

Halloween Afternoon Tea "Yokai Fashion Show in New York"

ハロウィンアフタヌーンティー
"妖怪ファッションショー in New York"

秋の味覚がふんだんに感じられる旬の妖怪スイーツたちが、
ニューヨークのファッションショーに登場！

プレミアムプランでのみ提供されるモンブランは、カシスとの相性がベストマッチな1品。

さらに、ろくろ首がステージに立つクイーンのように
ドライアイスの演出で登場するのも見逃せないポイント。

ご友人やご家族と美味しくハッピーな時間をディストリクトで過ごしてください。



※画像はイメージです。

Halloween Afternoon Tea Yokai Fashion Show in New York Premium Set

ハロウィンアフタヌーンティー
妖怪ファッションショー in New York プレミアムセット

11:30 - 17:00 (Seating hours are limited to 2 hours)

Salad サラダ

🍷 Green Vegetables & Pumpkin Salad

グリーンベジタブル&パンプキンサラダ

Mains メイン (Please select one. 下記より1品お選びください。)

🍷 Pumpkin Mont Blanc Pancake

パンプキンモンブランパンケーキ

District Signature Egg Benedict +700 yen
ディストリクト シグネチャーエッグベネディクト

Teppan Grilled Salmon
Risotto Cake - Yuba & Laver Citrus Sauce
サーモンの鉄板グリル・焼きリゾット・湯葉&海苔のシトラスソース

Grilled Yamayuri Pork Shoulder
Celeriac Puree - Bacon Jam - Mushrooms & Potato
ポークグリル・根セロリピューレ・ベーコンジャム・茸&ポテト

Grilled Australian Beef Sirloin +2,200 yen
Raspberry Balsamico Seared Maitake Mushroom
Red Chimichurri - Orzo

オーストラリア産ビーフサーロインのグリル
焼き舞茸ラズベリーバルサミコ・レッドチミチュリ・オルゾ

6 Kinds of Sweets 6種類のスイーツ

Grape Rare Cheesecake (Ms. Noppera Bo)
のっぺらぼうの葡萄レアチーズケーキ

🍷 Apple Opera & Hazelnut Tart (Mr. Hitotsume Kozo)

一つ目小僧のリンゴオペラ&ヘーゼルナッツタルト

Pear & Caramel Mousse (Ms. Roquroqu. B)
ろくろ首の洋ナシ&カラメルムース

Sweet Potato Brownies (Ms. Kasa Obake)
傘おばけのサツマイモブラウニー

Chocolate Chesnut Roll Cake (Mr. Kappa Kawataro)
カッパのショコラマロンロールケーキ

Cassis Mont Blanc (Mr. Ittan Momen)
一反木綿のカシスモンブラン

SP Drinks ドリンク (Please select one. 下記より1品お選びください。)

Red Oni in a dress (Alcohol / Non-Alcohol)
赤鬼のドレス (アルコール/ノンアルコール)

Blue Oni in a dress (Alcohol / Non-Alcohol)
青鬼のドレス (アルコール/ノンアルコール)

🍷 Vegetarian ベジタリアン 🌾 Gluten Free グルテンフリー

COFFEE

Blend Coffee
ブレンドコーヒー

Iced Coffee
アイスコーヒー

Caffe Latte (Hot / Iced)
カフェラテ

Espresso
エスプレッソ

HARNEY & SONS TEA SELECTION

Paris (Hot / Iced)
パリ

Hot Apple Spice (Hot / Iced)
ホットアップルスパイス

Yellow & Blue
イエロー&ブルー

TEA

Earl Grey Special (Hot / Iced)
アールグレイスペシャル

Darjeeling
ダージリン

Assam Select
アッサム セレクト

Japanese Green Tea
"Mino Shirakawa-cha" Gifu, Sakuraen

美濃白川茶 茶蔵園 特上煎茶

Japanese Roasted Leaf Tea
"Mino Shirakawa-cha" Gifu, Sakuraen

美濃白川茶 茶蔵園 上ほうじ茶

Japanese Black Tea
"Beni-Houji" Saitama, Sayama-Ikenoyaen

狭山茶 池之屋園 こだわりの紅ほうじ

NON - CAFFEINE

Organic Rooibos Tea (Hot / Iced)
オーガニック ルイボスティー

SEASONAL

Seasonal Tea Mocktail
季節のティーモクテル

ALCOHOLIC BEVERAGES

Louis Pommery California Brut NV +1,800 yen
ルイ・ポメリー カリフォルニア

Mimosa +1,500 yen
ミモザ

White Wine French Touch, Chardonnay +750 yen
白ワイン フレンチタッチ シャルドネ

Red Wine French Touch, Merlot +750 yen
赤ワイン フレンチタッチ メルロー

Rosé Wine French Touch, Grenache +750 yen
ロゼワイン フレンチタッチ グルナッシュ

Asahi Premium Beer "Jukusen" (Small / Large) +980 / 1,600 yen
アサヒ プレミアム生ビール 熟撰

The photo is a sample image. 画像はイメージです。

All prices quoted are subject to 15% service charge. 表記料金に、サービスチャージ15%を別途申し受けます。