

TEA MENU

NOTES

BY YAMAHA

CONCEPT

「それぞれの音・音楽と出会えるカフェ」

訪れるたびに一期一会の偶然の出会いがあり

あなたにとって心惹かれる

何かに出会えますように

This 1F café stand / 2F café lounge

is based on the concept of

“meeting each and every sound”.

Created in hopes that with every visit,
guests will encounter new attractions.

AFTERNOON TEA SET

4,500/per

ご注文の際はスタッフまでお申し付けください。 Please call our staff when you order it.

SWEETS

チョコレートケーキ (卵 / 小麦 / 乳)
Chocolate swiss roll (Egg / Wheat / Milk)

紅茶のシフォンケーキ (卵 / 小麦 / 乳)
Earl grey chiffon cake (Egg / Wheat / Milk)

彩りフルーツタルト (卵 / 小麦 / 乳)
Fruit tarte (Egg / Wheat / Milk)

マカロン (卵 / 小麦 / 乳)
Macron (Egg / Wheat / Milk)

チョコレートシュークリーム (卵 / 小麦 / 乳)
Chocolate cream puff (Egg / Wheat / Milk)

スコーン (卵 / 小麦 / 乳)
Scone (Egg / Wheat / Milk)

SAVORY

さつまいもとじゃがいもの
フライドポテト
French fries - sweet potato & potato

生ハムとワカモレのオープンサンド
(卵 / 小麦 / 乳)
Open sandwich - prosciutto & guacamole
(Egg / Wheat / Milk)

オリーブマリネ
Marinated olives

パテ・ド・カンパーニュ
Pate de Campagne

DRINK (90分フリー / 90-min Free Flow)

TEA

アールグレイ / ジャスミンゴールド / バイタルグレープフルーツ /
Earl grey (HOT / ICED) / Jasmine gold (HOT / ICED) / Vital grapefruit (HOT / ICED)

モルゲンタウ / フルーティカモミール / ハーブ&ジンジャー
Morgentau (HOT) / Fruity chamomile (HOT) / Herbs & ginger (HOT)

COFFEE

コーヒー
Coffee (HOT / ICED)

SOFT DRINKS

青森県産アップルジュース / オーガニックオレンジジュース / クランベリー
Apple juice / Orange juice / Cranberry

OPTION +500 / glass

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン / ビール
Sparkling wine / White wine / Red wine / Beer



当店の価格はすべて税込価格です。 / 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
Tax included. Please inform your server of any food allergies.

DESSERT

CAKE & PARFAIT

バスク風チーズケーキ コケモモのジャム (卵 / 小麦 / 乳)

Cheesecake, lingonberry jam (Egg / Wheat / Milk)

バスク地方の表面を黒く焦がした濃厚なチーズケーキ。

ブラームスの好物と言われたコケモモのジャムを添えてお召し上がりください。

Basque-style cheesecake with Brahms's favorite lingonberry jam.

1,200



ショコラテリーヌ 赤ワインソース (卵 / 乳)

Gâteau au chocolat, red wine sauce (Egg / Milk)

カカオの香りが口の中に広がる濃厚なチョコレートケーキ。赤ワインソースの酸味がアクセントです。

Rich chocolate cake with sweet and sour red wine sauce.

1,200



パフェ "Waltz for berry" (卵 / 小麦 / 乳)

"Waltz for berry" parfait (Egg / Wheat / Milk)

ビル・エヴァンスの "Waltz for Debby" に掛けたベリーのパフェです。

A "Waltz for Debby" (by Bill Evans)-inspired berry parfait.

1,700

+

SET DRINK
+500

コーヒー
Coffee (HOT / ICED)

カフェ・ラテ (乳)
Café latte (HOT / ICED) (Milk)

アールグレイ
Earl grey (HOT / ICED)

青森県産アップルジュース
Apple juice

クランベリー
Cranberry

オーガニックオレンジジュース
Orange juice

アーモンドミルク・ラテ +100
Almond milk latte (HOT/ICED) +100

SET ALCOHOL
+800

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン / ビール
Sparkling wine / White wine / Red wine / Beer

当店の価格はすべて税込価格です。
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
当店はワンオーダー制のため、お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。
Tax included. Specific ingredients are listed.
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.
Please order at least one item per person.

DRINK

COFFEE - from Little Darling Coffee Roasters -

Energico Blend / エネルジコブレンド (ブラジル、ラオス、インドネシア)

エスプレッソ、アイスコーヒーで提供するオリジナルブレンド。
しっかりとしたダークチョコレートのような強いコクと長いコーヒーの余韻をお楽しみ頂けます。
(Brazil, Laos, Indonesia) Espresso, Iced coffee
Long lasting flavor, similar to dark chocolate.

Espresso Blend / エスプレッシーヴォブレンド (エチオピア ハニー、エチオピア ナチュラル)

ホットコーヒーで提供するオリジナルブレンド。
ストロベリーの風味から徐々にブルーベリーのような甘く優しい果実味へと変化する味わいもち、
ゆったりと楽しめるコーヒーです。
(Ethiopia Honey, Ethiopia Natural) Hot coffee
Changes from a strawberry to blueberry flavor.

エスプレッソ Espresso (HOT)	650
エクストラショット Extra Shot	+350
コーヒー Coffee (HOT / ICED)	800
カフェ・ラテ (乳) Café latte (HOT / ICED) (Milk)	900
アーモンドミルク・ラテ Almond milk latte (HOT / ICED)	950

TEA - from Ronnefelt -

Ronnefelt Tea

ロンネフェルトティー / 1823年に設立された歴史あるドイツの紅茶メーカー。時間と手間をかけた製法で独自のブランドを作りだしたロンネフェルトティーは、その優れた品質と深い味わいを持ち、伝統ある最高級ホテルで提供されるほか、世界中の多くの人たちに愛されています。

Ronnefelt tea

German tea manufacturer founded in 1823. The delicious taste and excellent quality is created with time and in a labor extensive method. Loved by many from all over the world and can be found in the finest hotels.

アールグレイ Earl grey (HOT/ ICED)	950
ジャスミン ゴールド Jasmine gold (HOT)	950
モルゲンタウ Morgentau (HOT)	950
フルーティーカモミール Fruity chamomile (HOT)	950

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

オーガニックオレンジジュース Orange juice	850
青森県産アップルジュース Apple juice	850
クランベリー Cranberry	850
アンティポディーズ スパークリングウォーター 500ml Antipodes sparkling water 500ml	1,050

当店の価格はすべて税込価格です。
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
当店はワンオーダー制のため、お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。
Tax included. Specific ingredients are listed.
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.
Please order at least one item per person.

SIGNATURE MOCKTAIL - NON ALCOHOLIC COCKTAIL -

William Tell

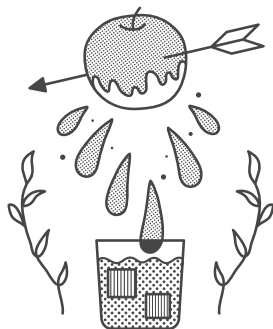
Apple, Apple juice, Apple vinegar syrup,
Nutmeg, Ginger, Cinammon

ウィリアム・テル

1,050

悪代官にわが子の頭上のリンゴを射るように命ぜられたウィリアム・テル。この故知をイメージし、フレッシュなリンゴと、自家製アップルシュラブの柔らかな酸とハチミツの甘みが特徴の逸品です。

A tyrannical ruler ordered William Tell to shoot an apple off his own son's head. This mocktail tells that story through the ingredients, with the distinctive sweetness of fresh apples, homemade apple shrub vinegar, and honey.



Pear Fascination

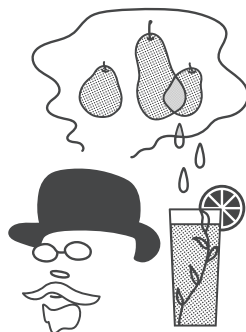
Non-alcohol Absinthe, Pear puree,
Lemon, Soda, Star anise

ペア・ファシネーション

1,050

ドビュッシーの助言に従い「梨の形をした3つの小品」を書いたサティ。この作品の裏に込められたエピソードから、サティのシンボルマークとも言われる西洋梨と当時人気だったお酒「アブサン」の香りを模したボタニカルウォーターを使って華やかに仕上げました。

Satie wrote "Three Pieces in the Shape of a Pear " following Debussy's advice. Made with botanical water as a non-alcoholic version of absinthe and pear.



Dummy Daisy

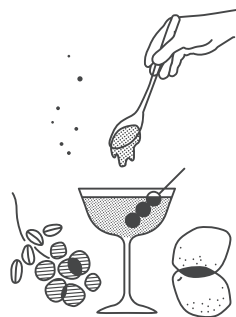
Non-alcohol gin, Lingon berry syrup,
Cranberry, Lemon

ダミー・デイジー

1,050

母のコケモモジャムを愛したブラームス。ブラームスが好きだったコケモモを使った自家製のシロップと、ノンアルコール・ジンを使った、甘酸っぱい爽やかなモクテルです。

Brahms loved his mother's lingonberry jam. This mocktail blends housemade lingonberry syrup and zero-alcohol gin; a sweet and sour mocktail.



Dale Turner's Dream

Non-alcohol wine, Lemonade, Rose water

デイル・ターナーの夢

1,050

映画「ラウンド・ミッドナイト」の1シーンをモクテルに。ノンアルコールの赤ワインとレモネード、ローズウォーターで香りよく仕立てました。

A mocktail inspired by a scene from the movie "Round Midnight." Red zero-alcohol wine is cut with lemonade and imbued with a hint of rose water fragrance.



SIGNATURE COCKTAIL

Secret Coffee Negroni

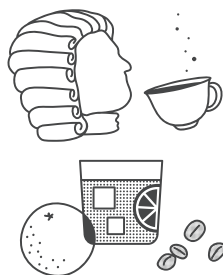
Carpano antica formula, Campari, Angostura bitters, Iced coffee, Orange zest

リースヒェنز・ネグロニ

1,100

コーヒーに熱をあげる娘リースヒェンと彼女を諷める父親を描く J.S. バッハの「コーヒー・カンタータ」をイメージした、ほのかな苦味とオレンジが香る、軽やかなコーヒーカクテルです。

A coffee cocktail with a hint of orange aroma, inspired by J.S. Bach's "Coffee Cantata" BWV 211.



Sinatra's Highball

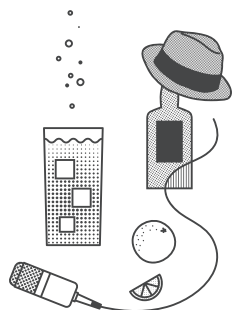
Earl grey infused jack daniel, Soda, Orange zest

シナトラズ・ハイボール

1,100

シナトラが愛飲したジャックダニエルズのハイボールに、オレンジピールとアールグレイの香りをプラスしました。

A highball of the Jack Daniel's that Sinatra loved to drink, plus orange peel and the aroma of Earl Grey



Mood Indigo

St-germain, Sparkling wine, Pear puree, Lemon

ムード・インディゴ

1,200

マルチ芸術家ボリス・ヴィアンに因んで、フレンチリキュール「サンジェルマン」をベースにした、デューク・エリントン「Take the "A" Train」のような軽快な味わいのフローズンカクテル。

In honor of Boris Vian, a frozen cocktail based on St-Germain, with the ebullience of Duke Ellington's "Take the 'A' Train," which features in the film version of a famous Vian novel.



Resurrection Alexander

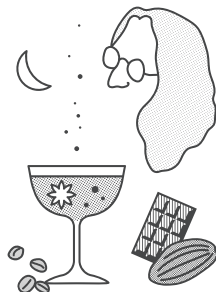
Coffee beans infused cognac, Chocolate liqueur, Housemade spiced syrup, Heavy cream (ミルク)

リザレクション・アレキサンダー (乳)

1,200

ジョン・レノンが「失われた週末」と呼ばれる時期に愛飲したカクテル「アレキサンダー」をツイストし、まるやかな甘口カクテルにスパイスとコーヒー豆を加え、奥深く仕上げました。

A sweet, mellow twist on John Lennon's favorite cocktail, the "Alexander," from his so-called "Lost Weekend" period, with hints of coffee beans and spices.



当店の価格はすべて税込価格です。
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
当店はワンオーダー制のため、お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。
Tax included. Specific ingredients are listed.
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.
Please order at least one item per person.

ALCOHOL DRINK

BEER

TOKYO BLUES ゴールデンエール 1,450
TOKYO BLUES Golden ale

TOKYO BLUES シングルホップウィート 1,450
TOKYO BLUES Single hop wheat

STANDARD COCKTAIL

ハイボール 1,100
Highball

ジントニック 1,100
Gin & tonic

GLASS WINE

SPARKLING

カステル・サント・アントーニ ジャズ・ナトゥーレ レセルバ 1,150
Castell sant antoni jazz nature reserva (SPA)

WHITE WINE

フェウド・アランチョ ダリラ 1,100
Feudo arancio dalila (ITA)

RED WINE

フェウド・アランチョ カント・ドーロ 1,100
Feudo arancio cantodoro (ITA)

BOTTLE WINE

SPARKLING

カステル・サント・アントーニ ジャズ・ナトゥーレ レセルバ 7,000
Castell sant antoni jazz nature reserva (SPA)

ドラピエ カルト・ドール 9,000
Drappier carte d'or brut (FRA/Champagne)

WHITE WINE

フェウド・アランチョ ダリラ 5,500
Feudo arancio dalila (ITA)

グリュナー・ヴェルトリーナー ベートーヴェン 第九 ラベル 6,500
Weingut mayer am pfarrplatz gruner veltliner beethoven No.9 (AUT)

ジェラルール・メッツ アルザス・アルモニー 8,000
Gerard metz alsace harmony (FRA)

RED WINE

フェウド・アランチョ カント・ドーロ 5,500
Feudo arancio cantodoro (ITA)

マス・ド・ジャンニーニ ル・タン・デ・ジタン カリニャン 6,000
Mas de janiy le temps des gitans carignan (FRA)

ジェラルール・メッツ ピノ・ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ 9,000
Gerard metz pinot noir vieilles vignes (FRA)

当店の価格はすべて税込価格です。
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
当店はワンオーダー制のため、お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。
Tax included. Specific ingredients are listed.
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.
Please order at least one item per person.

FOOD

PLATE

ウィーン風ポークカツレット レモンバターソース (卵 / 小麦 / 乳)

2,600

Viennese-style Pork Cutlet, Lemon Butter Sauce (Egg / Wheat / Milk)

モーツァルトが晩年に絶賛した豚肉のシュニッツェルをイメージし、カツレットにオリジナルのレモンバターソースを合わせて仕上げました。

Pork cutlet dressed with original lemon butter sauce;
image of pork schnitzel, Austrian traditional cutlet, highly praised by Mozart in his later years.



鱈のフリカッセ (卵 / 乳)

1,850

Sauteed Cod, Herbed Cream Sauce, Poached Egg (Egg / Milk)

ショパンのお気に入りの白身魚とホワイトソースの料理を、ポーチドエッグを乗せた鱈のソテーとクリームソースで煮込んだ1皿にアレンジしました。

Sauteed cod stewed with cream sauce and topped with poached egg;
a dish inspired by Chopin's favorite -white fish with white sauce.



ビーツと牛肉の赤ワイン煮のスープ (乳)

1,750

Beet soup, boneless ribs & stracciatella (Milk)

赤ワインで煮た牛肉とビーツのスープを合わせた1皿。

ミルクィなチーズ"ストラッチャテッラ"と混ぜてお召し上がりください。

Red wine stewed beef, finished in beet soup. Mix with milky and creamy cheese, stracciatella.



季節の彩のサラダ

Seasonal salad

内容はモバイルオーダーの画面をご確認ください。

Please scan the code for more information.

1,350

季節の Pasta

Seasonal pasta

内容はモバイルオーダーの画面をご確認ください。

Please scan the code for more information.

1,700

フィッシュ&チップス グリーントルタル (卵 / 小麦)

1,400

Fish & Chips, Green Tartar Sauce (Egg / Wheat)

特製の衣で作った鱈のフィッシュ&チップスです。

相性の良いディルを混ぜたグリーントルタルとお召し上がりください。

Specially coated cod fish and chips, with green tartar sauce mixed with dill.



ソーセージとアーティチョークのオーブン焼き (卵 / 乳)

1,550

Roasted Sausage, Stewed Antichoke & Potatoes, Tomato Sauce (Egg / Milk)

ドイツ出身のバツハが好物だったというチューリンガー風の白ソーセージを

アーティチョークやジャガイモのトマト煮込みと合わせてオーブンで焼き上げました。

German Thuringen-style white sausage -Bach's favorite, oven-roasted with tomato-based stewed antichoke and potatoes.



当店の価格はすべて税込価格です。

特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

当店はワンオーダー制のため、お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。

Tax included. Specific ingredients are listed.

Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.

Please order at least one item per person.

PANCAKE SANDWICH

スパイスガーリックシュリンプとアボカド (卵 / 小麦 / 乳 / えび) 1,700

Spicy garlic shrimp, avocado, salad, hazelnuts (Egg / Wheat / Milk / Prawn)

ガーリック、クミン、ピメントで和えた海老とワカモレを

ヘーゼルナッツをアクセントにパンケーキにサンドしました。

Pancake sandwich with garlic, kumin, pimento shrimp, guacamole and hazelnuts.



ローシュティポテトとハムチーズ (卵 / 小麦 / 乳) 1,500

Rosti potato, ham & cheese (Egg / Wheat / Milk)

ワグナーの好物と言われたスイスのハッシュドポテトをモルタデッラ、

チェダーチーズと共にパンケーキにサンドしました。

Pancake sandwich with Wagner's favorite Swiss hashed potatoes, mortadella and cheddar cheese.

SIDE

アルザス風ピッツァ リンゴとパセリのサラダ (卵 / 小麦 / 乳) 1,400

Tart flambe, sour cream & bacon (Egg / Wheat / Milk)

ショパンが好きだったと言われているアルザス地方の郷土料理 "タルトフランベ"

クリスマスビーナ生地にサワークリーム、ベーコン、モッツアレラを乗せて焼き上げました。

Chopin's favorite tart flambe, made with crispy crust, sour cream, bacon and mozzarella.

パテ・ド・カンパーニュ コケモモのザワークラウト 1,250

Pate de Campagne

ワインと相性の良いパテ・ド・カンパーニュです。

ザワークラウトにはコケモモを合わせ、さっぱりとした味わいに仕上げました。

Refreshing taste with marinated chopped cabbages and lingonberries; well matches wine.

オリーブ ローストナッツのシトラスマリネ 800

Olives & citrus marinated roasted nuts

タイム・ローリエ・レモンが香るオリーブとアーモンドのマリネです。

Olives and almonds marinated in thyme, bay leaf and lemon.

ひよこ豆のディップとプレッツェル (小麦) 1,250

Hummus & pretzels (Wheat)

ひよこ豆に練りゴマやレモンを入れたクリーミーなペースト。プレッツェルとともにお召し上がりください。

Creamy, chick peas, sesame and lemon paste served with a pretzel.

フォカッチャ (小麦) 600

Focaccia (Wheat)