

The Peak Lounge

Afternoon Tea Menu

—
PARK HYATT TOKYO™
—

For reservations and inquiries, please contact us at The Peak Lounge Reception.
81-3-5323-3461 tyoph.peak@hyatt.com

SIGNATURE AFTERNOON TEA

シグネチャーアフタヌーンティー

BEEF PASTRAMI AND VEGETABLE, GREEN TEA BRIOCHE SANDWICH
ビーフパストラミと野菜のグリーンティーブリオッシュサンドウィッチ

SHRIMP AND AVOCADO, PITA BREAD
海老とアボカドのピタブレッド

PUMPKIN BAGLE SANDWICH
かぼちゃのベーグルサンドウィッチ

SALTED WALNUT SCONE, PLAIN SCONE
CLOTTED CREAM, MIXED BERRY JAM
塩胡桃のスコーン プレーンスコーン
クロテッドクリームとミックスベリージャム

PARIS-BREST
パリブレスト

RASPBERRY ROSE OPERA
ラズベリーとローズのオペラ

LEMON MERINGUE TART
レモンのメレンゲタルト

TEA MARIAGE

ティー マリアージュ

THE PARK HYATT TOKYO PASTRY KITCHEN DRAWS THEIR CREATIVE TECHNIQUE TO PRESENT A HIGH TEA QUARTER OF SWEETS. TAKE IN THE BEAUTIFUL AROMA OF THE ORIGINAL TEA BLEND BY TEA MASTER ONISHI OF TEA BOUTIQUE UF-FU, AND ENJOY THIS SOPHISTICATED HARMONY.

海外へ頻繁に赴き、茶園との厚い信頼関係を築く紅茶専門家、大西泰宏氏が秋の新作スイーツ4種それぞれの味わいを引き立てる紅茶やウーフオリジナルブレンドをセレクト。スイーツとティーが織りなす極上のマリアージュをご堪能ください。

GREEN TEA CREAM PUFF
宇治抹茶のシュークリーム

PERSIMMON VANILLA BEAN CHEESE CAKE
柿のバニラビーンチーズケーキ

GRAPE AND FIG TARTE
葡萄と無花果のタルト

HAZELNUT AND PEAR TARTE, JIVARA MILK CHOCOLATE
ヘーゼルナッツと洋梨のタルト ジヴァラミルクチョコレート

FOR TEA PAIRING WITH DESSERTS, PLEASE REFER TO ANOTHER MENU.

デザートとのペアリングの紅茶については、別メニューをご参照ください。

BOTH SETS INCLUDE PETIT SWEETS AND DELICACIES FROM THE DISPLAY PLATTER.

CHOOSE YOUR TEAS FROM THE MENU.

どちらのセットもプティスイーツとフィンガーフードをテーブルにお持ちするプラッターよりお好きなだけお召し上がりいただけます。
お好みの特撰茶や、コーヒーとともに楽しいひとときをお過ごしください。

¥4,000

IF YOU WOULD LIKE TO SHARE, ¥1,600 AND THE PRICE FOR THE FIRST BEVERAGE ORDER PER PERSON WILL BE ADDED TO YOUR ACCOUNT.

1名分を複数名でお召し上げの場合、追加1名につき1,600円と初回ご注文のお飲物代を頂戴いたします。

PLEASE ADVISE OUR ASSOCIATES IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。

THE PRICE IS SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE, AND CONSUMPTION TAX.

上記料金に別途、サービス料(15%)と消費税を加算させていただきます。