

いちごチャイニーズアフタヌーンティー

2025年3月13日(木)～5月14日(水) お一人様 6,000円

中国料理「王朝」特製セイボリー

北京ダックロール苺と桜のアクセント
桜海老入り大根餅
放し飼いの卵「福が、きた」のフラン中国ハムと浅葱のソース
浜名湖青海苔の中華粥

いちごスイーツピュッフェよりシェフが厳選したスイーツ

いちごムース

甘酸っぱいストロベリーゼリーをしのばせたストロベリーとラズベリーのフロマージュブランムース。

いちごルビーチョコレートのバターケーキ

フルーティーなフレーバーとスイスミルクのコク、個性的なピンク色が特徴的なルビーチョコレートを使用したバターケーキ。

ドバイチョコレートバー

ドバイが発祥とされるチョコレート。ピスタチオペーストとカタイフという乾麺のザクザクとした食感が特徴です。

中国料理「王朝」特製スイーツ

正式杏仁豆腐

北杏と南杏の2種類を使う伝統的な製法に則った杏仁豆腐。口に広がる杏仁豆腐本来のkokoroのある味と香りをお楽しみください。

さくらあん入りゴマ団子

ゴマの香ばしさの中にさくらの香りが広がり、春の訪れを楽しむ一品です。

フレッシュストロベリー

いちごそのものの甘さと瑞々しさを味わえます。

中国料理「王朝」蒸し点心～お好きなだけ～

小籠包 エビ蒸し餃子 チャーシュー饅頭 翡翠餃子 中華ちまき 桃饅頭

プレミアム中国茶を心ゆくまで

サクラプロッサム

満開の桜をイメージして作られたサクラティー。ローズヒップやハイビスカスをハーブとブレンドし、美しいピンク色に仕上げました。

ジャスミンパール

1000年以上前から伝わる最も伝統的な製法で作られた、芳醇で高貴な花の香りが広がる贅沢な一品です。

東方美人

台湾の代表的なお茶の一つ。発酵度70%と紅茶に近い味わいの青茶です。完熟した果実のようなアロマをご堪能ください。

ホワイトココナッツクリーム

白茶をベースにしたブレンドティー。ココナッツのクリーミーさ、リッチな甘さ、トロピカルな香りが女性に人気です。

ラズベリーネクター

ルイボスにハニープッシュ、レモングラス、ラズベリーを加えた甘美なブレンドティー。甘く爽やかなラズベリーの香りがお口いっぱいに広がります。

ハッピーティー(アイスティー)

甘いラズベリーと新鮮なハイビスカスの甘酸っぱさが絶妙に調和し、ジャスミンの花の香りとともに、すっきりとフルーティーな緑茶のような味わいです。