

万平ホテル クラシック アフタヌーンティー

¥8,000



《Savories》

信州サーモンのオープンサンド
ステンドグラスに見立てた野菜のプレッセ
ポテトサラダ 万平スタイル
伝統のデミグラスを使ったコロケ ピンチョススタイル
エビとクレソンのカクテルサラダ いちごドレッシング

《Sweets》

クラシックプリン パフェ仕立て
松の実タルト
信州産紅玉りんごのマカロン
レモンタルト クラシックスタイル
ロイヤルミルクティー香る サントノーレ・キャラメル
フランボワーズムース
スコーン 2種（プレーン・紅茶）

《Drink》

< Tea Selection >

- ・アッサム
- ・アールグレイ
- ・ダージリン
- ・りんごの和紅茶

< Coffee Selection >

- ・オリジナルブレンドコーヒー
- ・カフェラテ
- ・カプチーノ
- ・カフェオレ
- ・エスプレッソ

< Herb Tea 万平ホテルオリジナルブレンド >

- ・陽だまり
ルイボスのまろやかさにアップルとシナモンの優しい甘みが広がります
- ・朝焼け
ハイビスカスとローズヒップの爽やかな酸味に、ジンジャーをあわせました

+2,000円でグラスシャンパンのオーダーが可能です

※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、
ご注文の際スタッフにお知らせください。
※表示の料金は、消費税・サービス料込みの料金です。