

Autumn 2025 Singapore Afternoon Tea

Cattleya カトレア

First Course: Savories

柿のカプレーゼ

点心

サーモンと胡桃のスライダーバーガー

Second Course: Scone & Confectionery

プレーンスコーン

季節のパウンドケーキ

ミニクレープ

本日のプティフル

葡萄のジャム / カヤジャム / クロテッドクリーム (別皿)

Third Course: Sweets & Fruit

モンブラン

パンプキンタルト

季節のフルーツ

無花果のマカロン

Dessert

パティシエ特製ジェラート

+

ドリンクフリーフロー (90分)

Please choose one of the following three types.



Chicken Rice



Laksa Noodles



Bak kut Teh

3619

3980 (Taxin)



Singapore Seafood Republic

Singapore's Best Seafood Restaurants



Autumn 2025 Singapore Afternoon Tea

Paphio

パフィオ

First Course: Savories

柿のカプレーゼ

点心

サーモンと胡桃のスライダーバーガー

Second Course: Scone & Confectionery

プレーンスコーン

季節のパウンドケーキ

ミニクレープ

本日のプティフル

葡萄のジャム / カヤジャム / クロテッドクリーム (別皿)

Third Course: Sweets & Fruit

モンブラン

パンプキンタルト

季節のフルーツ

無花果のマカロン

Dessert

パティシエ特製ジェラート

+

ドリンクフリーフロー (90分)

Special Add-ons

You can use the salad bar
for an additional 500 yen.

+500 円でサラダバーが利用できます。

2500

2750 (Taxin)



Singapore Seafood Republic

Singapore's Best Seafood Restaurants

