

Vegan Afternoon Tea

-AUTUMN-

—都心にありながら緑あふれる
御殿山でたしなむ“Garden Party”—



卵や乳製品などの動物性食材は一切使わずに、
栗やカボチャなど季節を感じる食材をはじめ
植物由来の原料のみで作りました。
「オールヴィーガンでも、見た目も味わいも
満足いただけるものを—」

パティシエ・シェフの細やかなこだわりが
随所にちりばめられたスイーツ・セイボリーを
心ゆくまでご堪能ください。

豆乳とアールグレイの カップケーキ マリーゴールド仕立て



バターの代わりにシアバターやココナッツオイルなどを原料にしたヴィーガンバターを、砂糖の代わりにはメープルシロップを用いています。

トップにあしらわれたマリーゴールド形のクリームにはてんさい糖を使用。自然な甘みだけでなくあえて残したジャリっとした食感も合わせてお楽しみください。

ナッツの クロワッサンロール 丸太風



バターや砂糖の代わりにヴィーガンバターやてんさい糖を使用して焼き上げたクロワッサン。アーモンドやヘーゼルナッツなどを散りばめ、深みのある味わいや食感の楽しさを演出しています。

アプリコットとナッツの ジンジャーエナジーバー



デーツやプルーンなどのドライフルーツに、キヌアや
ヘンプシードなどのスーパーフードを練りこみました。
カカオマスからチョコを作り上げ、味わいのアクセントに
生姜を効かせた食べ応えのある一品です。

栗をしのばせたファラフェル



栗をスパイスが効いたひよこ豆ペーストで包み揚げた、
中東風のクロケット"ファラフェル"。
トマト風味のチャンキーサルサが、味わいの
アクセントになっています。