Order Sweets Buffet

オーダースイーツビュッフェ

< 事前予約制 ※土日祝限定 >

・“飲む前菜”スムージー　・ファーストプレート（5品）
・オーダービュッフェ

［お飲み物付き］	［カフェフリー］	［OZmallプラン］
6,000yen	7,000yen	6,600yen

※こちらのプランはお飲み物のおかわりは、
別料金となります。

ビュッフェの時間は60分制、お席のご利用は90分制となります。

【オーダー方法･注意事項】

1．お飲み物をお選びください。
2．「SALON BAKE&TEA」おすすめのファーストプレート（5品）をご用意いたします。

※ファーストプレート以降は、お好きなスイーツ・パンがオーダーいただけます。
※オーダーは店内でお召し上がりいただける範囲内の量でお願いいたします。
（ビュッフェメニューのスイーツのお持ち帰りや、ビュッフェをオーダーされていないお客さまとのシェアはご遠慮いただいております。）

TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。

BETJEMAN & BARTON

Marchands de thé à Paris depuis 1919

ベッジュマン＆バートン社は、ダブリンとロンドンで紅茶を学んだ
アーサー・ベッジュマン氏が1919年パリで紅茶の専門店を開いたのが始まりです。

Discovery Betjeman & Barton is a french tea brand established in 1919.
Our history, our large tea range and the secrets to prepare tea the right way.

ベッジュマン氏により世界に先駆けて開発されたフレーバーは
他の追随を許さないオリジナリティーあふれる最高級なものばかりです。
現在はその品質の高さが認められ、フランスで最も権威あるグルメ誌
「Le Guide des Gourmands」で紅茶部門の「金賞」を受賞するなど、名実ともに幅広く
認められており、パリの五つ星ホテルや一流レストランでも多く採用されています。

The original top-quality flavors are recognized for their high quality and have won the
"Gold Award" in the black tea category of France's most prestigious gourmet magazine,
It is also used in many five-star hotels and top-class restaurant in Paris.

SALON BAKE & TEAではベッジュマン＆バートン社の紅茶を南部鉄器の急須でご提供しています。
華やかな香りと、芳醇な色合いを存分にお楽しみください。

SALON BAKE & TEA serves
Bedjman & Burton tea in a Nanbu-tekki teapot.
Please enjoy the gorgeous aroma and mellow color.

差し湯をご希望の方はスタッフまでお申し付けください。

Please ask our staff if you would like to add hot water.

Drink ドリンク

お食事をご利用のお客様は、ドリンクをセット価格でご注文いただけます。
Customers who order a meal can order a drink at a set price.

Tea

BETJEMAN & BARTON

Marchands de thé à Paris depuis 1919

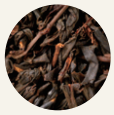
ICED HOT

アールグレイ フィネスト
Earl Grey Finest
『アールグレイの王様』
厳選された中国茶とベルガモットに
ホワイトチップを加え、
さらに洗練されたアールグレイです。
[単品]1,300yen
[セット]900yen

アムール
Amours
『恋の媚薬』
マンゴー、パイナップル、オレンジに
ジャスミンの花びらを華やかにブレンドした
エキゾチックなフレーバー。
[単品]1,300yen
[セット]900yen

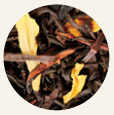
HOT Only

エデン ローズ
Eden Rose
『薔薇のブーケ』
ラベンダー、バニラ、ベルガモットに
バラの花びらが見た目にも
華やかな香り高いフレーバーは、
ノルマンディーの美しい庭園を彷彿とさせます。
[単品]1,300yen
[セット]900yen

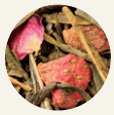


レ クラシック
Les Classiques
『甘い誘惑』
ブルボンバニラとキャラメルが
豊かに香る上品な甘さで、
パリの五つ星ホテルでも採用されている
大人気のフレーバー。
[単品]1,300yen
[セット]900yen

ポムファニング
Pommes Fannings
『リンゴの誘惑』
伝統的なレシピをベースに
作り上げられた紅茶。
なじみのあるアップルティー。
[単品]1,300yen
[セット]900yen



オータム ブレンド
Autumn Blend
『秋の安らぎ』
イチジク、ブドウ、ナッツなどを
ヒマワリの花びらで柔らかく包んだ
くつろぎのフレーバー。
[単品]1,300yen
[セット]900yen



マルゼルブ
Malesherbes
『パリの香り』
本店にあるパリ「マルゼルブ通り」を冠した
ブレンドパッションフルーツ、
桃、野イチゴやバラの鮮やかな彩りで
パリの華やかさが感じられるフレーバーグリーンティー。
[単品]1,300yen
[セット]900yen

オーガニック

ダージリン シーヨック
Darjeeling Seeyock
『シーヨック』
オーガニックな、
栽培・バイオダイナミック農法から生まれた
ナチュラルな香味のダージリン。
[単品]1,600yen
[セット]1,200yen

ノンカフェイン

オードフルーツ ヴェルジェ
Fruit Verger
『果実の天国』
ハイビスカスの花びら、野イチゴの実、オレンジ、
りんご、キンセイカの花。
香りはピーチ、洋ナシ、いちご。
[単品]1,600yen
[セット]1,200yen

ノンカフェイン

アセロラ クランベリー
Acerola Cramberry
『眠れる森の美女』
アセロラ、クランベリーの
爽やかな香りが印象的なルイボスティー
[単品]1,800yen
[セット]1,400yen

Juice フランス産

オーガニックアップルジュース
Organic Apple Juice

オーガニックオレンジジュース
Organic Orange Juice

オーガニックミックスフルーツジュース
Organic Mixed Fruit Juice

[単品]1,000yen [セット]700yen

Coffee

アメリカーノ (HOT or ICED) [単品]700yen [セット]400yen
Americano

Alcohol

シャトージュン
白スパークリング [単品]1,300yen [セット]1,000yen
White Sparkling Wine Chateau Jun

シャトージュン
ロゼワイン [単品]1,300yen [セット]1,000yen
Rose Wine Chateau Jun

TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。

Smoothie

“飲む前菜”

季節の食材と天然の甘味料アガベシロップで作られたオリジナルスムージー。
スイーツを召し上がる前の前菜としてお楽しみください。

桃スムージー

（桃、りんご、牛乳、ヨーグルト、レモン、アガベシロップ）

First Plate

ファーストプレート

※写真はイメージです。仕入れ状況により変更になる場合がございます。

ファーストプレート（5品）

カシスオレンジタルト

桃とローズのムース

桃タルト

ブルーベリー
ホワイトチョコムース

桃ジュレ

スイーツ・パンの追加オーダーは
次ページよりお選びください

Sweets スウィーツ

1. 桃ローズムース
ローズムースに桃ソースを忍ばせた
桃のフォルムのムース

2. 桃のフレジェ
濃厚なクリームに
黄桃とバニラの香りを合わせて

**3. フランボワーズ
ルビーチョコムース**
フランボワーズにルビーチョコを
合わせた濃厚なチョコムース

4. カシスオレンジタルト
カシスオレンジソースを忍ばせ
カシスのメレンゲを合わせたタルト

**5. ココパッション
タルト**
濃厚なココナッツムースに
パッションソースを忍ばせたタルト

**6. ブルーベリー
ホワイトチョコムース**
ブルーベリーとホワイトチョコレートの
濃厚なチョコレートムース

7. 桃タルト
桃コンポートに
フロマージュクリームと
プラムソースを合わせたタルト

8. マンゴータルト
マンゴーにフロマージュクリームと
パッションマンゴーソースを
合わせたタルト

**9. パイナップル
ティースコーン**
パイナップルにジャスミンと
カモミールを合わせた紅茶スコーン

**10. バナナ烏龍茶
パウンド**
バナナと烏龍ミルクティーを合わせ
しっとり焼き上げたパウンドケーキ

11. 桃ジュレ
桃ジュレに桃ソースと
桃コンポートを合わせて

**12. ディタマンゴー
ジュレ**
ライチ香るディタジュレにマンゴーと
レモンソースを合わせて

**13. 杏仁アーモンド
ミルクパンナコッタ**
杏仁とアーモンドミルクを合わせた
なめらかなパンナコッタ

**14. チャイミルクティー
パンナコッタ**
チャイと豆乳を合わせた
なめらかなパンナコッタ

15. 桃シュークリーム
プラムソースに桃クリームと
フロマージュクリームを合わせて

16. 白桃アイス
白桃果汁を使用した
風味豊かな桃アイス

**17. プーアール
ミルクティーアイス**
プーアール茶香るミルクティーアイス

18. マンゴーアイス
アルフォンソマンゴーを
使用したマンゴーアイス

Bread & Spread & Nuts パン&スプレッド&ナッツ

19. クロワッサン
風味豊かな発酵バターを使用した
贅沢なクロワッサン。

20. はちみつ豆乳パン
はちみつと豆乳を練りこんだソフトで
もっちりとしたほんのり甘いパン。

21. キャロットロール
国産にんじん「こいくれない」の
ペーストを練りこんだ野菜パン。

22. グラハムファイン
小麦全粒粉の豊かな香りを
まるごと楽しむプティパン。

23. プティルージュ
フランボワーズとカシスのピューレを
練り込んだ見た目も華やかなパン。

24. フォカッチャ
オリーブオイルを練りこんだ
ソフトタイプのプティパン。

25. パンオレザン
クリーミーなカスタードとレーズンの
自然な甘さが楽しめるデニッシュ

26. ホイップバター
ふんわりとなめらかな食感の
自家製ホイップバター。

27. 苺ジャム
苺の果肉をごろっと残した
自家製の苺ジャム。

28. ミックスナッツ
塩気のあるミックスナッツ。

※写真はイメージです。仕入れ状況により変更になる場合がございます。

紙面のメニューもご用意しておりますので、
ご希望のお客様はスタッフまでお声がけください。

またご注文はスタッフがお伺いいたします。

Paper menus are also available,
Please contact our staff if you would like to order.

We will take your orders at your table.

混雑時、お席は90分制とさせて頂きます。
Seating is available for 90 minutes.

お会計はまとめてお願いいたします。
Please collect all bills at once.

ご協力のほど、宜しくお願い申し上げます。
Thank you for your cooperation.

SALON
BAKE & TEA