

ホテルテラスザガーデン水戸で楽しむ
優雅なアフタヌーンティー

ご提供時間: 火～日曜日12:00▶17:00(L.O16:30)

月曜が祝日の場合は、翌火曜日が定休日になります

期間限定
2024.2.23 fri ▶ 4.14 sun

2名様より
お一人様 ¥4,000
(消費税・サービス料込)

ボタニカル アフタヌーンティー

BOTANICAL AFTERNOONTEA

茨城県近代美術館
英国キュー王立植物園
「おいしいボタニカル・アート」
食を彩る植物のものがたり
コラボレーション企画

※お写真は2名様分となります※仕入れ状況により内容が変更となることがございます

【7大食物アレルギー対応メニューご留意事項】



●食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前予約時にて食物アレルギー対応を承ります。予約時にお申し付けください。

1. 使用食材については、製造元からの情報を基に確認しております。
2. 他のメニューと同一の厨房での調理となり、調理・洗浄機器などについても他のメニューと共通のものを使用するため、加工または調理の過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

Access
-アクセス-

茨城県水戸市宮町1-7-20
ホテル テラス ザ ガーデン 水戸

🚗 お車でお越しの方…当ホテル内に立体駐車場を完備 P 駐車場5時間無料
🚊 電車でお越しの方…JR常磐線水戸駅下車、南口出口より徒歩1分

ご予約
お問い合わせ

 HOTEL TERRACE
the GARDEN MITO
ホテル テラス ザ ガーデン 水戸

TRATTORIA
Il Bancale
イル・バンカーレ

〒310-0015 水戸市宮町1-7-20(水戸駅南口直結)

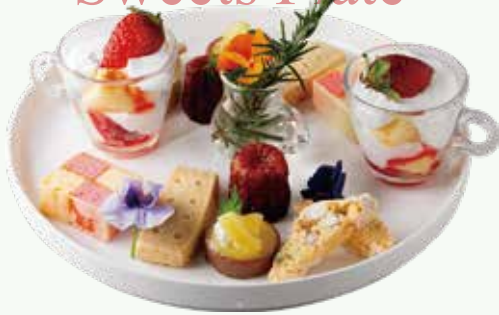
☎029-300-2505 (レストラン直通)

その他メニュー等詳細、WEB予約は公式WEBサイトよりご確認ください→

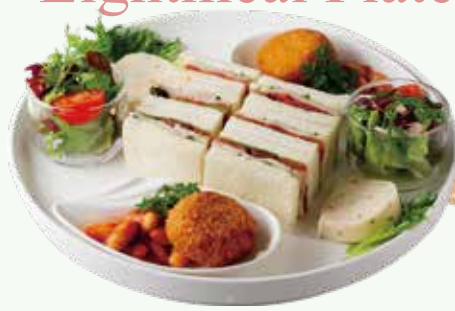


Botanical Afternoontea Menu

Sweets Plate



Lightmeal Plate



Scone



スイーツプレート



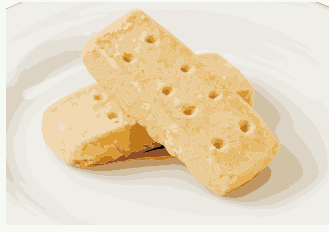
■ バッテンバーグケーキ

ピンクと黄色の市松模様が鮮やかなイギリスの伝統菓子。あんずジャムを挟み、ホワイトチョコレートでコーティング。



■ トライフル

イギリスで大変ポピュラーで家庭的な、スポンジやフルーツを層状に重ねたスイーツです。



■ ショートブレッド

スコットランド発祥の伝統的な焼き菓子です。卵や牛乳を使わない素朴な焼き菓子で、紅茶、特にミルクティーとの相性が抜群です。



■ ビスコッティ

ピスタチオとアーモンド、ローズマリーが香る、イタリア郷土菓子の固焼きビスケット。コーヒーなどにひたして食べるのが一般的です。



■ カヌレ

フランスの伝統的な焼き菓子で、小ぶりの釣り鐘のような形と、しっかりした焼き色ともっちりとした食感が特徴。



■ レモンタルト

タルトの甘さに、レモンコンポートのほろ苦さがアクセント。

ライトミールプレート



■ キューカンバーサンドイッチ

アフタヌーンティーに欠かせない、一口サイズのきゅうりのサンドイッチ。ローストビーフとトマトをあわせました。



■ バイクドビーンズとライスコロッケ

ライスコロッケに英国の朝食定番メニュー、バイクドビーンズを添えて。



■ ミニサラダ

栗原農園のリーフサラダを自家製にんじンドレッシングで。



■ エビと白身魚のテリーヌ

生クリームを加えたコクのある自家製テリーヌ。

■ ミネストローネスープ付



スコーン 90分食べ放題

■ プレーン



■ くるみ



■ チョコレート



ディップソース



ストロベリー



ブルーベリー



クロテッド風
クリーム