

オータムチャイニーズアフタヌーンティー

2025 年 8月21日(木)～11月 5日(水) お一人様 6,000円

中国料理「王朝」特製セイボリー

秋刀魚と茄子のダックロール
放し飼いの「福が、きた」のフラン 上海蟹のソースで
鴨肉入りチャイニーズクロック
ポルチー二茸の中華粥

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

和栗のモンブラン

抹茶風味のダックワーズにふんわりホイップクリームを添え、
国産和栗ペーストを1mmの超極細で絞り出した、口どけの良いふわふわモンブラン。

カラメルイチジクバターケーキ

キャラメルを混ぜ込み、コク深く焼き上げたケーキ。
ドライイチジクとオレンジピールの爽やかな酸味と香りが軽やかに広がります。

ムース・オ・ポム

欧州産青りんごピューレと国産紅玉ピューレを贅沢に使用した、
自然な甘みと芳醇な香りが楽しめるエレガントなムース。

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。

シャインマスカットのエッグタルト

卵黄をたっぷり使用したタルトにシャインマスカットをあしらったマカオ名物のスイーツ。

塩卵入り揚げ胡麻団子

ゴマの香ばしさの中にほんのり塩味のきいた餡が広がる、オリジナルレシピの胡麻団子。

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 豚肉の黒豆味噌蒸し 中華ちまき 桃饅頭

プレミアム中国茶を心ゆくまで

バタースコッチ

世界中で愛されるお菓子をイメージしたお茶。
バターの風味の柔らかさと白茶に含まれる金色の茶葉が、心地よいティータイムを演出します。

ジャスミンリザーブ

丁寧に手摘みされた有機緑茶に夜に咲くジャスミンの花の香りをまとわせた、
芳醇な香りの最高級ジャスミンティーです。

特上宇治ほうじ茶

黒糖のような甘く香ばしい香りが漂う、さっぱりとした後味が特徴のほうじ茶です。

オーガニック アップルパイ

りんご、シナモン、ジンジャーの風味にココナッツとナツメグがほのかに香る、
懐かしいアップルパイのような味わいです。

パンプキンスパイスタチャイ

スパイシーなチャイにパンプキンの香りがふんわりと漂う、甘くクリーミーなデザートティー。

アプリコットエスケープ

ビタミンやミネラルが豊富な有機ルイボスをベースに、
ローズヒップやハイビスカス等様々なハーブをブレンドした甘酸っぱい有機ハーブティーです。