

# サマーチャイニーズアフタヌーンティー

2025年5月15日(木)～8月20日(水) お一人様 6,000円

## 中国料理「王朝」特製セイボリー

マンゴーと鰹入り北京ダックロール  
フレッシュトマトソースの冷製ビーフン 葱油の香り キャビア添え  
エビ入り荔枝のフライボール  
玉蜀黍の中華粥

## インプレイス3-3 スイーツビュッフェよりシェフが厳選したスイーツ

### マンゴー&オレンジムース

マンゴーとオレンジの甘味と酸味の調和がとれた、マンゴーの形を模したムース。

### トロピカルフルーツタルト

アプリコットとパッションフルーツのゼリーを入れたタルト台に、  
マンゴー、パイナップル、キウイなどを盛り付けました。

### 八丁味噌フィナンシェ マンゴー添え

岡崎八丁味噌を使用したコクのあるフィナンシェにマンゴーをあしらいました。  
ローズマリーの爽やかな風味がお口に広がります。

## 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コクのある味と香りをお楽しみください。

### 香港名物 冷たいマンゴースープ

さっぱりとしたマンゴーにココナッツミルクのアクセントをきかせた、夏におすすめの冷製スープです。

### 台湾名物パイナップルケーキ

台湾を代表する名物「パイナップルケーキ」を中国料理「王朝」のオリジナルレシピでご用意。

## 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 イカ団子の沙爹ソース 中華ちまき 桃饅頭

## プレミアム中国茶を心ゆくまで

### ガーデンオブエデン

夏の熟したマンゴーとパッションフルーツの香り高いアロマが特長の華やかな紅茶。

### アステカスパイス

プーアール茶をベースにチリフレークなどのスパイスを使用。  
シナモンとチョコレートをあわせてリッチなデザートティー。

### オーキッドウーロンティー

台湾中部の烏龍茶名産地で育てられた茶葉を使用した、上品で高貴な香りの烏龍茶。  
ユニークなライラックの香り。

### レモンメレンゲ

ほんのり香るレモンの酸味とメレンゲの滑らかな甘さを再現したクリーミーなルイボスティー。

### オーガニックハイビスカスベリー

甘酸っぱいハイビスカスの花に、ローズヒップとレモングラスを加えた爽やかな香りの紅茶です。

### ホワイトマスカット

上質な白牡丹に金木犀や矢草菊をプラス。ほんのり甘いマスカットの香り。