

いちごスイーツ & 点心のランチビュッフェ 『アリスのキノコズリなお茶会』

Drinks/ドリンク

Sparkling wine/スパークリングワイン

シャンドン ブリュット Chandon Brut Yarra Valley, Victoria, Australia

Glass (125ml) ¥1,800

Chinese tea/王朝特選中国茶

特級白牡丹 トッキウハクボタン Baimutang tea ¥1,400

蓮茶 ハス Lotus tea ¥1,500

優品杉林溪高山茶 コウヒンスギバヤシケイコウザンチャ

Shan Lin Xi High Mountain Oolong Tea ¥2,000

Non-alcohol cocktail/ノンアルコールカクテル ¥900

バタフライピーレモネード《ノンアルコール》

Lemonade cocktail

All-you-can-drink soft drinks/ソフトドリンク 飲み放題 ¥1,300

コーヒー、紅茶、アイスウロン茶、オレンジジュース

Coffee (Hot or Iced), English Tea (Hot or Iced), Iced Oolong Tea, Orange Juice

※飲み放題プランは点心ビュッフェのお客様のみとさせていただきます。

単品のお飲み物をご希望のお客様はスタッフにお声かけください。

This plan is only available to our Dim Sum buffet guests.

The drinks menu is available upon request.



Chef's Special/シェフズスペシャル

ウーロン茶ゼリー和え 春雨サラダ

グリーンピースのクリームスープ

3 種きのこ揚げ豆腐の醤油煮込み

紫芋あん入りライスパーパ巻き揚げ



食べ放題点心

桃色海老蒸し餃子

小貝柱、イカ、魚入り蒸し餃子

ニラ入り翡翠海老餃子

鶏肉、魚入り花咲焼売

イカ、魚、いたや貝入り焼売

鶏肉入り揚げ饅頭

海老団子クルトン揚げ

鶏肉のサクサク衣揚げ

海鮮ライスパーパー春巻

春巻

アリスのいちごスイーツ



アリスのリトルローズハート 苺タルト



お飲みなさい

センガースンガナ種の苺とミルク、ヨーグルトで仕上げるストロベリードリンク

春を呼ぶフレジエ

アーモンドたっぷりのスポンジにはココナッツをきかせ、クリームムースリーヌとたっぷり苺が爽やか。

苺ポートでランデブー

苺とピンクグレープフルーツが爽やかなティラミス。

春のストロベリーキャンドル

ふんわり食感のプロマージュブランのムースに苺とラズベリーのクーリーが爽やかなグラススイーツ。

ルビーローズ

薔薇とラズベリーのゼリーを忍ばせた苺のムースをルビーチョコレートでコーティング。

フレッシュいちご

スコーン

バートドリュイ



ヤマネの蜂蜜カップケーキ

桜風味のスポンジにたっぷりのホイップクリームをトッピング。中にはとろりととろける蜂蜜のゼリー



おかしなタルト

レモンとバジルを効かせたミルクチョコレートのガナッシュの上にトマトと苺をトッピング。