

ポタニカルティー 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、ローズマリーの凛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ガ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 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

自家製桜の塩漬ゼリー
Homemade Salted
Cherry Blossom Jelly

抹茶パンナコッタ
Matcha Panna Cotta

SORANO だら焼き
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

季節の和華プレート

