

# AFTER DINNER MENU

## DESSERT

和栗とくるみのモンブラン Chestnut Mont Blanc	¥2,090	寿雀卵の濃厚プリンバニラアイス添え "JUJAKU Egg" Pudding and Vanilla Iced Cream	¥990
シャンパンのパルフェグラッセ 秋果実を添えて Champagne Parfait Glace	¥1,870	3種のア이스クリーム Assorted Iced Cream	¥990
洋梨とパッションの温かいプディング Pear and Passion Fruit Pudding	¥1,870		

## COFFEE

コーヒー Coffee	¥990
カフェラテ Cafe Latte	¥1,045
カプチーノ Cappuccino	¥1,045
館田珈琲 オリジナルブレンド (水出しアイスコーヒー) "TATEDA COFFEE" Original Blend Iced Coffee	¥1,100
館田珈琲 ホテル雅叙園東京 オリジナルブレンド~令~ "TATEDA COFFEE" Hotel Gajoen Tokyo Original Blend -REI-	¥1,320

## TEA

アールグレイ Earl Grey	¥990
ダージリン Darjeeling	¥990
カモミール Chamomile	¥990
酵素発酵茶 La 香寿 緑茶 (アイス) Enzyme Fermented Tea "La Kouju" Iced Green Tea	¥990
有機紅茶 かおり Japanese Organic Tea "KAORI"	¥1,100

## DIGESTIF

アレクサンダー Alexander	¥1,430
グラスホッパー Grasshopper	¥1,430
エスプレッソマティーニ Espresso Martini	¥1,650
カミュ XO Camus XO	¥3,300
ブラー X.O. カルヴァドス Boulard X.O. Calvados	¥2,200

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。\*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.  
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。\*Please notify an attendant if you have any food allergies.

