネスト / アールグレイの王様

Earl Grey Finest

厳選された中国茶とベルガモットにホワイチップを加え洗練されたアールグレイ。

ミルクに合わせても最適なフレーバー。

BETJEMAN & BARTON

ベツジュマン&バートン

マルゼルフ / パリの香り

Malesherbes

本店のあるパリ「マルゼルフ通り」を冠したブレンド。
パッションフルーツ、桃、野苺やバラの鮮やかな彩りでパリの華やかさが
感じられるフレーバー。

デイブレイク / 琥珀色のひと時

Daybreak

セイロン&アッサム&ダージリンのブレンド。深みのある紅茶。
ストレートもお薦めですが、ミルクとの相性が良い紅茶。

ジャルダン ルージュ

Jardin Rouge

ひまわりの花びら、ローズ、苺、バニラ、グレープフルーツが
デリケートに配分されたルイボスティー。

オー ド フリュイ ヴェルジュ / 果物の天国

Eau de Fruit Verger

ハイビスカスの花びら、野苺の実、オレンジ、林檎、キンセンカの花びら。
香りはピーチ、洋ナシ、苺。