



MIYABI アフタヌーンティー

# MIYABI Afternoon Tea

LOBBY LOUNGE

ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」では、2019年1月7日（月）から2月28日（木）までの期間、エグゼクティブ ベストリーシェフ 岡村直也による和や京都をテーマにした「MIYABI アフタヌーンティー」をご提供いたします。

スイーツには、柚子の果実の見た目が大胆ながらも涼しげな”柚子ムースと抹茶のケーキ”や金箔を半面にあしらひモダンシックに仕上げたバナナキャラメルムースなど、目でも舌でも楽しめる、驚きに満ちたアイテムを集結させました。セイボリーには、くると巻いた海苔と柴漬けがアクセントの蟹を贅沢に使ったラップサンドをはじめ、ちりめん山椒の手毬寿司や九条ネギを使った湯葉包みなど、上質な旬食材を取り入れたラインナップでお届けします。

お飲み物は、ほうじ茶からフレーバーティーまで20種類以上の充実した茶葉からお好みのものをお好きなだけお楽しみいただけます。新春にふさわしい、雅を感じるコレクションをぜひご堪能ください。

#### MIYABI アフタヌーンティー

1月7日～2月28日

¥4,800

#### メニュー

##### デザート

柚子ムースと抹茶のケーキ  
水石モチーフのチーズケーキ  
ゴールドバナナキャラメルムース  
あんみつ

##### セイボリー

海苔タコス カニサラダ 水菜 柴漬け  
手毬寿司 ちりめん山椒と海老  
湯葉包み 酢味噌 蒸し鶏 九条ネギ  
金時人参のムースと鴨の西京焼き

##### スコーン

クラシックスコーン  
ほうじ茶スコーン  
シナモンスコーン

Welcome the new year with MIYABI Afternoon Tea, inspired by the elegance of Kyoto. Using luxury ingredients sourced from Japan's ancient capital, Executive Pastry Chef Naoya Okamura has crafted a delightful menu embodying the city's refinement and grace. Matcha cake and yuzu mousse moulded into the bold shape of the iconic Japanese fruit and a banana caramel mousse glittering with gold leaf are as much a feast for the eyes as the palate.

Meanwhile, Kyoto's seasonal produce makes for unforgettable savoury bites like decadent crab wraps popping with crisp nori and red shiso pickles, Kujo leek parcels gift-wrapped in yuba, and gorgeous *temari-sushi*, young sardine and sansho pepper sushi mimicking the shape and colours of traditional *temari* embroidered balls.

Choose from a selection of 20 fine loose teas, including classic roasted green tea, and start 2019 with a refined afternoon brimming with unique Japanese flavours.

#### MIYABI AFTERNOON TEA

7 January – 28 February

¥4,800

#### Menu

##### SWEETS

Yuzu Mousse and Matcha Dacquoise  
Stone Cheese Cake  
Golden Banana Caramel Mousse  
Anmitsu (Japanese dessert made of agar jelly)

##### SAVOURY

Seaweed Tacos, Crab Salad, Mizuna and Pickles  
Anchovy Sansho Pepper and Shrimp Temari-Sushi  
Steamed Chicken and Kujo Onion with Vinegar Miso in Yuba  
Red Kintoki Carrot and Saikyo Miso Roasted Duck

##### SCONES

Classic Scone  
Roasted Green Tea Scone  
Cinnamon Scone

「ザ・ロビーラウンジ」

シャングリ・ラ ホテル 東京 28階  
〒100-8283 東京都 千代田区 丸の内1-8-3  
丸の内トラストタワー本館

Tel: (03) 6739 7877 Email: lobbylounge.sly@shangri-La.com



**The Lobby Lounge**

Shangri-La Hotel, Tokyo 28F  
Marunouchi Trust Tower Main, 1-8-3 Marunouchi  
Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8283

Tel: (81 3) 6739 7877 Email: lobbylounge.sly@shangri-La.com



**Shangri-La hotel**

TOKYO

