



ボタニカルティー Botanical Tea

下記3種類の中からお選びください。
Please choose from the following three options.

苺とエディブルフラワー

Strawberries and Edible Flowers

東京紅茶のやわらかなコクを基調に、みずみずしい苺の甘酸っぱさと、ローズマリーの凜とした香りを重ねたブレンド。苺の果実味とハーブの清涼感が、心をほどく穏やかな味わい。

ニッケイとマリーゴールド

Cinnamon and Marigold

沖縄ニッケイのやわらかな甘みと、マリーゴールドの淡い黄金色が調和した一杯。乾燥青ミカンとレモングラスの爽やかな柑橘香に、シナモンを思わせる上品な余韻が広がります。

松葉と千日紅

Pine Needles and Globe Amaranth

琉球松葉の清らかな香りに、千日紅の彩りを添えた端正なブレンド。透き通るオレンジ色と、番茶を思わせる上品な香りに、ジャバラのほのかな酸味が優雅なアクセントを加えます。

Strawberry Flower

TEA PARTY

Japanese-Style Afternoon Tea

苺の華茶会

DAICHIN \circ RESTAURANT



Strawberry Flower

TEA PARTY

Japanese-Style Afternoon Tea



苺の華茶会

¥6,300 (tax incl. ¥6,930)

SORANO HOTEL BOX



苺のスプリッツァー
Strawberry Spritzer

Welcome
Drink

大地のサラダ
DAICHINO SALAD

旬の野菜を入れた
SORANO米いなり
SORANO Rice Inari Sushi with Seasonal Vegetables

ヒメウイキョウを効かせた
発酵紫キャベツ
Fermented Red Cabbage Flavored with Caraway

“後藤牛のローストビーフ”
香味野菜を巻いて
“GOTOGYU” Roast Beef and Potherb Wrap

多摩野菜のキッシュ
発酵ケチャップを添えて
Tama Vegetable Quiche with Fermented Ketchup

苺パフェ

Strawberry Parfait

SORANO米カヌレ

SORANO Rice Canelé

自家製桜の塩漬けゼリー

Homemade Salted Cherry Blossom Jelly

抹茶パンナコッタ

Matcha Panna Cotta

SORANOどら焼き

SORANO Dorayaki Pancake Filled with Sweet Beans

野菜チップ

Vegetable Chips

酒粕アイス SORANO米と
二条大麦のクッキーシュー

Sake Lees Ice Cream with SORANO Rice and Two-Row Barley Choux Cookie

酒粕スコーン

Sake Lees Scone

冬仕立ての和華プレート

