

THE GREY ROOM Afternoon Tea

(12th June-August)

Summer Selection

お一人様 5,200 (per person)

1 Glass Champagne シャンパン 1 杯付

お一人様 6,800 (per person)

Beverage

梅干しパンナ

Umeboshi and Jaggery Panna

Indian dessert

サンデッシュ マンゴーゼリー

Sandesh with Mango Jelly

パッションフルーツ ホワイトチョコレートバルフィ

Passion fruit and White Chocolate Burfi

マンゴー サフラン ミルクケーキ

Mango and Saffron Milk Cake

メロン ホワイトチョコレート シュリカンド

Melon White Chocolate Shrikhand

マンゴー 白いんげん豆 グジャ

Mango, White Bean Gujiya

European dessert

ドライフルーツ 甘納豆 スコーン

Dry Fruit and Amanatto Scones

チェナ ポダ

Chenna Poda

パイナップル ケーキ

Pineapple Cake

マンゴー レモンカードシュー

Mango and Lemon Curd Choux

季節のフルーツジャム

Seasonal Fruit Jam

Savory

チキンティッカ サンドイッチ

Chicken Tikka Sand

ダック シャミ ケバブ

Duck Shammi

海老のパコダ

Prawn Pakoda

ドクラ トマトチャツネ

Dhokla with Tomato Chutney

紫蘇チャート

Shiso Leaf Chaa

Indian Tea Selection

マドゥライ マサラ ブレンド Madurai Masala Blend

アッサム Assam

ブラックティー、カルダモン、ジンジャー、クローヴ、シナモン、ブラックペッパー、マリーゴールド
Black Tea, Cardamom, Ginger, Cloves, Cinnamon, Black Pepper, Marigold

•

マヘシュワル ブレンド Maheshwar Blend

ダーズリン Darjeeling

ブラックティー、ジャスミン、ジンジャー、クローヴ、ドライアプリコット
Black Tea, Jasmine, Ginger, Cloves, Dried Apricots

•

カシミール カフワ Kashmiri 'Kahwa'

カシミール Kashmir

グリーンティー、シナモン、カルダモン、サフラン、ローズペダル
Green Tea, Cinnamon, Cardamom, Saffron, Rose Petals

•

インディアン ミルク チャイ Indian Milk Chai

アッサム Assam

ブラックティー、ミルク、ジンジャー、カルダモン
Black Tea Brewed with Milk, Ginger and Cardamom

•

“スパイスラボ 東京” オリジナルブレンドアイスティー

“Spice Lab Tokyo” Original Blend Ice Tea

アールグレイ、ジンジャー、ブラックペッパー、クローブ、カルダモン、シナモン
Earl Grey Tea, Ginger, Black pepper, Clove, Cardamom, Cinnamon

•

ダーズリン Darjeeling

ダーズリン紅茶

Darjeeling Tea

BLUE TOKAI

COFFEE ROASTERS

ブルートーカイ

form India

アティカン農園

Attikan Estate

ミディアムロースト

Medium Roast

アティカン農園は、カルナータカ州、マイソールの南に位置するビリギリ・ランジャン丘陵に広がるコーヒー農園。ここで栽培されるコーヒーは、フルーティーな甘味とクリーンな酸味が調和した、バランスの良い味わいが特徴的。ダークチョコレート、いちじく、ローストアーモンドの風味が感じられます。

Located to the south of Mysore, Karnataka, the Biligiri Ranjan Hills, or “white hills”, are named after the mist that hangs over this region. Attikan Estate was one of the first partner farms of Blue Tokai, supplying us with their excellent coffee from 2014. The medium dark roast has enough depth to pair perfectly with milk, but also the inherent complexity of chocolate, dried fruits and nuts comes through when had black.

スパイスラボブレンド

Spice Lab Blend

ダークロースト

Dark Roast

日本人に好まれる伝統的な深煎りのコーヒー。このブレンドはコーヒーチェリーを丸ごと乾燥させた後、コーヒーの皮と乾燥した果肉を取り除くナチュラル精製で作られた、フルーティーで甘みのある生豆を使用。苦味と甘みを感じる、コクのあるダークチョコレートの風味が印象的。

The Spice Lab Blend is Blue Tokai Japan's take on traditional Japanese dark roasts. The traditional Japanese Kissatens use fairly dark roasted coffee. The Blue Tokai team wanted to create a product that stayed true to Japanese traditions but also had an essence of Specialty Coffee. This blend consists of only natural processed coffees, as these are inherently fruity, giving this blend a balance of Bittersweet Chocolate and Dried Fruits.

価格表記は税込でございます。別途10%のサービス料を頂戴いたします。

Above prices are included a government tax and subject to a 10% service charge.