

Seed to KAJITSU DRINK MENU

Coffee

Cappuccino(カプチーノ)

Tea

Darjeeling(ダーズリン)

Earl grey(アールグレイ)

English breakfast(イングリッシュブレックファスト)

Herb Tea

Mint tea(ミントティー)

Chamomile tea(カモミールティー)



シード・トゥ・カジツ

種から果実になるまでの植物の成長の物語を
3部構成のコースでお召し上がりいただく
新感覚のアフタヌーンティー

<1st dish>

土の中の種が芽を出すまでの成長過程を順に表現したセイボリー

<2nd dish>

お花やブーケを表現した花畑のようなデザートアソート

<3rd dish>

色も形も本物の果実そっくりの選べるメインデザート

それぞれのdishに合わせてソムリエが考案した
オリジナルのティードリンクとあわせてお楽しみ下さい。

この夏、セントレジスだけの甘く美しい物語で、
新鮮な驚きに満ちた昼下がりを。

※仕入れ状況により、予告なくメニュー内容が変更になる場合がございます。

Seed to KAJITSU MENU

1st dish【Seed 種の皿】

右から左へ時が流れる。
少しずつ着実に形を変え、小さくためていた力が
弾けて土の中から顔を出す。
地上がこっちだと呼んだのだろうか。

●ウェルカムドリンク：ココナッツミルクアッサム パッションフルーツのシード
<岩> 牛肉とフォアグラの木屑ココ

<土> オマール海老とほうれん草のムース 竹炭パスタ揚げ

<苔> サーモンとレモンのクリームリゾット 香草コロック

<発芽> ブルーチーズのプティシュー

<花壇> 鶏むね肉とレンズ豆のロール

※右→左へ、成長順にお召し上がり下さい。

●ペアリングドリンク：ココソイル [ココナッツジュース、アッサムミルクティー]



2nd dish【Flower 花の皿】

輝く太陽をいっぱい浴びて、やがて花開く。
思いのままに、色とりどりに咲きほこれ。
自分らしく、ただ自分らしく。

・完熟フレッシュマンゴーのブーケ
・フラワースコーン はちみつ添え
・バナナとくるみのフラワーマフィン

●ペアリングドリンク：マジックブルーレイン [パタフライピーフラワー、カルピス]



3rd dish【KAJITSU 果実の皿】

やがて花は枯れゆき、実をつける。
それぞれが、ちがった形、色、味わいになる。
この夏、あなたはどのカジツを選びますか？

本物そっくりのケーキサイズの果実デザート（お好きな種類を1品チョイス）
レモン / チェリー / ストロベリー

●ペアリングドリンク：ジューシーペルシエ [ピーチジュース、アールグレイ]





Seed to KAJITSU
MENU