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







£ 1.00 =¥100

值段表記

乳製品

卵 小麦

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。

- 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。
- フ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。
- ナイフはクリームとジャムを塗る際にご使用ください。
- プター 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。
- 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。

2 WAYS 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。







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





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

EXTRA SCONE 追加スコーン	£3.50	※クリームとジャムは付きません。 予めご了承ください。
EXTRA JAM & CREAM 追加ジャム&クリーム	£3.50	※アフタヌーンティーには、ジャム&クリームが セットで付いています。追加でご希望の 場合は、こちらをご注文ください。



HIGH TEA

ハイティー

1人前 £48.00 🖪 🥯 🎉







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。

※完食できなかった分は、お持ち帰りできません。



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

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

Baked

自家製スコーン2種類 自家製キッシュ・ロレーヌ

Choice of scones 自家製スコーンを2種類お選びください。

Plain

Raisin レーズン



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

EXTRA SCONE ※クリームとジャムは付きません。 £3.50 予めご了承ください。 追加スコーン EXTRA JAM & CREAM ※ハイティーには、ジャム&クリームがセットで £3.50 付いています。追加でご希望の場合は、 こちらをご注文ください。 追加ジャム&クリーム

TRADITIONAL



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

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 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。



スコーンプレート





紅茶の含まれないスコーンのみのプレート。



Choice of items

焼き菓子を2種類お選びください。

Plain scone プレーンスコーン Quiche キッシュ

Carrot cake キャロットケーキ

Plump pilgrim プランプピルグリム

※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。

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 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。



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。

DarjeelingEarl Greyダージリンアールグレイ

Strawberry Peach

ストロベリー

キャラメル

Caramel Coconut

ココナッツ

Refresh Blend Relax Rose リフレッシュブレンド

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

£22.00





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

£19.00







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、キュウカンバーの 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 £14.00

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 ミートパスティ £19.00

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。



チキン、チョリソー、ポテト、玉ねぎをじっくり炒め、 ピリ辛に仕上げました。 サルサソースとご一緒にどうぞ。



VEGETABLE PASTY ベジタブルパスティ £15.00

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

パスティの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 £28.00

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 £17.00

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 £5.00

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。

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 £8.00

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 CHOCOCHIP POUND キャラメルチョコチップパウンドケーキ £6.00

チョコチップとアーモンドを混ぜ込んだしっとり食感の キャラメルパウンドケーキです。 キャラメル好きにはたまらない限定ケーキをお見逃しなく。



CHESTNUT PUDDING チェスナッツプディング £8.00

ホクホクの栗をふんだんに使った優しい甘さのプディング。 イギリスを代表するアングレーズソースと共にご提供します。

Hot / Cold



BRAMLEY APPLE PIE アップルパイ バニラアイス添え £8.50

リンゴがぎっしり詰まったアップルパイは、 程よい酸味と爽やかな香りが特徴的。 熱々なパイとバニラアイスとの相性も抜群です。。



CHEESECAKE WITH DRIED FRUITS AND NUTS

ドライフルーツとナッツのチーズケーキ £9.50

ココアスポンジにチーズクリーム、ドライフルーツと ナッツを合わせました。 濃厚なチーズクリームとドライフルーツ、ナッツの食感を お楽しみ下さい。

土·日·祝日 限定

HOW TO ENJOY YOUR TEA

紅茶の様々な楽しみ方

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所望のお客様は 「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 紅茶にミルクを入れる

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

SEASONAL

Today's Tea

£6.00

Seasonal Tea

£7.00

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。 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

SPECIAL TEA

CLASSIC TEA

Darjeeling 1st flush

£12.00

Darjeeling

£8.00

ダージリン 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。

ダージリン

ダージ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。

Darjeeling 2nd flush

£12.00

English Breakfast

£8.00

ダージリン 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」とも呼ばれマスカットフレーバーというダージリン香が楽しめます。

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

FLAVOURED TEA

Lapsang Souchong

£8.00

English Rose

£8.00

ラプサンス―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。 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。

Earl Grey

£8.00

Blackcurrant

£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。

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。

Earl Grey Elegance

£8.00

Caramel

キャラメル

£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。

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。

Decaffeinated Orange Tea

£8.00

Peach

£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。

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。

HFR	RA	11/	TE	A
	JDI			

OTHER BEVERAGES

Refresh Blend 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。	£9.00	Organic Coffee 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。	£8.00
Chamomile 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リラックス効果があります。	£9.00 カモミール。	Decaffeinated Coffee デカフェコーヒー カフェインレスのコーヒー。	£7.00
Relax Rose リラックスローズ 華やかな香りのバラの花びらを数種類、消炎作用のある 抗ウイルス作用のスペアミント、ラベンダーをブレンド。	£9.00	Iced Coffee アイスコーヒー 香り高いアイスコーヒー。	£7.00
		Iced Chocolate 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。	£8.00
		Hot Chocolate 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。	£8.00
		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

Glass £9.00

ブリティッシュヒルズハウスワイン

Bottle £33.00

・ Shiraz Cabernet シラーズ カベルネ 赤

• Chardonnay シャルドネ 白

· Rose

Sparkling Wine

200ml £13.00

スパークリングワイン

· White 自

・Rose ロゼ

BEER

British Hills Pride Blonde Ale

330ml £12.00

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。

Stella Artois

330ml £9.00

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。

Heineken

330ml £9.00

ハイネケン

オランダ生まれ、フルーティで飲みやすい。