

SINGAPORE AFTERNOON TEA

Orchid

First Course : Savories

カプレーゼ
Caprese

点心
Dim sum

春キャベツとエビマヨのスライダ―バーガー

Spring Cabbage and Shrimp
Mayonnaise Slider Burger

Second Course : Scone & Confectionery

プレーンスコーン
Plain Scones

本日のパウンドケーキ
Today's Pound Cake

シュークリーム
Cream Puffs

マフィン
Muffin

チェリーのジャム / カヤジャム / クロテッドクリーム
Cherry Jam / Kaya Jam / Clotted Cream

Third Course : Sweets & Fruit

フォレノワール
Forenoir

抹茶のタルト
Matcha Tart

季節のフルーツ
Seasonal Fruits

チェリーマカロン
Cherry Macaroons

+

パティシエ特製ジェラート
Pastry Chef's Special Gelato

Choose of Main Dish

Choose one of the following three dishes

海南チキンライス
Hainanase Chicken Rice

シンガポールラクサヌードル
Laksa Noodles

バクテー
Bak Kut Teh

90 分間のドリンクバー
90min Drink Bar

4073

4480 (税込)

SINGAPORE ASSORTMENT DESSERT COUNTER MINI BUFFET

アジアフルーツの瑞々しい甘さ、
しっとりとしたクエラピス、上品な香りの
アールグレイチョコムース出来立ての点心、
そして滑らかなココナッツミルクデザートなど、
多彩なメニューをご用意しました。
紅茶やコーヒーとの相性も抜群な
贅沢な味わいを心ゆくまでご堪能ください。

<MENU>

点心

Dim sum

アジアフルーツ

Asian Fruits

※ 1 クエラピス

Kuelapis

アールグレイチョコムース

Earl Grey Chocolate Mousse

ココナッツミルク

Coconut milk



※ 1 クエラピスはシンガポールの伝統的な蒸し菓子です。
やさしい甘さでもちもちした食感が特徴です。



Singapore Seafood Republic

Singapore's Best Seafood Restaurants

