

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.



梨とカモミール

Pears and Chamomile

みずみずしい梨のやさしい甘みに、カモミールの穏やかな香りを。月桃の実とツボ草茶が奥行きを添え、ふんわり心ほどけるような、やさしい味わいです。

ディルとクミスクチン

Dill and Kumiskutin

ディルの清々しい香りに、ピーツとクミスクチンの風味を重ねたブレンド。梅花がほのかな華やぎを添え、ハーブの個性を軽やかに楽しめます。



みかんとローズマリー

Mandarins and Rosemary

みかんのやさしい甘みに、生姜のほのかな温もりとローズマリーの爽やかな香り。柑橘とハーブが心地よく調和する、すっきり清々しい味わいです。



錦秋茶会

FALL FOLIAGE

Sea Ceremony

Japanese-Style Afternoon Tea

DAICHIN RESTAURANT



錦秋茶会

FALL FOLIAGE

Tea Ceremony

Japanese-Style Afternoon Tea

セイボリー Savories

秋の実りサラダ

Autumn Harvest Salad

じゃがいもの赤味噌ガレット

茄子の昆布締め大葉巻き

*Potato and Red Miso Galette
with Kombu-Marinated Eggplant
Wrapped in Shiso Leaves*

自家製味噌ソーセージ しいたけのファルス

*Homemade Miso Sausage with Shiitake
Mushroom Stuffing*

黒舞茸の和風豆乳クリームパスタ

*Japanese-Style Soy Milk Cream Pasta
with Black Maitake Mushrooms*



抹茶胡麻団子

Matcha Sesame Dango

紫芋甘酒あんバター

酒粕スコーン

*Purple Sweet Potato
Amazake Anko Butter
and Sake Lees Scones*

焼き芋バスクチーズケーキ

*Sweet Potato Basque
Cheesecake*

二条大麦パイのモンブラン仕立て

Barley Pie Mont Blanc Style

巨峰とバタフライピーのジュレ

*Kyoho Grape and
Butterfly Pea Jelly*

シャインマスカットのパフェ

Shine Muscat Parfait

立飛のそらと

天上みりんの蜜で炊いた

無花果のコンポート

Fig Compote

SORANO HOTEL 最中

*SORANO HOTEL
Monaka*

デザートプレート Dessert Plate

