

Afternoon tea



Menu



今月の紅茶 「テ・ディ・ヴェローナ」

Ti di VERONA

爽快な渋みと芳醇な香りを特徴とする「ディンブラ」の茶葉をベースにした
ホテルオリジナルのブレンドティー。
どんなお料理やスイーツにも合わせられる美味しさを持つ紅茶は
桃とレモンの爽やかなスイーツやセイボリーにも最適です。
ホテルのコンセプト「北イタリアのヴェローナ」を彷彿させる味わい・・・
紅茶らしさ極まるクラシックな一杯をお楽しみください。

北ビワコホテルグラツィエ オリジナルブレンド

「ラリア ドルチェ」

L'aria Dolce

セイロンをベースに、桃と林檎の香りがほのかに感じられる
ラグジュアリーな紅茶。まるで風が運んできたかのような（ラリア）
スイーツのように（ドルチェ）甘い香りで
優雅な気分に包まれるひとときをどうぞ。



SOPRA

delle Grazie

Afternoon Tea Salon

Shuntarou KUMAZAKI Blend

TEA MENU

Shuntaroe KUMAZAKI Special Blend tea

ティーブレンダー熊崎俊太郎がブレンドしたホテルオリジナルの紅茶です。

ここでしか飲めない魅力的なブレンド。 夏におすすめの季節の紅茶をご用意いたしました。

いずれも、ポットサービスでのご用意となります。



季節の紅茶 「ピーチティー」

Peach Tea

爽やかな初夏にぴったりの、白桃の甘くみずみずしい香りとともに、

喉ごしの良さと飲みやすさを感じていただくため、

複数のセイロン、ニルギリ、アッサムの茶葉を巧妙に組み合わせています。

このバランスの良い紅茶本来の味わいが一層香りを引き立てています。

季節の紅茶 「ブルーベリーティー」

Blueberry Tea

飲みやすいセイロン、フルーツと相性のいいニルギリがベースの紅茶。

フレッシュな摘みたてブルーベリーのような甘い香りが漂います。

レモンとの相性もよく、おすすめです。

季節の紅茶 「オレンジミント リラックス」

Orange & mint Tea

すっきりとした飲み口のセイロンに、

オレンジのエッセンスとミントを加えて仕上げました。

ほのかな甘さを感じる優しい風味は、フードやスイーツのお口直しとして

気分をすっきりリフレッシュ&リラックスしてくれます。



SOPRA

delle Grazie

Afternoon Tea Salon

Shuntarou KUMAZAKI Blend

T E A M E N U

Shuntaroe KUMAZAKI Special Blend tea

ティーブレンダー熊崎俊太郎がブレンドしたホテルオリジナルの紅茶です。

ここでしか飲めない魅力的なブレンド。 夏におすすめの季節の紅茶をご用意いたしました。

夏におすすめ紅茶

「マスカット・アイスティー」

M u s c a t T e a

セイロンにプラスして、ほのかな渋みを感じさせるダージリンをブレンドし、

茶葉本来が持っているアロマにあえて覆いかぶせるように

房ごとのブドウを感じさせるような、しっかりとした香りを添えました。

心地よい渋みを感じる余韻、豊潤で気品のあるおいしさです。

夏におすすめ紅茶

「ローズプーアール」

R o s e P u ' é r c h á



プーアール茶は、脂肪を溶かす働きがあるといわれ、ダイエットにお勧め。

そのプーアール茶にバラの花びらをブレンドしました。

ビタミンCを多く含むバラの働きで、美肌を作る相乗効果も。

また、バラの優雅な香りは、プーアール茶が苦手な方にもお勧めです。



SOPRA

delle Grazie

Afternoon Tea Salon

Shuntarou KUMAZAKI Blend

TEA MENU

Shuntaroe KUMAZAKI Special Blend tea

ティーブレンダー熊崎俊太郎のブレンドの中でも、スタンダードなブレンドをご用意しました。

いずれもポットサービスでのご用意となります。



「アールグレイ」

Earl Grey

複数のイタリア産ベルガモットの香りを調合することで、トップノートから余韻まで、

爽やかな果実味を感じる香り、そして柑橘独特のほのかな酸味を立体的に表現。

軽やかでさっぱりとした口当たりも感じられるよう、

ニルギリ、セイロン、キームンをブレンドしてバランスをとっています。

「アッサム」

Assam

アッサム紅茶の特徴であるまろやかなコクと香りを持ち、

渋みが少なく口当たりの良い一杯となっています。

クリームたっぷりの洋菓子や、バターの香りの焼き菓子とよく合います。

ミルクティーがお好きな方におすすめ。(ミルクがご希望の方はお申し付けください)

「ダージリン」

Darjeeling

雄大なヒマラヤ連峰を望むインド北東部ダージリン地方。

「紅茶のシャンパン」とも呼ばれるように、気品溢れる優雅な味わいで、

高地特有の濃い霧が独特の茶葉の旨みをつくり出しています。



SOPRA

delle Grazie

Afternoon Tea Salon

Shuntarou KUMAZAKI Blend

T E A M E N U

Shuntaroe KUMAZAKI Special Blend tea



ハーブティーとも、カフェインレスティーとも違う、
新しいティーの革命。

ルイボス「ルビーレッド」

R u b y R e d

カフェインレスで体に優しいハーブティー『ルイボス』を
飲みやすく、美味しく、最高級の品質で。
脱カフェイン加工をしたケニアとセイロンの紅茶もブレンドし
ほのかなザクロの香りが、美味しさを際立たせます。
お料理にとても合うだけでなく、美肌やアンチエイジングにも
高い評価のある新しいティーの誕生です。

二煎目、三煎目も変わる風味を楽しめます。通常の紅茶とは異なり、
湯量や時間にこだわらず、お湯を継ぎ足しながら、変化する
味わいを楽しむのもおすすめです。

フリーフローの場合は差し湯をさせて頂きます。



SOPRA
delle Grazie
Afternoon Tea Salon

Drink Menu

ドリンク各種

下記はいずれもカップサービスでのご用意となります。

京都小川珈琲 ブレンドコーヒー

Kyoto OGAWA Coffee Original blend

カフェオレ Cafe au lait

カモミールティー

Chamomile Tea



日本茶

Japanese Tea

お子様menu

カルピス

ミルクたっぷりお子さまミルクティー

ミルク

アイスクリーム

各500円

オレンジジュース・アップルジュース

各800円



私たちは【SDGs】に積極的に取り組みながら、資源を大切に環境に配慮した取り組み、地域の活性化や社会貢献へと繋がっていくなど「人と地球にやさしい」サステイナブルステイを体感できるサロンを目指しています。

《水など資源を大切に》 ティーカップのお取り替えなしでのサービスにご協力をお願いしております(ご希望でお取り替えさせていただくこともできます)

《脱プラスチック》 できるだけストローなしにご協力お願いしております

《フードロス削減》 食べきれない分のお持ち帰りのご用意できます

アフタヌーンティーサロンのライブラリーには、
ティーブレンダー「熊崎俊太郎」の著書、紅茶やお菓子、料理、旅関連の本がございます。
どうぞテーブルまでお持ちいただいて、ご自由にご覧ください。