



## Afternoon Tea Menu

目指す味わいにたどり着くため、生地、フルーツ、クリームなど各パーツの細部まで、味、香り、食感、バランスと分析し、ひとつひとつ完成させていきました。一口ごとに楽しい驚きと発見がある—  
そんなアフタヌーンティーをお楽しみください。

\*

**【新作】白桃とブラッドピーチ ココナッツのミニパフェ**  
白桃のコンポートにブラッドピーチのムースにゼリー。2種の桃の酸味、香り、甘味をココナッツの優しい甘さとココが引き立てます。

### 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

レモンのバ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オレンジを丸ごと使った自家製コンポート

### 【新作】いちじくのタルト

### 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

### ピスタチオ・オレンジ・アプリコットのマカロン

### パッションのゴミノラ(ゼリー)

### ラズベリーロリポップ

### 【新作】ミニシューラズベリー／ミニシューパイナップル

### 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年熟成シェリー酒入り バスクチーズケーキ

30年もの希少なペドロヒメネスが隠し味。大人のチーズケーキ

### 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

### 【新作】アプリコットとホワイトチョコレートのムース

## 【ブリティッシュ・スコーン】

\*

『イギリスはおいしい／林 望著』から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かか<sup>3</sup>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】

\*

## 【新作】ピキージョピーマンのマグダレナ

### ミニサーモンパーガー

スモークサーモンにケッパーの風味

### オリーブ漬け



小笠原伯爵邸

OGASAWARA-HAKUSHAKU-TEI