

# SINGAPORE AFTERNOON TEA

## ORCHID

### <First Dish: Savories>

柿のカプレーゼ  
Persimmon Caprese

サーモンと胡桃のスライダーバーガー  
Salmon and Walnut Slider Burger

### <Second Dish: Scone & Confectionery>

プレーンスコーン  
Scone

本日のパウンドケーキ  
Pound cake

マフィン  
Mafin

ミニクレープ  
Mini crape

葡萄のジャム/カヤジャム/クロテッドクリーム  
Grape jam/Kaya jam/Clotted cream

### <Third Dish: Sweets & Fruit>

モンブラン  
Mont Blanc

パンプキンタルト  
Pumpkin tart

季節のフルーツ  
Seasonal fruits

無花果のマカロン  
Fig macaroons

### <Dessert>

パティシエ特製デザート  
Pastry chef's special dessert

### Choose of Main Dish Choose one of the following three dishes



海南チキンライス  
Hainanese chicken rice  
しっとりとした鶏肉と、鶏の出汁で  
炊き込んだライスが特徴です。

シンガポールラクサヌードル  
Laksa noodle  
もちもちの米粉麺をココナッツベースの  
スープで頂く定番メニュー。



バクテー  
Bak kut teh  
豚肉のスペアリブを漢方と香辛料で  
煮込んだスープ料理です。

※イラストはイメージです。

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>

季節のサラダ  
Salad

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

プティフル  
Petit fours



※ 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。  
3歳以下のお子様無料。



*Singapore Seafood Republic*

Singapore's Best Seafood Restaurants

