



【1日5組限定】ホテル最上階で堪能する『和のアフタヌーンティー』
【Limited to 5 Groups Per Day】

"WA" Japanese Afternoon Tea – Enjoyed on the Hotel's Top Floor

和の甘味 (全6品)

Japanese Sweets Selection (6 items)

● **そのぎ抹茶オペラ / Sonogi Matcha Opera**

抹茶クリームとチョコガナッシュが織りなす、重厚な8層のハーモニー。

● **そのぎ抹茶ショートケーキ / Sonogi Matcha Shortcake**

スポンジとクリームに抹茶を贅沢に使用し、お茶本来の風味をダイレクトに。

● **わらび餅 / Warabi-mochi**

とろける食感ときな粉の香ばしさが広がる、どこか懐かしい味わい。

● **びわゼリー / Biwa (Loquat) Jelly**

旬の「茂木びわ」を閉じ込めた、長崎の初夏を感じる上品で涼やかな甘み。

● **そのぎ抹茶シュークリーム / Sonogi Matcha Cream Puff**

生地もクリームも抹茶尽くし。濃厚な香りを閉じ込めた贅沢な一玉。

● ● **そのぎ抹茶とマンゴーのムース / Sonogi Matcha and Mango Mousse**

抹茶のほろ苦さとマンゴージュレの爽快な甘みが溶け合う新感覚のデザート。

和のセイボリー (全5品)

Japanese Savories (5 items)

● **手毬寿司 / Temari Sushi**

旬の地魚4種・野菜2種を、可愛らしい一口サイズに仕立てました。

● **だし巻き玉子の天ぷら / Rolled Omelet (Dashimaki) Tempura**

雲仙産「太陽卵」の濃厚なコクを、サクッとした衣で封じ込めた自慢の一品。

● **長崎和牛の八幡巻き / Nagasaki Wagyu Beef Yawata-maki**

きめ細やかな長崎和牛でネギを巻き、旨味を引き立てる甘辛い仕上がりに。

● **豚角煮 / Braised Pork Belly (Buta no Kakuni)**

五島産「美豚」をお箸で切れるほど柔らかく。深いコクが楽しめます。

● **木の芽和え / Vegetables with Kinome-ae Dressing**

希少な早掘りの若筍を、香り高い自家製の木の芽味噌で和えた季節の香り。

6,000 円 (6,000JPY)

表示価格に税金およびサービス料を含みます

Price includes tax and service charge

素材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます

Menu items are subject to change based on seasonal availability.