

## 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

念 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

MARINATED SNOW CRAB, AURORE SAUCE, SALMON ROE  
ズワイ蟹のマリネ オーロルソース いくら

TOMATO BREAD SANDWICH, MOZZARELLA, TOMATO CONFIT  
BASIL SAUCE  
トマトブレッドサンドウィッチ モツタレラとトマトコンフィ  
バジルソース

### SALMON TARTAR, BRIOCHE

MARINATED STRAWBERRY, BALSAMIC

サステナブルサーモンのタルタル ブリオッシュ 莓のマリネ バルサミコ

HEIRLOOM BEETROOT TARTLET, SOUR CREAM  
カラーピーツとサワークリームのタルトレット

### WARM SAVORY

SCALLOP NAGE, NANOHANA, RED TURNIP  
SHORT NECK CLAM FOAM  
帆立貝のナージュ 菜の花と赤蕪 浅利のフォーム

## SWEET

### STRAWBERRY TART

苺のタルト

PISTACHIO, PINK GRAPEFRUIT  
ピスタチオ ピンクグレープフルーツ

CASSIS, EARL GREY, MILK CHOCOLATE  
カシス アールグレイ ミルクチョコレート

CHOCOLATE SORBET, COFFEE PARFAIT  
チョコレートサブレ コーヒーパルフェ

## 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 ベストリーシェフ 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

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	SEEVOK 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 念 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 アクアパンナ	¥1,980
SAN PELLEGRINO サンペレグリノ	¥1,980
ZERO PROOF COCKTAIL	¥2,200
BAMBOO NIMBUS バンブーニンバス	THE NON-AL GIN 0.00% PINEAPPLE, LEMON SALT, EGG WHITE のん 0.00%スピリット 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。