

AFTERNOON TEA

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

秋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

念 柚子と玄米茶のスパークリングティー

FRENCH BLOOM LE ROSÉ (125ml) + ¥1,650

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 LE ROSÉ (125ml) + ¥4,400

ビルカール サルモン ラ ロゼ

SAVORY

COLD SAVORIES

DUCK CONFIT, PEAR CHUTNEY, TARTLET

鴨のコンフィ 洋梨のチャツネ タルトレット

SNOW CRAB SANDWICHE GRAPEFRUIT

ズワイ蟹とグレープフルーツのサンドウィッチ



SUSTAINABLE SALMON, CREAM CHEESE, YUZU

サステナブルサーモン クリームチーズ 柚子

MARINATED STUFFED TURNIP, QUINOA, CHESTNUTS, RAISINS

蕪のマリネ キヌア 栗 レーズン

WARM SAVORY

MUSHROOMS QUICHE, LEEK, CRISPY BURDOCK

茸キッシュ ポワロー 牛蒡のクリスプ

SWEET

TWG TEA FRENCH EARL GREY CREAM

CARAMELIZED FIGS, FIG JAM TART

TWG ティーフレンチアールグレイクリーム 無花果のキャラメリゼ

無花果のジャムタルト

UBE CREAM, NASHI PEAR, VANILLA ALMOND MERINGUE

ウベクリーム 和梨 バニラアーモンドメレンゲ

MILK CHOCOLATE CREMEUX, ORANGE CLEMENTINE GEL

CACAO SABLÉ

ミルクチョコレートクレムー オレンジクレモンティーヌジェル

カカオサブレ

CHESTNUT CREAM, BLOOD ORANGE GEL, MARRON ICE CREAM

HAZELNUT CRUMBLE

栗のクリーム ブラッドオレンジジェル 栗のアイスクリーム

ヘーゼルナッツクランブル

CAKES FROM THE TROLLEY

A seasonal selection of handcrafted cakes and pastries by Executive Pastry Chef Julien's team, 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、トロリーにてご提供いたします。

¥9,900 Per Person



Seafood from farms that have been independently certified to the ASC environmental and social standard. www.asc-aqua.org ASC-C-00607

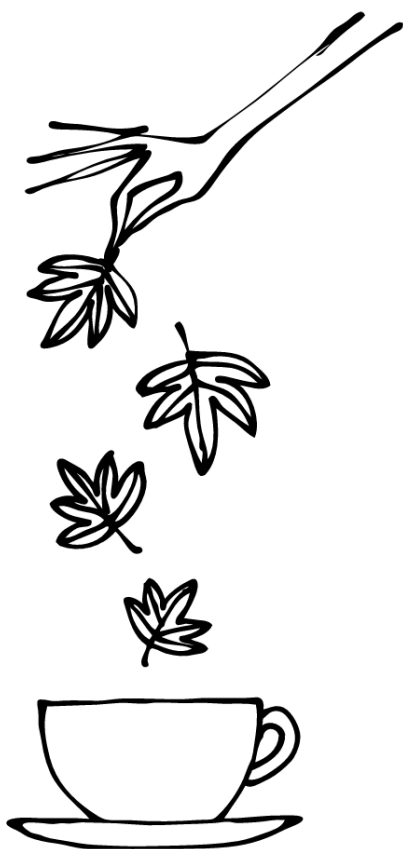
この水産物は、養殖業に関する ASC の環境と社会基準に則り、第三者に認証された養殖場で生産されたものです。 www.asc-aqua.org ASC-C-00607

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

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 マハガストット茶園 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

BERGAMOT, JASMINE
ベルガモット ジャスミン

CINNAMON
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

ICED ROYAL MILK TEA

MANGO
マンゴー

BANANA
バナナ

PEAR
洋梨

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。

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

COLD BREW

EL PARAISO LYCHEE

エル パライゾ ライチ

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 ¥2,200
念 柚子玄米

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

NON- ALCOHOLIC SPARKLING WINE 150ml

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

WINE ALTERNATIVE 150ml

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

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

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

MINERAL WATER

ACQUA PANNA ¥1,980
アクアパンナ

SAN PELLEGRINO ¥1,980
サンペレグリノ

ZERO PROOF COCKTAIL ¥2,200

BAMBOO NIMBUS THE NON-AL GIN 0.00%
バンブーニンバス PINEAPPLE, LEMON SALT, EGG WHITE
のん 0.00%スピリッツ
パイナップル レモンソルト 卵白
CREAMY / TROPICAL

FIGLIA FIG, FIG LEAF TEA, MASCARPONE
フィグリア VANILLA SYRUP
和歌山県産無花果 無花果の葉
マスカルポーネ バニラシロップ
FRUITY / CREAMY

CITRUS HOP COOLER JAPANESE CITRUS, ASAHI ZERO
シトラスホップクーラー JAPANESE BLACK TEA SYRUP
国産シトラス アサヒ ゼロ
和紅茶シロップ
FRUITY / REFRESHING