

TEA LOUNGE
KAFU

佳風

「秋色」のアフタヌーンティー

2025年・秋／ザ・キタノホテル東京／テイクアウトラウンジ佳風

“心身にやさしい食”をご提供するキタノによる、
オールグルテンフリーのアフタヌーンティーセット
実りの季節を表現した、日本らしい「秋」の取り合わせを

THE KITANO HOTEL TOKYO

2025・秋 グルテンフリーのやさしい味わい 「秋色」のアフタヌーンティー

ザ・キタノホテル東京「ティーラウンジ佳風」より
大好評のオールグルテンフリーのアフタヌーンティーのお知らせです
今秋は信州の素材を中心に“実りの秋”を表現した
日本の豊かさを感じられる取り合わせ
美しい盛り付けと、上質かつ軽やかな味わいをご堪能ください

ご提供について

- ・期間：2025年9月1日（月）～11月30日（日）
- ・時間：15:00 - 18:00（L.O. 17:00 / フリーフロードリンク L.O. 17:30）
- ・場所：ザ・キタノホテル東京 2階 ティーラウンジ佳風
- ・ご予約：ティーラウンジ佳風まで（03-6261-7096）または右下QRコードよりどうぞ

メニュー



お一人様 6,500 円

*税込み、サービス料15%別

SWEETS

モワローマロン（焼きたてをポットサービスで）、信州
ワインゼリー（ナガノパープル、シャインマスカット）、
モンブランシュークリーム（小布施産栗）、洋梨のムース
（コーヒーフィナンシェと）、和紅茶“陽だまり”オペラ、
カヌレボルドー、水まんじゅう栗あん（栗の甘露煮）、
紅はるかスイートポテト、スコーン2種（蕎麦、カボチャ）
イチジクのコンフィチュールとクロテッドクリーム添え

SAVORY

本日のフィンガーフード2種、ポタージュスープ、
米粉のパンケーキサンドウィッチ

BEVERAGE

お飲み物は指定ドリンクよりフリーフロー
*アルコール追加は別料金

*スイーツ&セイボリーはすべてグルテンフリーのお仕上げです

ご注意事項

- ・スイーツ&セイボリーは米粉などを使用し、すべてグルテンフリーに仕上げておりますが、牛乳や卵などは使用している場合もございます。アレルギーをお持ちの方や、原材料にご不安があるお客さまは事前にお問い合わせくださいませ
- ・メニューや盛り付けは予告なく一部変更する場合がございます
- ・アフタヌーンティーのご注文は15:00より承ります



ティーラウンジ かふう
Tea Lounge 佳風 (Kafu)

東京都千代田区平河町2-16-15 ザ・キタノホテル東京 2階
TEA LOUNGE 03-6261-7096 / HOTEL 03-3288-0015
EVERYDAY 10:00 - 18:00 (L.O. Food 17:00 / Drink 17:30)

WEB予約 / 右のQRコードよりどうぞ

佳風
TEA LOUNGE
KAFU

WEB予約

