◇メニュー詳細

内容	メニュー名	メニュー内容
アミューズ	ポテトとポワローのスープ ローズの花びら添え	ポテトとポワローのやさしいスープに、パディントンが暮らす英国を思わせるローズの花びらを添えました。
スイーツ（上段）	オレンジジュレ	パディントンの大好きなマーマレードにちなみ、オレンジをエルダーフラワーとともに爽やかなジュレに仕立てました。フレッシュなオレンジとラズベリーの果肉も楽しめる、すっきりとした味わいの一品です。
	パディントンの スーツケースクッキー	パディントンが大切にしているスーツケースをかたどったココアクッキーです。ストロベリーバタークリームを挟み、ココアのほろ苦さとストロベリーの甘酸っぱさが調和する味わいに仕上げました。
	パディントンの レッドハットタルト	パディントンの帽子が、ちょっぴりおめかししたようなフルーツタルトです。パディントンがいつも帽子の中にマーマレードサンドを忍ばせているように、タルトの中にもマーマレードとチョコレートムースをこっそり忍ばせました。
	マーマレードマカロン	パディントンに欠かせないマーマレードを使ったガナッシュを挟み、マーマレードの瓶のイラストをあしらった、かわいらしいマカロンです。
	マーマレードオープンサンド	パディントンが大好きなマーマレードサンドを、ホテル椿山荘東京のシェフがアレンジ。風味豊かなピスタチオケークに、オレンジとマーマレードを重ねて仕上げました。
スコーン 焼き菓子（中段） ※マーマレードジャム・ココアクロテッドクリーム・通常のクロテッドクリームをご用意。	プレーンスコーン	アフタヌーンティー提供当初より、約 30 年変わらず不動の人気を誇る伝統のプレーンスコーン。
	オレンジとクランベリーの スコーン	オレンジの爽やかな香りと、クランベリーの甘酸っぱさが広がるスコーンです。
セイボリー（下段）	ずわい蟹とトマト バタフライピーのジュレ	パディントンの赤い帽子をフルーツトマトで、青いコートをバタフライピーのジュレで表現しました。ずわい蟹の豊かな旨みを楽しめる一品です。
	きゅうりとミントの サンドウィッチ	英国のアフタヌーンティーに欠かせない、クラシカルなきゅうりのサンドウィッチ。ミントを加えたことで、清涼感のある爽やかな味わいが広がります。
	ホタテとオレンジマーマレードの ペルー風セビーチェ	パディントンの故郷・ペルーの料理「セビーチェ」に、大好きなマーマレードを合わせました。ホタテの旨みをマーマレードの甘酸っぱさが引き立てます。
	ポルチーニ茸と大豆ミートの パイ	ポルチーニ茸と大豆ミートを包み込んだ、食べ応えのあるパイです。ポルチーニ茸の芳醇な香りと豊かな旨みをお楽しみいただけます。

※紅茶は、約 20 種類の茶葉からお取替え、おかわり自由にお楽しみいただけます。
※アフタヌーンティーの前に、ホテルオリジナルブレンドティー「ル・ジャルダン」のハーブティーをご用意いたします。