



## Afternoon Tea Menu

\*

### 願いが叶う ポルボロン

スペインの伝統菓子。くちどけまでに3回「ポルボロン」と唱えると、願いが叶うと言われてます

### レモンケーキ

レモンのパバロアとゼリーでさわやかな酸味

### チョコレートケーキ・オレンジのアクセント

シングルオリジンチョコレートに自家製オレンジコンポート

### 苺のタルト

### フィナンシェ・エスペシャル

フランス産レモンツリー蜂蜜にタヒチバナラの香りがアクセント

### マカロン

### パッションのゴミノラ(ゼリー)

### ラズベリーロリポップ

### ミニシューいちご/ミニシューレモン

### 生マシュマロ

桃のフレッシュな香りとふわふわの食感が楽しめます

### 30年熟成のシェリー酒が薫る バスクチーズケーキ

干しブドウを使った30年もの希少なペドロヒメネスが隠し味

### モンブラン・ユニーク

愛媛産中山栗とフランス産マロンペースト。赤スグリのジャムを忍ばせて

### ラズベリーとホワイトチョコレートのムース

### ペルー産シングルオリジンチョコレートのミニパフェ

薫り高きペルー産カカオのチョコレートをふんだんに使用

## 【ブリティッシュ・スコーン】

\*

『イギリスはおいしい/林 望著』にインスピレーション

あえて、手をかけすぎない、  
大雑把に作ることでうまれる

サクサクとした素朴な食感をお楽しみください。

焼成時にスコーンまんなが割れるのを、

イギリスでは、“オオカミの口”と呼びます。

ここにたっぷり、クロテッドクリームをつけて

お召し上がりください。

クロテッドクリームは、

クラストと呼ばれる、黄金色の膜がはったものを

特別に選びました。

このクラストは伝統的な製法、

脂肪分の高いミルクを使っている証しです。

オオカミぐちのブリティッシュスコーン  
長野県安曇野ピンクレディーりんごのジャム

ラズベリージャム

クロテッドクリーム・トラディショナル

## 【セイボリー】

\*

### イベリコ豚プレサトースト

プレサはイベリコ豚希少なトップロイン。旨味が特長

### ミニサーモンパガー

スモークサーモンにケッパーの風味

### 樹齢500年のオリーブ

シンボルツリー・オリーブの実の自家製漬け



小笠原伯爵邸

OGASAWARA-HAKUSHAKU-TEI