



HARRY WINSTON

HARRY WINSTON'S NEW YORK AFTERNOON TEA

ハリー・ウィンストンの原点であるニューヨークの街並みや情景を
スイーツとセイボリーで描き出した特別メニュー。
ブランドの世界観に包まれながら、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 〉

MANHATTAN SKYLINE
Snow Crab, Potato Sandwich
ズワイ蟹 新じゃが芋のサンドウィッチ

CENTRAL PARK
Spring Green Vegetables, Finger Lime
Ricotta Cheese, Schiacciata, Crispy Bacon
空豆 グリンピース 絹さや フィンガーライム
リコッタチーズのスキアッチャータ クリスピーベーコン

LOBSTER ROLL
Lobster, Spiced Remoulade Sauce, Brioche Bread
ロブスター スパイシーレムラード ブリオッシュ

NEW YORK PASTRAMI
Green Asparagus, Beef Pastrami Frittata
グリーンアスパラガス ビーフパストラミのフリッタータ

〈 WARM SAVORY 〉

FIFTH AVENUE
Salmon Confit, Onion Cream Foam, Caviar
サーモンコンフィ 新玉葱クリームフォーム キャビア

SWEET

BIG APPLE

Apple Caramel Compote, Vanilla Whipped Ganache
Cinnamon Streusel
林檎のキャラメルコンポート バニラホイップガナッシュ シナモンシュトルーゼル

CHEESECAKE BRÛLÉE

Creamy Cheesecake, Speculos Cookie Base
Raspberry Coulis
クリーミーチーズケーキ スペキュロスクッキーベース ラズベリークーリー

POPCORN ROLL

Croissant Dough, Caramel Mouseline Cream
クロワッサン生地 キャラメルムースリースクリーム

CHOCOLATE MILKSHAKE

Coffee Mascarpone, Tonka Bean
コーヒーマスカルポーネ トンカ豆

SELECTION FROM THE TROLLEY

A Seasonal selection of handcrafted cakes and pastrie
by Executive Pastry Chef Julien's team, served tableside.
エグゼクティブ パストリーシェフ 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。