

クリスマスチャイニーズアフタヌーンティー

2025年11月6日(木)～12月26日(金) お一人様 6,000円

中国料理「王朝」特製セイボリー

七面鳥とクランベリー入りダックロール
放し飼いの卵「福が、きた」のフラン 上海蟹のソースで
海の幸入り中華風グラタン
ポルチーニ茸の中華粥

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

和栗の生絞り抹茶モンブラン

厳選した国産和栗の抹茶風味ペーストを、1mmの超極細口金で丁寧に絞り出し、ふわりとほどこける口どけと軽やかな食感を味わえます。アーモンド香るダコワーズの土台、なめらかなバニラアイスを重ねることで、上品で奥深い味わいをお楽しみいただけます。

サンタハットムース

香り高いピスタチオと甘酸っぱいストロベリームースが織りなす、サンタクロースの帽子に見立てた可愛いムース。

ルビーチョコレートブラウニー

ルビーチョコレートは華やかな酸味と、濃厚なチョコレートがとろけ合う贅沢な一品。

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。

苺とピスタチオのエッグタルト

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。

中国茶香るカヌレ

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 広東式焼売 彩り野菜の淡雪あんかけ蒸し
豆腐と海老すり身の蒸し物 桃饅頭

プレミアムティーを心ゆくまで

グリーンボメグラネット

手摘みで厳選された緑茶に乾燥させた有機ラズベリーとザクロのエッセンスを丁寧にブレンドした一品です。
World Tea Expo受賞作品。

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。

オーキッドウーロン

台湾中部の烏龍茶の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が広がる味わい深い一品です。

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。

ダークチョコレートペパーミント

熟成された香りを持つ黒茶の一種である有機プーアル茶をベースに、チョコレートペパーミントが織りなすデザートティー。どっしりとしたコクのある力強い風味のなかに、ミントのさわやかさを感じます。

バニラベリートリュフ

ホワイトチョコレートとフレッシュクリームの滑らかさが、ハイビスカスやベリーの甘酸っぱさと絶妙な調和がとれた一品。

クリスマスディナーハイティー

2025年11月6日(木)～12月26日(金) お一人様 9,000円

中国料理「王朝」特製セイボリー

七面鳥とクランベリー入りダックロール
放し飼い卵「福が、きた」のフラン 上海蟹のソースで
海の幸入り中華風グラタン
ポルチーニ茸の中華粥

中国料理「王朝」蒸し点心 6種類

小籠包 エビ蒸し餃子 広東式焼売 彩り野菜の淡雪あんかけ蒸し
豆腐と海老すり身の蒸し物 桃饅頭

インプレイス3-3 スイーツピュッフェよりシェフが厳選したスイーツ

和菓の生絞り抹茶モンブラン サンタハットムース ルビーチョコレートブラウニー

中国料理「王朝」特製スイーツ

皇杏を使った正式杏仁豆腐 苺とピスタチオのエッグタルト
中国茶香のカヌレ 旬の果実

中国料理「王朝」シグネチャーセレクション

下記よりお好みの一品お選びください。

- A エビの明太子マヨネーズ
- B 香港式白身魚の葱生姜蒸し
- C みかわ豚の窯焼き叉焼
- D 四川麻婆豆腐 高浜市おとうふ工房いしかわ「至高のもめん」
- E 彩り野菜の美浜の塩炒め

中国料理「王朝」特製締め一品

王朝特製麻辣湯

プレミアムティーを心ゆくまで

グリーンボメグラネット

手摘みで厳選された緑茶に乾燥させた有機ラズベリーとザクロのエッセンスを丁寧にブレンドした一品です。

World Tea Expo受賞作品。

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。

オーキッドウーロン

台湾中部の烏龍茶の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が広がる味わい深い一品です。

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。

ダークチョコレートペパーミント

熟成された香りを持つ黒茶の一種である有機プーアル茶をベースに、チョコレートペパーミントが織りなすデザートティー。どっしりとしたコクのある力強い風味のなかに、ミントのさわやかさを感じます。

バニラベリートリュフ

ホワイトチョコレートとフレッシュクリームの滑らかさが、ハイビスカスやベリーの甘酸っぱさと絶妙な調和がとれた一品。

ドリンクオプション

白・赤ワイン、スパークリングワイン 飲み放題
¥2,500

プレミアム 飲み放題
瓶ビール、紹興酒、白・赤ワイン
ハイボール、黒ウーロン茶、オレンジジュース
¥4,000