

2025年・冬／ザ・キタノホテル東京／ティーラウンジ佳風

「白雪」のアフタヌーンティー



TEA LOUNGE
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
この冬はホリデイシーズンにぴったりの、白を基調とした取り合わせ

THE KITANO HOTEL TOKYO

2025・冬 グルテンフリーのやさしい味わい

「白雪」のアフタヌーンティー

やさしい味わいが人気のオールグルテンフリーアフタヌーンティー

この冬はホリデイシーズンにぴったりの、白を基調とした取り合わせ

クリスマスシーズンには特別仕様にも切り替わります

シェフパティシエ・伊東友一の心遣いをお愉しみください



ご提供について お一人様 6,500 円 *税込み、サービス料15%別

- ・期間 : 2025年 12月 1日 (月) ~ 2月 28日 (日) *一部期間Xmas仕様
- ・時間 : 15:00 - 18:00 (L.O. 17:00 / フリークロードリンク 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



- ① シュトーレン: シーズンの象徴的なお菓子を一口サイズに
- ② レーズンバターサンド: ドンパバラムに漬けたレーズン
- ③ 水まんじゅう: 白あんとラズベリー
- ④ 北海道産ゴルゴンゾーラチーズケーキ
- ⑤ ホワイトチョコムース: 生姜のコンフィ入り柚子クリーム
- ⑥ 仏「ラ・ピラミッド」直伝 ガトー・マルジョレーヌ
- ⑦ 莓の米粉ロールケーキ
- ⑧ 洋梨とカルダモンのパート・ド・フリュイ
- ⑨ シャンパンゼリー: 赤い果実とミントの風味



- ① 柚子のスコーン
- ② クランベリー&ホワイトチョコスコーン
- ③ クロテッドクリーム
- ④ 北海道ハスカップジャム
- ⑤ そば粉のクレープ (チキンと紫蘇)
- ⑥ 本日のスープ
- ⑦ 本日のフィンガーフード 1
- ⑧ 本日のフィンガーフード 2
- ⑨ 米粉パンケーキサンドイッチ

* 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おります。また、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。アレルギーをお持ちの方や、原材料にご不安があるお客様は事前にお問い合わせくださいませ。
- ・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

WEB予約

