

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。



Quiche

Plump pilgrim

Plain scone

Carrot cake

※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。



QUICHE LORRAINE

自家製キッシュ・ロレーヌ



£13.00   

じっくり炒めた玉ねぎとベーコンにチーズをたっぷりと加えたアスコット自慢の自家製キッシュ。



RYE-BREAD

ライ麦パン

£2.50  

全粒粉を使用したビタミン、ミネラルが豊富なパン。風味豊かでそのままでも美味しくいただけます。



CHEF'S SOUP

シェフ特製スープ

£6.00   

サンドウィッチとご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。



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？

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



CARAMEL CHOCO-CHIP POUND CAKE

キャラメルチョコチップパウンドケーキ

£5.00



チョコチップとアーモンドを混ぜ込んだ
しっとり食感が魅力のキャラメルパウンドケーキです。



CHESTNUT PUDDING

栗のプディング

£6.00



ホクホクの栗を使った優しい甘さのプディング。
英国を代表するアングリーズソースとともにどうぞ

※少量のアルコールを使用しております。

Hot / Cold



CHOCOLATE CAKE

濃厚チョコレートケーキ

£7.00



ヴァローナ社のチョコレートをたっぷりを使用し
滑らかに焼き上げました。イートインでは
生クリームと一緒に召し上がりください。

※少量のアルコールを使用しております。

Hot / Cold



FRUIT TART

フルーツタルト

£8.00



自家製カスタードと、季節のフルーツをお楽しみください。

※少量のアルコールを使用しております。

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

DESSERT



KNICKERBOCKER GLORY

ニッカーボッカーグローリー

£9.00



フルーツ盛り沢山のベリーソースと濃厚ソフトクリームの
グラスパフェ。

STUDENT SET MENU

£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

TEA and BEVERAGE

RECOMMENDATION

Today's Tea £6.00

本日の紅茶

メニュー内からスタッフが厳選した紅茶を
日替わりでリーズナブルなお値段でご提供いたします。
※ 種類は以下の通りです。

SEASONAL

Seasonal Tea £7.00

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。

TODAY'S TEA MENU

MON Earl Grey Elegance

TUE Ceylon Uva

WED English Breakfast

THU EG

FRI Peach

SAT Darjeeling

SUN Decaffeinated Orange Tea

TEA and BEVERAGE

RECOMMENDATION

Today's Tea £6.00

本日の紅茶

メニュー内からスタッフが厳選した紅茶を
日替わりでリーズナブルなお値段でご提供いたします。

※ 種類は以下の通りです。

SEASONAL

Seasonal Tea £7.00

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。

TODAY'S TEA MENU

MON Earl Grey Elegance

TUE Ceylon Uva

WED English Breakfast

THU EG

FRI Peach

SAT Darjeeling

SUN Decaffeinated Orange Tea

ICED TEA (夏季限定) £7.00

Iced Earl Grey Tea

アイスアールグレイティー

Iced Muscat Tea

アイスマスカットティー

状況によりお好みの紅茶でも対応可能な場合がございます。

上記以外の紅茶は£8.00~となります。

※ 詳細はスタッフへお尋ねください。

SPECIAL TEA

Darjeeling 1st flush

£12.00

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 2nd flush

£12.00

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

£8.00

アッサム

大葉アッサム種は深い香りとおコクがあり、ミルクと相性の良い濃厚な紅茶です。

Keemun

£8.00

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

£8.00

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。

SCENTED TEA

Lapsang Souchong £8.00

ラブサンスーチョン

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 £8.00

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 £8.00

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 £8.00

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 £8.00

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の葉をブレンド。
英国では定番のカシスのフレーバーです。

Caramel £8.00

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 £8.00

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 £8.00

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 £8.00

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 £8.00

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 £7.00

デカフェコーヒー

カフェインレスのコーヒー。

Iced Coffee £7.00

アイスコーヒー

香り高いアイスコーヒー。

Iced Chocolate £8.00

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 £8.00

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