

「白雪」のアフタヌーンティー

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

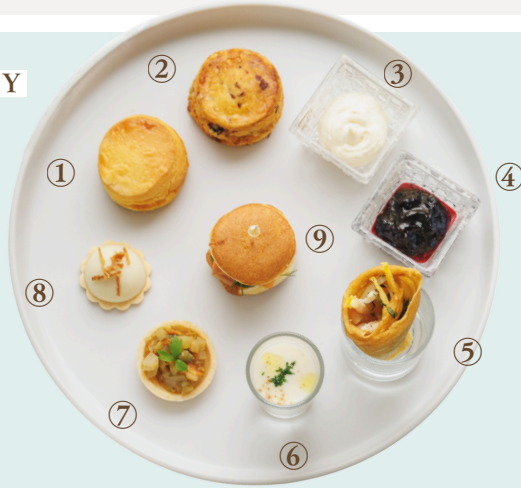
- ・期間 : 2025年 12月 1日(月) ~ 2月 28日(日) \*一部期間Xmas仕様
- ・時間 : 15:00 - 18:00 (L.O. 17:00 / フリーフロードリンク L.O. 17:30)
- ・場所 : ザ・キタノホテル東京 2階 ティーラウンジ佳風
- ・ご予約 : ティーラウンジ佳風まで (03-6261-7096) または右下QRコードよりどうぞ

## SWEETS



- 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 苺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

## SAVORY



- 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さま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

