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
モッツァレラとトマトコンフィ バジルソース トマトブレッドサンドウィッチ

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 苺のマリネ バルサミコ

HEIRLOOM BEETROOT TARTLET, SOUR CREAM
カラービ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 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

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	SEEYOK 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

BAISEN KARIGANE-CHA
焙煎かりがね茶

TSUKIGASE OOLONG TEA
月ヶ瀬烏龍茶

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 — ¥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

AQUA 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
バンブーニンバス
THE NON-AL GIN 0.00%
PINEAPPLE, LEMON SALT, EGG WHITE
のん 0.00%スピリッツ
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。