



THE
TEA
BOX

{a unique experience in cross- cultural cuisine}

AFTERNOON TEA MENU

{tea sandwiches}

Your choice of three delightful open-faced finger sandwiches \$6.50

On pressed rice: Salmon or Cucumber

On Japanese Bread: Chicken with Wasabi Mayonnaise

In rice paper: Vegetarian Spring Roll or Curried Crab Roll

{a la carte sweets}

SWEET OR SAVORY SAMPLER

*An assortment of three Butter cookies by West and Yoku Moku
or three Vegetable "Cookies" by Suetomi \$3.50*

FRENCH PASTRIES AND MOUSSES

*Green Tea Mousse Fresh Berry Mousse
Caramel Mousse Opera Cake Orange Mascarpone Tart
Seasonal Fresh Fruit
\$5.75*

ICE CREAMS AND SORBET

*Your choice of Ice Cream or Sorbet \$4.50
Vanilla Ice Cream/ Green Tea Ice Cream/ Black Tea Sorbet/ Today's Fruit Sorbet
Earl Grey Tea Ice Cream with Green Tea Shortbread*

TAKASHIMAYA'S OWN CHOCOLATES

*Made of pure chocolate, fresh cream and condiments mixed by hand
producing true resolve for the most discriminating lover of chocolate.
Sampler of three \$3.50*

AFTERNOON TEA MENU

{tea set}

A pot of tea served with a sweet or savory sampler.

*Your choice of three Butter Cookies by West and Yoku Moku
or three Vegetable "Cookies" by Suetomi.
\$6.50*

{east-west afternoon tea}

*A pot of tea served with a cross-cultural selection of pastries, cookies,
finger sandwiches, and fresh fruit.
\$14.50*

{beverages}

AFTERNOON TEA MENU

{tea sandwiches}

Your choice of three delightful open-faced finger sandwiches \$6.50

On pressed rice: Salmon or Cucumber

On Japanese Bread: Chicken with Wasabi Mayonnaise

In rice paper: Vegetarian Spring Roll or Curried Crab Roll

{a la carte sweets}

SWEET OR SAVORY SAMPLER

*An assortment of three Butter cookies by West and Yoku Moku
or three Vegetable "Cookies" by Suetomi \$3.50*

FRENCH PASTRIES AND MOUSSES

{Special Dessert}

*Made of pure chocolate, fresh cream and condiments mixed by hand
producing true resolve for the most discriminating lover of chocolate.
Sampler of three \$3.50*

AFTERNOON TEA MENU

{tea set}

A pot of tea served with a sweet or savory sampler.

*Your choice of three Butter Cookies by West and Yoku Moku
or three Vegetable "Cookies" by Suetomi.*

\$6.50

{east-west afternoon tea}

*A pot of tea served with a cross-cultural selection of pastries, cookies,
finger sandwiches, and fresh fruit.*

\$14.50

{beverages}

Almond custard

with cinnamon cookie

\$ 2.75

AFTERNOON TEA MENU

{tea sandwiches}

Your choice of three delightful open-faced finger sandwiches \$6.50

On pressed rice: Salmon or Cucumber

On Japanese Bread: Chicken with Wasabi Mayonnaise

In rice paper: Vegetarian Spring Roll or Curried Crab Roll

{a la carte sweets}

SWEET OR SAVORY SAMPLER

*An assortment of three Butter cookies by West and Yoku Moku
or three Vegetable "Cookies" by Suetomi \$3.50*

FRENCH PASTRIES AND MOUSSES

*Made of pure chocolate, fresh cream and condiments mixed by hand
producing true resolve for the most discriminating lover of chocolate.*

Sampler of three \$3.50

AFTERNOON TEA MENU

{tea set}

A pot of tea served with a sweet or savory sampler.

*Your choice of three Butter Cookies by West and Yoku Moku
or three Vegetable "Cookies" by Suetomi.*

\$6.50

{east-west afternoon tea}

*A pot of tea served with a cross-cultural selection of pastries, cookies,
finger sandwiches, and fresh fruit.*

\$14.50

{beverages}

Pot of Tea \$3.50

*For your choice of tea, please refer to our
extensive selection of international teas on the next page.*

Coffee, our house blend of charcoal-roasted beans, imported from Japan \$2.75

Decaffeinated coffee \$2.75

Apple Cider \$2.75

Fresh Orange Juice \$2.75

Sparkling and Non-carbonated Mineral Waters \$2.75

Coca-Cola or Diet Coke \$2.50

Iced Tea or Iced Chai \$2.75

GREEN TEA

1. GENMAI-CHA: *Toasted rice adds the slightly sweet flavor of a rice cracker.*
2. GYOKURO- KARIGANE- CHA: *Two teas make a light and smooth blend.*
3. HOUI- CHA: *Gently roasted leaves give off the subtle aroma of woodsmoke.*
5. MATSUCHAIRI- SEN- CHA: *Bright green in color, with a clean bright flavor.*
6. SEN- CHA: *Clean, bright flavor with a hint of sweetness and a gentle bitterness.*

BLACK TEA

9. KENILWORTH CEYLON: *From the exotic isle of Sri Lanka, a mellow, rich, liquor.*
10. KENYA GFOP: *Hearty and strong, mellows delightfully with a splash of milk.*
11. ORGANIC INDIAN: *Fully certified as bio-organic, from the Darjeeling district.*
12. MAKABARI DARJEELING: *A light and fragrant tea from the year's first harvest.*
13. NANHAROB ASSAM: *A little milk perfectly complements this robust, malty tea.*
14. TAKASHIMAYA DECAFFEINATED DARJEELING: *A superior decaffeinated tea.*
15. TAKASHIMAYA SUPREME: *A superb blend of Assam, Ceylon, and Darjeeling teas.*

FLAVORED BLACK TEA

16. EARL GREY SUPREME: *A classic; infused with the citrusy essential oil of bergamot.*
17. APPLE: *Apple bits and natural apple flavoring make this a delicious, soothing, tea.*
18. APRICOT: *A refreshing tea with a slightly sweet and fruity flavor.*
19. BLACK CURRANT: *A wonderful spicy tea with a natural fruit taste.*
20. CITRON: *The bright and sparkling flavor of lemon rind and natural lemon flavoring.*
21. MANGO: *Delightfully perfumed, with a wonderful tropical taste.*
22. ORANGE/ CINNAMON: *The spicy flavors of orange rind, sweet cloves and cinnamon.*
23. PASSION FRUIT: *Inspired by the Hawaiian Isles, with an intense tropical flavor.*
24. TAKASHIMAYA PASSION FRUIT (DECAFF): *decaffeinated tea with a tropical flavor.*
25. TAKASHIMAYA ROSE: *The sophisticated flavor of exquisite Chinese roses.*

CHINESE TEA

26. FANCIEST FORMOSA OOLONG: *An amber tea with an elegant peach pit flavor.*
27. KEEMUN HAO YA B: *A thick red liquor with a deep rich flavor.*
28. LUNG CHING: *An emerald tea with a fresh, vibrant taste and a pleasant sweetness.*
29. YIN HAO JASMINE: *A silvery tea with a sublime floral aroma of jasmine blossoms.*

HERBAL TEA

30. CHAMOMILE: *Egyptian buds make a yellow liquor with the aroma of fresh apples.*
31. FRENCH TILLEUL: *Flowers and leaves from the linden tree make this delicate tea.*
32. FRENCH VERVEINE: *A delightful, slightly lemony infusion that refreshes and relaxes.*
33. LEMONGRASS: *Savor the bright freshness of this lemony Oriental plant.*
34. PEPPERMINT: *Soothe your nerves and calm your stomach with this minty green tea.*
35. RASPBERRY: *Hibiscus, rosehips, and raspberry leaves produce an uplifting red liquor.*
36. ROSEHIPS: *A light red liquor, high in vitamin C, from the fruit of the rosehip bush.*
37. SOBA BEVERAGE: *Very healthful, made from toasted buckwheat, with an earthy flavor.*
38. PEACH TEA: *A delightfully perfumed herbal tea redolent of peach blossoms.*

TEA BOX SPECIALTIES

7. ASSAM GOLDEN TIPS: *Palest brown, with a very subtle, slightly sweet taste. \$10.00 per pot*
8. CEYLON SILVERY VINTAGE: *Unusual silver color and very delicate taste. \$10.00 per pot*
4. MATSU- CHA: *A bright green color, and strong, frothy flavor. \$5.50 per pot*





AFTERNOON TEA
(アフタヌーン・ティー)

アフタヌーンティー・メニュー

ティーセット

1. ヨックモック、ウエストのバタークッキーとティー(ポット) \$6.50
2. 末富の野菜せんべいとティー(ポット) \$6.50

イースト・ウエスト・アフタヌーンティー・セット

ペイストリー、クッキー、サンドウィッチ、
フルーツの盛り合わせとティー \$14.50
メニューの後ろより、好きなティーをお選び下さい。

お飲み物

1. 紅茶、日本茶、中国茶、ハーブティー(ポットサービス) \$3.50
2. コーヒー(自家製炭火焼き) \$2.75
3. ディカフェイン・コーヒー \$2.75
4. フレッシュ・オレンジジュース \$2.75
5. ミネラルウォーター(エビアン又はペルグリーノ) \$2.75
6. ペプシ又はダイエットペプシ \$2.50
7. アイスティー又はアイスチャイ(インド風スパイスティー) \$2.75

※上記の金額には、チップは含まれておりません。
よろしければ、15%程(目安として税金の2倍)のチップをお残しくださいます。

アフタヌーンティー・メニュー

ティー・サンドウィッチ

- フィンガー・サンドウィッチ(3種類お選び下さい) \$6.50
1. スモーク・サーモンの押し寿司
 2. きゅうりの押し寿司
 3. チキンとわさびマヨネーズのオープン・サンドウィッチ
 4. 野菜の春巻
 5. カレー風味の蟹の春巻

アラカルト・スイート

1. ヨックモック、ウエストのバタークッキー(3枚) \$3.50
2. 末富の野菜せんべい(3枚) \$3.50
3. フレンチ・ペストリー、ムース 各 \$5.75

グリーンティー・ムース フレッシュベリー・ムース
バナナコッタ 温かいチョコレートとヘーゼルナッツのケーキ
ブラックライスプディング刻みココナッツ添え 季節のフルーツ盛り合わせ

4. アイスクリーム、ソルベ 各 \$4.50
バニラアイスクリーム グリーンティアイスクリーム
ブラックティーソルベ 本日のフルーツソルベ
アールグレイ・アイスcreamのグリーンティーショートブレッド添え
5. 高島屋チョコレートセレクション(3個) \$3.50

日本茶

1. 玄米茶
2. 玉露音茶
3. ほうじ茶
5. 抹茶入り煎茶
6. 煎茶

紅茶

9. ケネルワース・セイロン (芳醇でリッチなスリランカのお茶)
11. オーガニック・インディアン (無農薬)
12. マカイバリ・ダーズリン (軽く、香ばしいお茶)
13. ナハロビ・アッサム (ミルクによく合うお茶)
14. 高島屋ダーズリン (カフェイン・フリー)
15. 高島屋スプリーム (アッサム、セイロン、ダーズリンのブレンドティー)

フレーバーティー

16. アールグレイ・スプリーム (ベルガモットのオイルを加えて煎じたお茶)
17. アップル (りんごの果肉を使ったお茶)
18. アプリコット (ほのかな甘味のフルーティーなお茶)
19. ブラック・カラント (スパイシーな味覚のフルーツ・フレーバーティー)
20. シトロン (レモンの果肉を使ったお茶)
21. マンゴ (マンゴの果肉を使ったトロピカル・テイスト)
22. オレンジ・シナモン (オレンジの皮、スイートクローブ、シナモンのスパイスティー)
23. パッション・フルーツ (トロピカル・テイスト)
24. 高島屋パッション・フルーツ (カフェイン・フリー)
25. 高島屋ローズ (バラの花びらの入ったお茶)

中国茶

26. ウーロン (桃の香りのお茶)
27. キーマン・ハオヤビ (深い味わいのあるお茶)
28. ロンチン (鮮やかな味覚とほのかな香りのお茶)
29. ジャスミン (崇高なジャスミンの花の香り)

ハーブティー

30. カモミール (エジプトのカモミールのつぼみによる、りんごの香りのお茶)
31. フレンチ・ティオール (菩提樹の花と葉によるデリケートなお茶)
32. フレンチ・ヴェルヴェイン (微かに酸味があり、リラックスさせてくれるお茶)
33. レモングラス (レモンのような香りのフレッシュなお茶)
34. ペパーミント (ミントの香りの、気持ちの落ち着くお茶)
35. ラズベリー (ハイビスカス、ローズヒップ、ラズベリーのミックスティー)
36. ローズヒップ (野ばらの実による、ビタミンCが豊富なお茶)
37. そば茶
38. ピーチ (桃の香りのお茶)

ティーボックス・スペシャル

7. アッサム・ゴールドン・チップス \$10.00
(インドのアッサム地方で、手摘みされた新芽だけで作られた淡い金色のお茶。微かな甘味がある。)
8. セイロン・シルバー・ヴィンテージ \$10.00
(最高級のセイロン茶。葉は銀色で、非常にデリケートな味わいのあるお茶。)
4. 抹茶 \$5.50



