

*British Hills*

Ascot Tea Room

# MENU

OPEN

CLOSE

10:00

17:30

(L.O. 16:30)

アレルギー表記一覧



乳製品



卵



小麦

値段表記

£ 1.00 = ¥100

# Afternoon Tea Manners

## アフタヌーンティーマナー講座

伝統的なアフタヌーンティーマナーを簡単にご紹介します。  
ぜひお試しください。

01

アフタヌーンティーはティーフード(軽食)です。  
手でお召し上がりいただいても大丈夫です。

02

スコーンは横半分に手で割り  
割ったところにクリームとジャムを塗ります。

03

ナイフはクリームとジャムを塗る際にご使用ください。

04

ポットの紅茶がなくなったり、渋くなった際は、  
「差し湯」をお持ちいたします。

05

食べる順番は自由です。  
当店ではスコーンとキッシュを温めて提供しています。  
順番に迷った方は温かい物からお召し上がりください。

## 2WAYS OF EATING SCONE

2通りある? スコーンの食べ方

英国ではクロテッドクリームの名産地  
「デヴォンシャー」、「コーンウォール」  
2つの地方から始まった食べ方があります。



デヴォンシャー地方  
**Devonshire Method**

クリームを先に塗り、ジャムをのせる  
クリームファースト



コーンウォール地方  
**Cornish Method**

ジャムを先に塗りクリームで覆う  
ジャムファースト



*Traditional*  
**AFTERNOON TEA**  
アフタヌーンティー

1人前 £28.00



※写真のアフタヌーンティーは2人前の量です。

## Afternoon tea for one ( 1人前内容 )

### Baked

自家製スコーン2種類  
自家製キッシュ・ロレーヌ

### Sandwich

トラディショナルサンドウィッチ  
(チキン、エッグ、キュウカンバー)

### Pastry

キャロットケーキ  
季節のタルト

### Scone

#### Choice of scones

自家製スコーンを2種類お選びください。

Plain  
プレーン

Raisin  
レーズン

Cheese  
チーズ

### Tea

#### Choice of tea

紅茶をティーセレクションより1種類お選びください。

EXTRA SCONE £2.50  
追加スコーン

※クリームとジャムは付きません。  
予めご了承ください。








※写真のハイティーは1人前の量です。

# HIGH TEA

ハイティー

1人前 £40.00   

アフタヌーンティーに  
お肉やお魚料理を加えた商品。  
19世紀後半では、夕飯として  
労働者に振舞われていました。



## High tea for one ( 1人前内容 )

### Appetisers

スモークサーモンサラダ  
自家製ソルトビーフ、ソーセージ

### Baked

自家製スコーン2種類  
自家製キッシュ・ロレーヌ

### Sandwich

トラディショナルサンドウィッチ  
(チキン、エッグ、キュウカンバー)

### Pastry

キャロットケーキ  
季節のタルト

### Scone

#### Choice of scones

自家製スコーンを2種類お選びください。

Plain  
プレーン

Raisin  
レーズン

Cheese  
チーズ

### Tea

#### Choice of tea

紅茶をティーセレクションより1種類お選びください。

EXTRA SCONE £2.50

追加スコーン




※クリームとジャムは付きません。  
予めご了承ください。

# TRADITIONAL



## CREAM TEA

クリームティー

£13.00   

自家製スコーン2種類と紅茶のセット。  
特製ダブルクリームとジャムを塗ってお召し上がりください。

### Choice of scones

自家製スコーンを2種類お選びください。

Plain      Raisin      Cheese  
プレーン      レーズン      チーズ

### Choice of tea

紅茶をティーセレクションより1種類お選びください。



## SCONE PLATE

スコーンプレート

£8.00   



紅茶の含まれないスコーンのみのプレート。



組み合わせ例: スコーン/キャロットケーキ

## ASCOT TEA

アスコットティー

£13.50   

英国伝統の焼き菓子4種類から  
2種類の組み合わせと紅茶のセット。

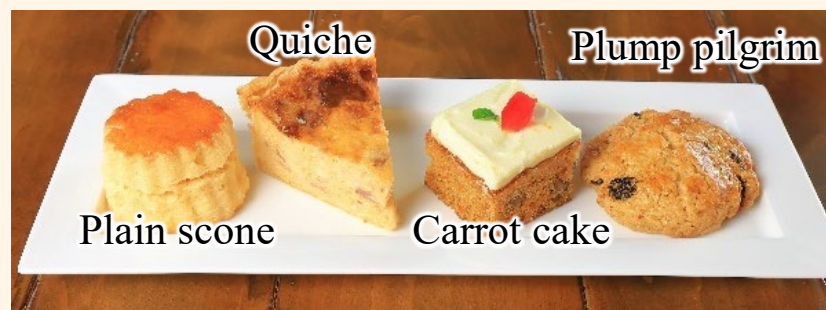
### Choice of items

焼き菓子を2種類お選びください。

Plain scone      Quiche  
プレーンスコーン      キッシュ  
Carrot cake      Plump pilgrim  
キャロットケーキ      プランプピルグリム

### Choice of tea

紅茶をティーセレクションより1種類お選びください。



※プランプピルグリムとは、  
英国の巡礼地カンタベリー発祥の焼き菓子。  
ドライフルーツやスパイスの風味豊かなビスケットです。



# TEA SELECTION for SET MENU

アフタヌーンティー・ハイティー・クリームティー・アスコットティーの紅茶リストです。

## *Classics* クラシック

**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

**Earl Grey Elegance**  
アールグレイエレガンス

## *Flavoured* フレーバーティー

**Strawberry**  
ストロベリー

**Peach**  
ピーチ

**Caramel**  
キャラメル

**Coconut**  
ココナッツ

## *Herbal tea* ハーブティー

**Refresh Blend**  
リフレッシュブレンド

**Relax Rose**  
リラックスローズ

**Chamomile**  
カモミール




オーダーの際に、ストレート か withミルク かお申し付けください。

# SANDWICHES



## SALT BEEF SANDWICH

ソルトビーフサンドウィッチ

£17.50   

特製ソルトビーフを厚切りパンでサンドしたイギリスではポピュラーな一品。日本では珍しい英国ビーフサンドをこの機会にぜひ！

※ソルトビーフサンドウィッチにはマスタードが使用されています。マスタードなしをご要望の方はご注文の際にお申し付けください。



## SMOKED SALMON SANDWICH

自家製スモークサーモンサンドウィッチ

£16.00   

自家製スモークサーモンとクリームチーズのサンドウィッチ。こちらも英国サンドウィッチの定番です！



## TRADITIONAL SANDWICH

トラディショナルサンドウィッチ

£12.00   

チキン、エッグ、キュウカンパリーのイギリスを代表するシンプルなサンドウィッチ。中世英国当時は、新鮮な野菜は貴族のステータスシンボルでした。



## SANDWICH and QUICHE

サンドウィッチアンドキッシュ

£12.00   

じっくり炒めた玉ねぎとベーコンにチーズをたっぷり加えた一口自家製キッシュ・ロレーヌとトラディショナルサンドウィッチのセット。



## Tyrrell's

アスコットのサンドウィッチにつくクリスプスは、英国発じゃがいも農家さんがはじめた「ティレルズ」。2002年創業開始で今では世界中で賞賛されている英国ポテトチップスです。

※英国でポテトチップスはクリスプスと表現します。

# PASTIES



## MEAT PASTY

ミートパステイ

£17.00



牛挽肉と野菜を炒め、ギネスとグレービーでじっくり煮込んだパイ。  
コーンウォール地方を代表する伝統料理です。



## CHICKEN and CHORIZO PASTY

チキン Chorizo パステイ

£15.00



チキン、Chorizo、ポテト、玉ねぎをじっくり炒め、  
ピリ辛に仕上げました。  
サルサソースと一緒にどうぞ。



## VEGETABLE PASTY

ベジタブルパステイ

£13.00



ポテト、かぼちゃなどの野菜を炒めて甘みを出し、  
ブイヨンで煮込んだパイ。  
野菜のあたたかさが味わえます。

Pasty is served lunch time only

ランチタイム

**11:00 – 14:00**

パステイの3種類はランチタイム限定メニュー  
となっております。  
焼きたてを提供いたしますので、  
30分程 お時間をいただいております。

All of our pasty takes time to cook.  
Please give us about  
30 mins to be ready.



# SIDES



## APPETISERS

アペタイザー盛り合わせ

£21.00   

ソルトビーフ、ソーセージ、スモークサーモンサラダ、自家製キッシュ・ロレーヌを盛り合わせた一皿。



## SMOKED SALMON SALAD

スモークサーモンサラダ

£15.00

当店でスモークしたサーモンのサラダ。  
自家製ドレッシングが美味しさを引き立たせます。



## MINI SALAD

ミニサラダ

£4.50

季節野菜のグリーンサラダ。  
スープ、パンなどと一緒にいかがですか？



## CHEF'S SOUP

シェフ特製スープ

£6.00   

サンドウィッチやライ麦パンなどと一緒にいかがでしょうか？  
※スープは時期により変更いたします。

# CAKES



## VICTORIA SPONGE CAKE

ヴィクトリアスポンジケーキ

£5.00



ヴィクトリア女王のお茶会で振舞われたことが名前の由来。  
ティータイムに欠かせないイギリス伝統のお菓子です。  
日本では珍しい英国ビーフサンドをこの機会にぜひ！



## FAIRY CAKE

フェアリーケーキ

£5.50



英国のお菓子屋の店頭に並んでいるような  
彩り豊かなアイシングケーキ。  
ココア風味の”レッドベルベット”と”バニラ”の2種類セット。



## ICE-PAVLOVA

アイスパヴロヴァ

£7.00



サクサクメレンゲと甘酸っぱい特製ベリーソースを  
バニラアイスと一緒にどうぞ。



## BRITISH PANCAKES

ブリティッシュパンケーキ

£7.00



英国のパンケーキはクレープのような薄めの生地と  
もちもち食感が特徴的。  
本場同様レモンとシュガーでお召し上がりください。



# CAKES



## LEMON POUND

レモンパウンドケーキ

£5.00   

一口食べるとレモンの風味が口いっぱいに広がる、英国定番のしっとりとしたパウンドケーキです。



## EARL GREY ORANGE PUDDING

アールグレイオレンジプディング

£6.00   

アールグレイの茶葉を混ぜ込んだオレンジプディング。ほのかに香るオレンジの酸味としっとり食感が特徴です。

Hot / Cold



## TIRAMISU

ティラミス

£7.00   

マスカルポーネチーズをたっぷりと使い、コーヒーの苦みを利かせました。オレンジソースで爽やかな味の変化をお楽しみください。



## FRAISIER

フレジエ

£8.00   

フランスの春のケーキ。ピスタチオを使用したバタークリームのかなめらかさと、ベリー酸味が口いっぱいに広がります。

土・日・祝日 限定



# STUDENT SET MENU

学生限定セットメニュー

£10.00

Choose one set out of three.

Also choose one drink.



Plain scone and  
Ice-cream



Biscuits and  
Ice-cream



Plain scone and  
Biscuits



————— Your choice of drink —————

Peach tea

English Breakfast

Apple Juice

Strawberry tea

Blackcurrant

Orange Juice

# HOW TO ENJOY YOUR TEA

## Extra hot water

### 差し湯

ポットの紅茶がなくなったり、濃くなった際は、「差し湯」でお湯を追加することができます。スタッフまでお申し付けください。

## Decaffeinated tea

### ノンカフェイン紅茶

カフェインを抜いた紅茶をご希望のお客様は「デカフェオレンジティー」または「ハーブティー」をご注文下さい。



## Tea with milk

### ミルクティー

ご注文された紅茶は時間が経つと濃くなります。ミルクを加えて「ミルクティー」にしてお楽しみください。

### ミルクに合う紅茶例

English Breakfast

Caramel

Assam

Strawberry

Ceylon Uva

## 食事との食べ合わせ Food pairing with tea

紅茶には様々な食事と合わせることができます。  
食事に合わせた紅茶を選んで、日々の生活に紅茶を取り入れてみましょう。

### Black tea

- ・チーズ
- ・お肉料理
- ・揚げ物
- ・あんこ等の和菓子

### Milk tea

- ・スコーン
- ・生クリームやバターを多く使用するお菓子

### Iced tea

- ・お肉料理
- ・カレー等  
刺激のあるもの  
熱い食べ物

## SPECIAL TEA

---

### Darjeeling 1<sup>st</sup> flush

£15.00

ダーズリン ファーストフラッシュ

春摘みのファーストフラッシュは搾りたての果実のようなフレッシュな風味が特徴的です。

### Darjeeling 2<sup>nd</sup> flush

£15.00

ダーズリン セカンドフラッシュ

夏摘みのセカンドフラッシュは「紅茶のシャンパン」とも呼ばれ、マスケットフレーバーというダーズリン香が楽しめます。

## CLASSIC TEA

---

### Darjeeling

£8.00

ダーズリン

ダーズリン茶園の上質茶葉を使用。特有の芳香にフルーティさが爽やかです。

### English Breakfast

£8.00

イングリッシュブレックファスト

英国で好まれる濃いブレンド茶。しっかりとしたコクと甘みはミルクティーに最適です。

### Assam

£9.00

アッサム

大葉アッサム種は深い香りとコクがあり、ミルクと相性の良い濃厚な紅茶です。

### Keemun

£9.00

キーマン

中国紅茶の代表。キーマン香と呼ばれる薫香はランの花のような優雅さが感じられます。

### Ceylon Uva

£9.00

セイロンウヴァ

世界三大銘茶の一つ。スッキリとした清涼感のある正統派の紅茶です。

## SEASONAL

---

### Seasonal Tea

£9.00

季節の紅茶

スタッフが厳選した季節の紅茶をリーズナブルなお値段でご提供いたします。

※ 種類はスタッフへお尋ねください。



## SCENTED TEA

---

### Lapsang Souchong £8.00

ラプサンスーチョン

スモーキー茶葉を燻した独特なオリエンタルフレーバー。  
お肉料理やスモークサーモンとよく合います。

### Earl Grey £8.00

アールグレイ

中国茶葉にベルガモットで着香した紅茶。  
アフタヌーンティーには欠かせない一品です。

### Earl Grey Elegance £9.00

アールグレイエレガンス

中国茶葉にレモンとオレンジピール、矢車菊の花びらを加えた  
華やかでエレガントなブレンド茶。

### Decaffeinated Orange Tea £9.00

デカフェ オレンジティー

カフェインレスの紅茶に  
爽やかなオレンジの香りを付けました。

## FLAVOURED TEA

---

### English Rose £10.00

イングリッシュローズ

インド産高級茶葉にバラの花びらを盛り込みました。  
豊かさと気高さを備えた最高級の香り。

### Blackcurrant £10.00

ブラックカラント

インド茶葉にブラックカラントの実とベリーをブレンド。  
英国では定番のカシスのフレーバーです。

### Caramel £9.00

キャラメル

深いアッサムティーとキャラメルの香り高いブレンド。  
ほのかに甘い風味をお楽しみください。

### Peach £9.00

ピーチ

桃の甘い香りが漂うスウィーティーな紅茶。  
フェアリーケーキなどによく合います。

### Strawberry £9.00

ストロベリー

フレッシュな苺の香りが口いっぱいに広がる  
フルーティな紅茶。ミルクともよく合います。

### Coconut £9.00

ココナッツ

ココナッツの甘い香りと紅茶のバランスは絶妙。  
ミルクを入れてよりマイルドな味わいに。

## HERBAL TEA

---

Refresh Blend £9.00

リフレッシュブレンド

レモンの香りのハーブを集めた爽やかなハーブティー。

Chamomile £9.00

カモミール

リンゴに似たほのかに甘い香りとスッキリした味わいのカモミール。  
リラックス効果があります。

Relax Rose £9.00

リラク্সローズ

華やかな香りのバラの花びらを数種類、消炎作用のあるメロウ、  
抗ウイルス作用のスペアミント、ラベンダーをブレンド。

## OTHER BEVERAGES

---

Organic Coffee £9.00

オーガニックコーヒー

レインフォレストアライアンス認証コーヒー。

Decaffeinated Coffee £8.00

デカフェコーヒー

カフェインレスのコーヒー。

Iced Coffee (要検討) £8.00

アイスコーヒー

香り高いアイスコーヒー。

Iced Chocolate £9.00

アイスチョコレート

濃厚なココアとミルクの割合が絶妙です。

Hot Chocolate £9.00

ホットチョコレート

ヨーロッパでは定番の  
チョコレート、ミルクを混ぜた温かい飲み物。

Fruit Juice £6.00

フルーツジュース

・果汁100%アップル ・果汁100%オレンジ

## WINE

---

### British Hills House Wine

ブリティッシュヒルズハウスワイン

- Shiraz Cabernet シラズ カベルネ 赤
- Chardonnay シャルドネ 白
- Rose ロゼ

Glass £9.00

Bottle £33.00

### Sparkling Wine

スパークリングワイン

- White 白
- Rose ロゼ

200ml £13.00

## BEER

---

### British Hills Pride Blonde Ale

ブリティッシュヒルズプライドブロンドエール

ブリティッシュヒルズオリジナルレシピのエール。フルーティで飲みやすい。

330ml £9.00

### Stella Artois

ステラアルトワ

ベルギーを代表する爽やかなラガータイプ。

330ml £9.00

### Heineken

ハイネケン

オランダ生まれ、フルーティで飲みやすい。

330ml £9.00