

AFTERNOON TEA

Celebrate the season with a refined selection of winter-inspired sweets and savories, served with premium teas under our glass atrium overlooking the Tokyo skyline.

冬の味覚をテーマにしたスイーツとセイボリーを厳選されたお茶とともに。
東京のスカイラインを望むガラス張りのアトリウムで、優雅なひとときをお楽しみください。

NEN, SPARKLING YUZU GENMAICHA
柚子と玄米茶のスパークリングティー

FRENCH BLOOM LE ROSÉ (125ml) + ¥1,500
フレンチ ブルーム ル ロゼ

"R" DE RUINART BRUT (125ml) + ¥2,200
アール ド ルイナール ブリュット

BILLECART SALMON LA ROSÉ (125ml) + ¥4,400
ビルカール サルモン ラ ロゼ

SAVORY

COLD SAVORIES

SEARED YELLOWTAIL, CARROTS, PICKLED CUCUMBER, MUSTARD
寒鰯の炙り 人参 胡瓜のピクルス マスタード

ROASTED BEEF
CAPER, ONION, CORNICHON, HERBS, RYE BREAD
ローストビーフ
ケッパー オニオン コルニション ハーブ ライブレット

GRILLED SHIMONITA LEEK, PIMENTO, ALMOND SAUCE
下仁田葱のグリル ピメントとアーモンドのソース

SMOKED DUCK BREAST, ONION AND FIG JAM TARTLET
鴨胸肉のスモーク オニオンとイチジクジャムのタルトレット

HOT SAVORY

SNOW CRAB, POACHED EGG, BEURRE BLANC, CAVIAR
ズワイ蟹 ポーチドエッグ ブールブラン キャビア

SWEET

CHESTNUT CREAM, MERINGUE, JAPANESE PEAR
チェスナッツクリーム メレンゲ 梨

ST HONORE, VANILLA, SALTED CARAMEL
サントノーレ バニラ 塩キャラメル

STRAWBERRY, YUZU CREAM, STRAWBERRY JAM
ストロベリータルト 柚子クリーム 苺ジャム

CITRUS CREAM, MIKAN JELLY, MANDARIN SORBET
シトラスクリーム ミカンゼリー マンダリンシャーベット

CAKES FROM THE TROLLEY

Seasonal cakes and bakeries selection
handcrafted by Executive Pastry Chef Julien's team and served tableside.
エグゼクティブ ペストリーシェフ ジュリアン率いるチームが作り出す
季節のスイーツを、テーブルサイドにてご提供いたします。

¥9,900 / Per Person

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。

*PRICES ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.
表示料金は消費税を含み、別途サービス料（15%）を加算させていただきます。



The Peak Lounge & Bar

TEA CELLAR

Discover our curated Tea Cellar, where the finest teas from India, Sri Lanka and Japan are carefully selected for their aroma, flavor, and heritage.

世界各国から厳選した最高級の紅茶を取り揃えたティーセラーへようこそ。
インド、スリランカ、日本の茶葉は、それぞれ香り、味わい
そして伝統の魅力を大切に選ばれています。

INDIA

DARJEELING
ダージリン

SEELYOK ESTATE, SECOND FLUSH 2025
MUSCATEL FLAVOR
シーヨック茶園 ヴィンテージ 夏摘み 2025 年
マスカテルフレーバー

GOOMTEE ESTATE, SECOND FLUSH 2025
グームティー茶園 ヴィンテージ 夏摘み 2025 年

PHUGURI ESTATE, FIRST FLUSH 2025
フグリ茶園 ヴィンテージ 春摘み 2025 年

MAKAIBARI ESTATE, AUTUMNAL 2024
マカイバリ茶園 ヴィンテージ秋摘み 2024 年

DOOARS
ドアーズ

PUTHARJHORA ESTATE, 2024
プタルジョラ茶園 ヴィンテージ 2024 年

ASSAM
アッサム

MANGALAM TEA ESTATE, 2023
マンガラム茶園 2023 年

NAHORHABI TEA ESTATE, 2022
ナホラビ茶園 2022 年

SRI LANKA

KANDY
キャンディー

ERIN ESTATE, 2024
エリン茶園 2024 年

NUWARA LIYA
ヌワラエリア

ELIYA, MAHAGASTOTTE ESTATE, 2024
エリヤ マハガストッテ茶園 2024 年

UVA
ウバ

HIGHLANDS ESTATE, 2024
ハイランズ茶園 2024 年

FLAVORED TEA

EARL GREY
アールグレイ

DARJEELING, KEEMUN, PURE BERGAMOT OIL
ダージリン キームン ピュアベルガモットオイル

CHINAMON
シナモン

ASSAM, FRAGRANT SRI LANKAN CINNAMON
アッサム スリランカ産シナモン

DECAFFEINATED
EARL GREY
デカフェ
アールグレイ

DECAFFEINATED CEYLON TEA
PURE BERGAMOT OIL
スリランカ産カフェインレスセイロンティー
ピュアベルガモットオイル

JAPAN

YAMATO CHA FROM TEA FARM INOKURA, NARA

大和茶 ティーファーム井ノ倉 奈良

Savor its delicate fragrance and rich, wholesome flavor from Park Hyatt Tokyo's exclusive tea selection.

パーク ハイアット 東京専用畑ではぐくまれた
最高級の茶葉でつくられたお茶をお楽しみください。

KABUSE-CHA

かぶせ煎茶

TSUKIGASE OOLONG TEA

月ヶ瀬烏龍茶

BAISEN KARIGANE-CHA

焙煎かりがね茶

TSUKIGASE FIRST FLUSH

月ヶ瀬ファーストフラッシュ

TSUGE TEA KAJIHARA TEA GARDEN, KUMAMOTO

告茶 お茶のカジハラ 熊本

Award-winning tea from a family garden in the mountains of Kumamoto, crafted with care and tradition.

熊本の山々で育まれた、受賞歴を誇る名園の銘茶。

BENIFUKI TEA

べにふうき紅茶

KOUSHUN, SECOND FLUSH

夏摘み香駿紅茶

KUMAMOTO

熊本

ISHITOBI, YAMANAMI BLACK TEA

石飛 やまなみ紅茶

HERBAL TEA

SOOTHING

スージング

PEPPERMINT, LAVENDER, THYME

ペパーミント ラベンダー タイム

INHALE

インヘイル

LEMON GRASS, LEMON BALM

ORANGE PEEL, GINGER

レモングラス レモンバーム

オレンジピール ジンジャー

EXHALE

エクスヘイル

CHAMOMILE, LEMON GRASS

ORANGE PEEL, STEVIA

カモミール レモングラス オレンジピール ステビア

GIVING

ギビング

HIBISCUS, ROSE HIP, STEVIA

ハイビスカス ローズヒップ ステビア

CALMING

カーミング

ROSE PINK, LAVENDER, CHAMOMILE

ローズピンク ラベンダー カモミール

HOJICHA LATTE / MATCHA LATTE

Prepared à la minute with matcha or hojicha from Yamato cha, grown in the mountains of Nara.

同じ畑で育まれた抹茶とほうじ茶を用い、一杯ずつ丁寧に仕立てました。

ICED ROYAL MILK TEA

MANGO

マンゴー

BANANA

バナナ

COFFEE SELECTION

COFFEE

コーヒー

CAFÉ LATTE

カフェラテ

CAPPUCCINO

カプチーノ

ESPRESSO

エスプレッソ

CAFÉ AU LAIT

カフェオレ

CAFÉ MOCHA

カフェモカ

Decaffeinated coffee available upon request

カフェインレスコーヒーをご希望の際は、スタッフにお申し付けください

ZERO PROOF

SPARKLING TEA BY MINDFUL SPARKS	150ml
---------------------------------	-------

NEN YUZU GENMAICHA 柚子玄米	¥2,200
----------------------------	--------

DRAGON PEARL JASMINE TEA ドラゴンピールジャスミンティー	¥2,860
---	--------

NON- ALCOHOLIC SPARKLING WINE	150ml
-------------------------------	-------

FRENCH BLOOM LE ROSÉ フレンチ ブルーム ル ロゼ	¥2,860
--	--------

WINE ALTERNATIVE	150ml
------------------	-------

NON-3 TOASTED CINNAMON & YUZU トースティッド・シナモン&ユズ	¥2,200
--	--------

NON-5 LEMON MARMALADE & HIBISCUS トースティッド・レモンマーマレード&ハイビスカス	¥2,200
--	--------

NON-7 STEWED CHERRY & COFFEE ノンシチュードチェリー&コーヒー	¥2,200
--	--------

MINERAL WATER

AQUA PANNA アクアパナ	¥1,980
---------------------	--------

SAN PELLEGRINO サンペレグリーノ	¥1,980
----------------------------	--------

ZERO PROOF COCKTAIL	¥2,200
---------------------	--------

BAMBOO HALO バンブーハロー	THE NON-AL GIN 0.00% PINEAPPLE, LEMON SALT, EGG WHITE 国産ノンアルコールジン パイナップル、レモンソルト、卵白
------------------------	---

CITRUS HOP COOLER シトラスホップクーラー	DECOPON ORANGE, ASAHI ZERO JAPANESE BLACK TEA SYRUP デコポンオレンジ、アサヒ ゼロ 和紅茶シロップ
----------------------------------	--

SCARLET NOIR スカーレットノアール	TOCHIAIKA STRAWBERRY ESPRESSO, NEMA ABSINTHE 0.00% VANILLA SYRUP とちあいか エスプレッソ、NEMA アブサン バニラシロップ
----------------------------	--

*PRICES ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

表示料金は消費税を含み、別途サービス料（15%）を加算させていただきます。