

WHITE CHEESE AFTERNOON TEA

Milkカラーでコーデした「ホワイトチーズアフタヌーンティー」

Milkの世界にワクワクしながら贅沢な午後をゆったり味わう、とびきりスイートなひととき。
タカナシ「英国伝統のクロテッドクリーム」が丸々ひとつ付いています。
Milkが織りなす白い彩りを、有機紅茶とともに楽しみください。

お一人様 **¥3,500** 14:30~ 予約可・1日20セット限定

※ 価格は税込です。 ※ 写真は2名様分のイメージです。 ※ 季節により内容が変更する場合がございます。



TAKANASHI
Milk RESTAURANT

WHITE CHEESE AFTERNOON TEA

ホワイトチーズアフタヌーンティー

お一人様 ¥3,500 (税込)

1段目

フェッセル

北海道フロマーージュブランのムース。とけやすいので最初にお召し上がりください。

●ブリーズ・ドゥ・メール フェッセル ●特選・北海道根釧フレッシュクリーム38

トライフル

特選規格の生クリームで仕上げた、なめらかでコクのあるグラスケーキです。

●特選・北海道根釧フレッシュクリーム47

ブルドネージュ

北海道バターで作った、サクサクほろほろなスノーボールクッキーです。

●北海道バター

2段目

北海道シュークリーム

マスカルポーネとカスタードクリームをあわせ、クッキーシューに詰めました。

●北海道マスカルポーネ ●ベースシャンティ花氷

ベイクドチーズケーキ

リコッタ、クリームチーズ、レッドチェダーの3種を使用しました。

●北海道リコッタ ●北海道クリームチーズ

パンナコッタ ホワイトピーチソース

低温殺菌牛乳のなめらかなクリームプリン。かくし味にコーヒー豆を使用しました。

●特選・北海道根釧フレッシュクリーム35 ●低温殺菌牛乳

3段目

北海道リコッタとタンドリーチキンのバゲットサンド

スパイシーなチキンと塩味を効かせたリコッタをはさみました。

●北海道リコッタ

北海道チェリーモッツアレラのクリームスープ仕立て

早摘みオリーブオイルを使用。スープとあわせてお召し上がりください。

●北海道チェリーモッツアレラ ●特選・北海道根釧フレッシュクリーム42 ●脱脂濃縮乳

クレームドゥーブルとパルミジャーノ

北海道クリームを発酵させたクレームドゥーブルにパルミジャーノを合わせた大人の一品。

●クレームドゥーブル

スコーンセット

スコーン

焦がしバターがほんのり香る素朴な味わい。

●焦がしバター

北海道クロテッドクリーム

表面のクラストが本物の証。自慢のクロテッド
クリームをたっぷりつけてお召し上がりください。

ジャム

苺とラズベリーの自家製ジャム。

お飲み物 ※2品お選びいただけます。

有機紅茶 低温殺菌牛乳付き

・アールグレイ
・セイロン

有機ハーブティー

・カモミール
・ローズヒップ&ハイビスカス
・ナチュラルルイボス
・グリーンルイボス
カルダモン・ジンジャー&オレンジフレーバー

フレーバーティー

・アップル

ブレンドコーヒー

アイスコーヒー

ジャワティー(アイス)

低温殺菌牛乳(ホット・アイス)

有機オレンジジュース

有機アップルジュース

ジンジャーエール

アルコール プラス ¥200

・スパークリング ・白ワイン ・赤ワイン
・ロゼワイン ・ミルクカクテル各種