



Afternoon tea

自家製オージーラミントン

オーストラリア産蜂蜜のゼリー

季節のムース

マカロン

ミニロールケーキ

自家製スコーン レザーウッドハニー添え

自家製アイスクリーム

レモンシャーベット

生チョコレート

ラミントンとは？

～What is Lamington ?～

オーストラリアで親しまれているクイーンズランド州発祥の伝統菓子です。キュービック型に切ったスポンジケーキをチョコレートソースでコーティングし、仕上げに乾燥ココナッツをまぶしたかわいらしいデザート。

ラミントンが最初にお目見えしたのは、クイーンズランド州 19 世紀末のことです。当時、クイーンズランド州の総督であったラミントン卿がお客様のおもてなしにラミントンを振る舞ったことが始まりと言われており、ラミントン卿の名前がその由来となっています。

Coffee (Hot or Ice)

■ コーヒー

Assam Tea (Hot)

■ アッサム

Earl Gray Tea (Hot or Ice)

■ アールグレイ



■ プラナチャイ (Prana Chai)

セイロンティーをベースに世界中から選別されたスパイスとオーストラリア産の蜂蜜をブレンド。

【Amus Tea】

スリランカで採れる上質なセイロンティーをベースにフレーバーをつけた、

特色ある香りをお楽しみください。

■ リラックスベリー (Relax Berry)

■ キャラメルナッツ (Caramel Nuts)

■ メモリアルジャスミン (Memorial Jasmine)

■ スウィートアップル (Sweet Apple)

【Herb tea】

■ レモンマートルティー (Lemon Myrtle Tea)

レモンマートルはオーストラリア クイーンズランド州固有の植物で
レモンよりレモンらしい香りがするハーブとして有名で

す