

Afternoon Tea

アフタヌーンティーセット メニュー Menu

Sweets スイーツ

ブランマンジェキウイ
Kiwi Blancmange

ライムと木苺のムース
Lime and raspberry mousse

タルトピスターシュ
Tart pistache

グリーンアニスと柑橘のフィナンシェ
Green anise and citrus financier

メロンのショートケーキ
Melon shortcake

ヴァプールショコラ抹茶
Vapor Chocolat Matcha

**グリーンレーズンスコーン
(マスカットと桃のジャム)**
Green raisin scones

Savory セイボリー

**枝豆とイベリコ豚の
クアトロフロマーージュキッシュ**
Green soybeans and Iberian pork quattro fromage quiche

**"焼きたて"オリジナルブレッド"nikin"の
究極のタマゴロール**
The ultimate egg sandwich of the hotel original bread "nikin"

ブリオッシュの生ハムオープンサンド
Brioche prosciutto ham open sandwich

THE UNION
BAR & LOUNGE

Drink Menu ドリンクメニュー

下記のドリンクをお好きなだけお楽しみください
Please enjoy as many drinks as you wish from the list below.



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

ロンネフェルトは1823年設立のドイツのティーメーカー。
約190年の歴史あるブランド。
優れた品質で時間と手間を十分かけて作られるティーは
ヨーロッパの多くの人たちに愛されています。

**季節のおすすめ
PEPPERMINT**
ペパーミント

飲んだ後にスーッとした清涼感があり、リラックスできる
ハーブティー。食後に人気。

GREEN ROOIBOS
グリーンルイボス

手摘みのルイボスを発酵させずに作ったティー。未発酵の
グリーンルイボスはクセがなく飲みやすい爽やかな風味が特徴。

DARJEELING SPRINGTIME
ダージリンスプリングタイム

クオリティーシーズンに収穫した春摘みのダージリン。
新鮮な風味を損なわないよう、丁寧に手摘みした後はすぐに
製茶工程に移されます。絶妙で繊細なアロマを放つ上質な
ダージリンです。

EARL GREY
アールグレイ

繊細な香りを持つダージリンに上品な中国茶とアッサムティーを
混ぜ合わせたロンネフェルト社オリジナルのブレンドティーです。

JASMINE TEA
ジャスミンティー

手摘みされた新鮮なジャスミンの香りが、上品で華やかな花の
香わしさを際立たせています。

CAMOMILE
カモミール

ドイツでは「母なる薬草」として知られているカモミール。
リラックス効果が期待できナイトティーにお薦めです。

COFFEE / ICED COFFEE
コーヒー / アイスコーヒー

- ・ +1,000円でスパークリングワインのフリーフロー
(90分制)を追加頂けます。
- ・ You can enjoy sparkling wine free flow (90 min.)
with 1,000 yen additional charge.

