

Drink

富山の紅茶

協力:富山紅茶の会

あさひの紅茶

朝日町の伝統あるバタバタ茶専用の茶畑から採れた茶葉を使っています。明るい真紅色で、リンゴのような優しい香りが広がり、軽やかな甘味が特徴です。

くれはの紅茶

富山市呉羽の茶葉で作った地紅茶です。餡色の水色(すいしょく)で、軽く焙煎した麦のような香ばしさがあります。旨味と軽やかなどごしが特徴で、飲み始めてから少し時間が経つと旨みが増します。

エゴマリーフティー

富山の紅茶と、富山市産のえごまの葉をブレンドした紅茶になります。シソ科のえごまの葉は香りも味も爽やかで、栄養価・美容面に効能があります。

ジンジャーティー

富山の紅茶と、上市産の生姜パウダーをブレンドした紅茶になります。乾燥生姜の特有成分であるショウガオールは、血管を拡張させ血行を促進し全身を温めてくれます。

中国茶

協力:点点茶

黄金桂 (おうごんけい)

金木犀のような香りが特徴的な烏龍茶です。烏龍茶の中でも発酵を抑えて作られているため、薄い黄金色で緑茶に似た青っぽい味です。点点茶さんの開店以来の一番人気の中国茶です。

龍珠花茶 (りゅうじゅうかちや)

フレッシュな花の香りが感じられるジャスミン茶です。上品で優しい甘味でどんな料理にも合います。

ハーブティー

協力:ヘルジアンウッド

ビビビブレンド ~ハイビスカス~

爽やかですっきりとした酸味が特徴のハーブティーです。眼精疲労・感染症予防・食欲促進などの効能もあり、健康や美容面にも嬉しい栄養素が豊富に含まれています。

ジュルリブレンド ~カモミール~

ほのかな甘みがあり、ハーブティーが初めての方にもオススメ。カモミールは心身をリラックスさせるハーブの代表格。その他に、自律神経の乱れの鎮静や不安な時に優しく癒してくれるハーブティーです。

立山連峰を臨む窓辺のアフタヌーンティー

借景 *Shakkei Afternoon Tea* アフタヌーン

BiBiBi & JURULi

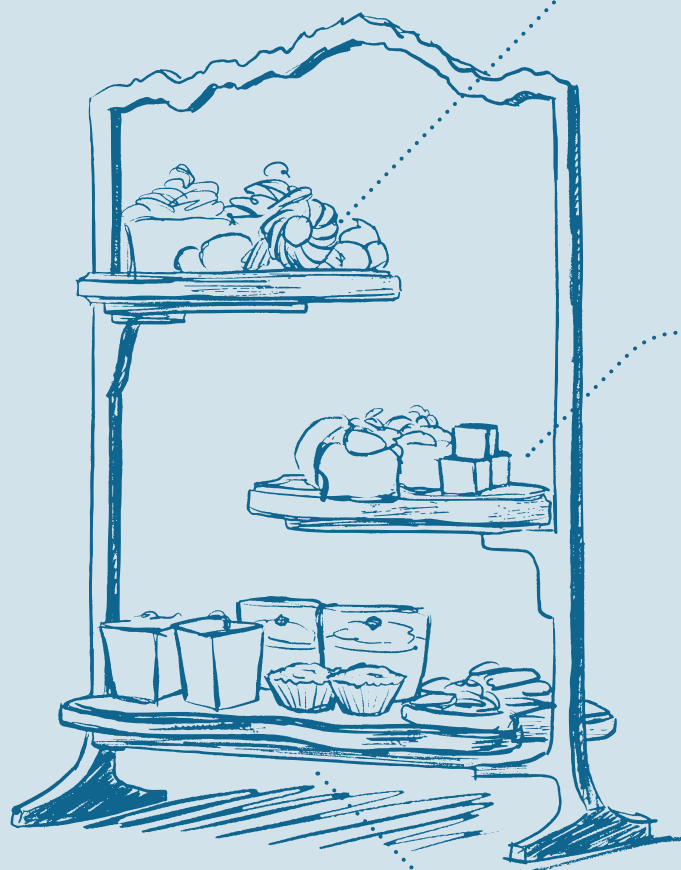
ビビビとジュルリ

Menu

立山連峰を臨む窓辺のアフタヌーンティー

借景アフタヌーン

Shakkei Afternoon Tea



上の段

スフレパンケーキ 立山

富山県にとって特別なシンボルである「立山」をケーキにしました。粉糖の雪からちらりと見えるピスタチオの岩肌、季節によって様々な表情の立山を眺めながらお召し上がりください。

焼き菓子2種

ビビビとジュルリと富山県のお菓子屋さんとのコラボレーションで誕生した焼き菓子がいろいろと登場します。

メレンゲ菓子

オノマトベの屋上にある遊具「ふわふわ」に見立てたメレンゲ菓子になります。見た目はふわふわなのに食べてみると…

中の段

ガトーショコラ

濃厚なチョコレートと香り高いココアパウダーとともに焼き上げました。隠し味のオレンジで紅茶との相性も◎。

シルキーコッタ 旬のフルーツ

富山県産アデア牛乳のバナナコッタ風のデザートです。絹のように滑らかな食感と濃厚な味わいを旬のフルーツとともに楽しみください。

季節とともに移り変わる シークレットメニュー

下の段

米粉スコーン 旬のフルーツ・野菜

サワダクラフトベーカリーさんの富山県産米粉を使用したスコーンになります。旬の野菜やフルーツとともにお召し上がりください。

県産ポークとえごまのキッシュ

富山県産ポークとえごまをたっぷりの卵で焼き上げました。えごまの香りとプチプチとした食感もお楽しみください。

県産野菜のムース

富山県産のいろいろな野菜を合わせてムース仕立てにしました。

サーモン麴マリネ

サーモンと旬の野菜を塩麴でマリネしました。塩麴の作用で独特の食感になったサーモンをお楽しみください。

借景【しゃっけい】

庭園の外の風景を庭園の景の一部としてとり入れる技巧。借景アフタヌーンでは、立山連峰の山並みをデザインしたケーキスタンドに、色とりどりのスイーツや軽食を盛り付けました。窓辺から見える壮大な景色とあわせてお楽しみください。

※季節によって内容が変更になる場合がございますので、詳しくはスタッフがご説明いたします。