

Hilton Tokyo Bay

silva
Afternoon Tea

Autumn 2020

Menu



Hilton

TOKYO BAY

The Savouries

Croissant Waffle Smoke Sustainable Salmon with Organic Honey Mustard

クロワッサン生地ワッフル スモークサーモン
オーガニックハニーマスタードソース



“Rice Kohji” Fermented Tomato Salsa &
Prawn Crostini with Olive Oil Powder

米麹で発酵させたトマトを使用した
小海老のクロスティニー オリーブオイルパウダー



Quail Egg Parfait & Souffle

うずらの卵のパルフェ ふんわりモルネーソース



“Switchel” Detox Seasonal Apple & Ginger Fizz with Beetroot Jelly

抗酸化作用の高いデトックスドリンク
“スイッチェル” 爽やかなビーツとともに



Butternut Squash Charlotte Dome & Shaved Chorizo

バターナッツかぼちゃのムース イベリコ豚のチョリソー



Foie Gras Cube & Persimmon on Charcoal Brioché

フォアグラのキューブ
柿のコンフィチュール 竹炭のブリオッシュ



Freshly Baked Scones

Fluffy Plain Scone & Jasmine Green Tea Scone

プレーンスコーン／
ジャスミングリーンティースコーン



Clotted Cream, Apple Butter Jam, Kyoho Grape & Red Wine Jam

クロテッドクリーム／アップルバタージャム／
巨峰赤ワインジャム



The Pastries

Crème D'ange & Green Apple Jelly

クレームダンジュと青りんごゼリー



Black Forest Cake

ブラックフォレストケーキ



Caramel Pear Mousse

キャラメルポワールムース



Mont Blanc Éclair

モンブランエクレア



Stick Cassis Macaron

スティックカシスマカロン



Pumpkin Mousse

パンプキンムース



Hot Marron Pie

ホットマロンパイ

