



※写真はイメージです。
Product Image for illustration purpose onry.

APPETIZER

シーフードのカッペリーニ
Seafood cappellini

スピアナータ
バジルソース添え
Spianata with basil sauce

ファラフェル ザジキソース
Falafel with tzatziki sauce

枝豆のフラン
Green soybeans flan

ファーロ麦のグreekサラダ
生ハム添え
Faro wheat greek salad with prosciutto

SCONE & SANDWICH

スコーン(プレーン、シナモンアップル)
Scone (Plain, Cinnamon apple)

夏野菜のフォカッチャ
Summer vegetable focaccia

海老とアボカドのトルティーヤサンド
Shrimp and avocado tortilla sandwich

クロテッドクリームと2種のジャム
Clotted cream & 2 kinds jam

スパイシーミート入り米粉パン
Rice flour bread with spicy meat

DESSERT

メロンのショートケーキ
Melon sponge cake

マンゴーのエクレア
Mango éclair

オレンジのダックワーズ
Orange dacquoise

パイナップルのパンナコッタ
Pineapple panna cotta

マスカットのタルト
Muscat tart

バナナのマカロン
Banana macaron

ココナッツのムース
Coconut Mousse

スイカのジュレ
Watermelon Jelly

※食物アレルギーのあるお客さまは、ご予約時またはご来店時にホテルスタッフにご相談ください。
個別にご案内いたします。

Please inform our staff if you have any food allergies.

～ Coffee & Tea Selection ～

< Bellovisto Afternoon Tea 限定 Original Cocktail >
下記よりどちらか1杯お選び下さいませ。



ラテ グラディエンテ
Latte Gradiante

淹れたてのコーヒーにチョコレートシロップ、
自家製のオレンジシロップを合わせ
プースカフェスタイルに仕上げました。



ロイヤルミルクティー
Royal Milk Tea

厳選したアッサムの茶葉をふんだんに使用し、
フォームミルクと蜂蜜を添えて
贅沢に仕上げました。

.....
下記メニューよりお好きなだけお召し上がり頂けます。

< Season Tea >

レモングリーンティー
Lemon Green Tea

カシスブルーベリー
Cassis Blueberry

ダマスクローズ
Damask rose

< Tea >

アッサム
Assam

セイロン ディンブラ
Ceylon Dimbula

< Japanese Tea >

深蒸し煎茶
Green Tea

抹茶黒豆玄米茶
Maccha Genmaicha

ウバ ハイランズ
Uva Highlands

ダージリン
Darjeeling

信楽 熟成ほうじ茶
Roasted Green Tea

< Flavored Tea >

アールグレイ
Earl Grey

アプリコット
ベリールイボス
Apricot Berry Rooibos

< Chinese Tea >

キームン
Keemun

プーアル
Pu'ercha

キャラメル
Caramel

白桃ジャスミン
Peach Jasmine Tea

< Herb Tea >

エルダーフラワー カモミール
Elderflower & Chamomile

< Decaffeinated Tea >

カフェインレス ティー
Decaffeinated Special

ローズ ヒップ
Rose Hip Tea

< Coffee >

コーヒー
Coffee

エスプレッソ
Espresso

カフェラテ
Café Latte

カプチーノ
Cappuccino