

TEA TIME at TRUNK(KITCHEN)

SCENTS OF SUMMER

DESSERT

Lavender & Lemongrass Flavored Macaron

ラベンダーとレモングラスのマカロン

Sachertorte with Blackberry Jam

ブラックベリージャムのザッハトルテ

Berriolette Mousse & Acai Jelly

ベリオレットムースとアサイーのジュレ

Rhubarb Tart

ルバーブのタルト

Cassis & Chocolate Gateau

カシスとチョコレートのガトー

Blueberry Roll Cake

ブルーベリーのロールケーキ

HOT OFF THE OVEN

Oven-baked Lamb Wrapped in Part Brick with Lemon Lavender Flavor

パートブリックで包んだ仔羊のオープン焼き
(レモンラベンダー風味)

SAVORY

Lobster & Potato Sandwich

オマール海老とジャガイモのサンドイッチ

Turmeric-Scented Soy Meat & “EDAMAME” Quiche

ターメリック香る大豆ミートと枝豆のクッシュ

Purple Potato Oregano Chips

紫芋のオレガノチップス

Treviso & Beet Salad

トレビスとビーツのサラダ

TEA TIME at TRUNK(KITCHEN)

SCENTS OF SUMMER

One On The House

Your choice of either sparkling wine or mocktail

下記の中よりお一つウエルカムドリンクをチョイス

ALCOHOLIC BEVERAGE

Sparkling Wine

スパークリングワイン

MOCKTAILS

Fresh Fruit

“Blueberry Mint”

Flavonoids provide relief from environmental stress

“ブルーベリー ミント”

フラボノイドの効果で環境的ストレスからの解放

Vitamin Herbs

“Butterfly pea Lemon Ginger”

Anti-aging due to the antioxidant properties of anthocyanins

“バタフライピー レモン ジンジャー”

アントシアニンの持つ抗酸化作用でアンチエイジング

Fruit Vinegar

“Pink grapefruit Anise”

Relaxation through limonene's fruity aroma, promotes blood circulation

“ピンクグレープフルーツ アニス”

リモネンの香りでリラックス、血行を促進

Mojito

Refreshing mint to soothe your throat and relax your body and mind

ミントの効果で喉の調子を改善し、気分を落ち着かせる

Darjeeling Cooler

Made with homemade Darjeeling infused syrup and fresh lemon juice to promote growth of good bacteria in your digestive system

自家製のダーズリンシロップとレモンジュースが腸内の善玉菌を増やし、免疫力アップ

FREE FLOW

TEA

Blended Darjeeling

ブレンデット ダージリン

African Autumn (Cranberry & Orange) Caffeine Free

アフリカンオータム ノンカフェイン

Ginger Caffeine Free

ジンジャー ノンカフェイン

Herbal Peppermint Caffeine Free

ハーバルペパーミント ノンカフェイン

Organic Iced Tea

オーガニックアイスティー

COFFEE

Coffee コーヒー (HOT/ICE)

Café Latte カフェラテ (HOT/ICE)

Espresso エスプレッソ (HOT)