

## **Lobby Lounge Menu**

Tutti i prezzi sono in JPY e sono comprensivi di tassa di consumo del 10% e servizio del 15%.  
All prices are in JPY and inclusive of 10% consumption fee and 15% service charge.

I piatti del menu e i prezzi sono soggetti a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità.  
Menu items and prices are subject to change according to seasonality and availability.

**AFTERNOON TEA - NIKO ROMITO**

**10,500**

Served from 11:30am until 9:15pm

**SALATO  
SAVORY**

Pan Brioche , salmone affumicato e formaggio morbido (G)(D)(F)

Pan Brioche, cream cheese and smoked salmon

Bruschetta al pomodoro (V)(G)

Niko Romito bread, tomato and basil

Tartelletta di gamberi e avocado (G)(D)(S)

Ama-ebi tart and avocado

Bomba con mozzarella di bufala, prosciutto crudo e basilico (G)(D)

Bomba with buffalo mozzarella, cured ham and basil

Focaccia Parigina (G)(D)

Focaccia with tomato, Caciocavallo cheese, ham and puff pastry

Torta Pasqualina (G)(D)

Spinach and ricotta pie

**DOLCE  
SWEET**

Profiteroles (G)(D)(N)

Chocolate choux and vanilla cream

Mimosa (G)(D)(N)(A)

Sponge cake, Strega liqueur and lemon cream

Babà, crema chantilly e arancia (G)(D)(A)(LS)  
Baba, vanilla chantilly and Japanese orange

Cannoncino al pistacchio (G)(D)(N)  
Caramelized puff pastry and pistachio cream

Cannolo Siciliano (G)(D)(N)  
Ricotta cheese, candied orange and roasted pistachio

Tartelletta di frutta stagionale (G)(D)(N)(LS)  
Seasonal Fruit Tart

**SCONE** (V)(D)(G)  
*Scone con doppia panna e marmellate*  
*Scone with clotted cream and jams*

## **SELEZIONE DI TÈ E CAFFÈ** **TEA AND COFFEE SELECTION**

## TÈ D'AUTORE | SIGNATURE TEA

2,500

### TÈ GIAPPONESE BIOLOGICO (LS) ORGANIC JAPANESE TEA

*Foglie di tè biologico da KITANO CHAEN a Ureshino, prefettura di Saga nel Kyushu, sud-ovest del Giappone. Ureshino è rinomata come il luogo di nascita del tè giapponese e KITANO CHAEN è uno dei pochi giardini del tè che utilizza coltivazioni completamente prive di pesticidi e fertilizzanti chimici.*

*Organic tea leaves from KITANO CHAEN at Ureshino, Saga prefecture in Kyushu, southwest of Japan. Ureshino is renowned as the birthplace of Japanese Tea and KITANO CHAEN is one of the few tea garden who use completely pesticide free and chemical fertilizer free cultivation.*

### Sencha Okumidori | Steamed Green tea

*Un tè verde al vapore fatto usando solo le foglie più giovani (gemma di Milu)  
Steamed marbling green tea made using only the youngest leaves (Milu bud)*

### Tè nero Yabukita | Black tea

*Seconda raccolta selezionata intorno alla metà di giugno  
Second harvest picked around mid-June*

### Tè tostato biologico | Roasted green tea

*Yabukita e Benifuki miscelati,  
Raccolti all'inizio di aprile  
Blended Yabukita and Benifuki,  
picked early May*

### Tè verde stagionale | Seasonal green tea

*Tè verde alla menta  
Mint flavored Sencha*

## SELEZIONE DI TÈ IN FOGLIE | TEA SELECTION

2,500

### **JING'S Tea (SC)**

*Un'esperienza unica nel suo genere di tè biologico per risvegliare i tuoi sensi.  
A one-of-a-kind experience of organic tea to awaken your sense.  
Da coltivazione responsabile con certificazione zero emissioni di carbonio.  
Responsibly sourced and carbon neutral certifie*

### **Tè Nero | Black Tea**

Assam Breakfast, *India*  
*Tè al malto, perfetto per la colazione con o  
senza latte*  
*Malty breakfast tea perfect with or  
without milk*

Earl Grey, *Sri Lanka*  
*Tè profumato al bergamotto*  
*Tea scented with bergamot*

Darjeeling 2<sup>nd</sup> Flush, *India*  
*Fragrante e confortante*  
*Fragrant and comforting*

Decaffeinated black Ceylon, *Sri Lanka*  
*Maltato, ricco e corposo con note di frutta  
secca*  
*Malty, rich and full bodied with notes of  
dried fruit*

### **Tè Bianco | White Tea**

Jasmine Silver Needle, *China*  
*Utilizza i boccioli di tè bianco più dolci e  
profumati con fiori di gelsomino freschi*  
*Uses the sweetest, spring picked white tea  
buds and scented with fresh jasmine flowers*

### **Tè Oolong | Oolong Tea**

Yellow Gold, *China*  
*Tè oolong, magistralmente prodotto a mano*  
*Masterfully hand-rolled oolong tea*

Whole Chamomile Flowers

*Infusione calmante e purificante*

*Simply soothing and cleansing infusion*

Rooibos

*Note di arancia di Siviglia con sentori di vaniglia*

*Notes of Seville orange with soft hints of vanilla*

Whole Rose Buds

*Accuratamente essiccato per preservare il sapore e il profumo naturali*

*Carefully dried to preserve natural flavor and scent*

Peppermint

*Tè alla menta piperita*

*Peppermint tea*

Blackcurrant & Hibiscus

*Ribes estivo e gusci di ibisco offrono un infuso vivido e vivace*

*Whole blackcurrants and hibiscus shells offer a vivid and lively infusion*

Lemongrass & Ginger

*Composto da due ingredienti semplici e naturali: citronella e zenzero*

*Comprising two simple, natural ingredients – intensely fresh lemongrass and satisfyingly warm ginger*

**CAFFÈ | COFFEE 1,800**

Caffè di produzione sostenibile e  
certificato ISO  
Coffee sustainably produced and ISO  
certified

Espresso | Double Espresso (SC)

Caffè Americano (SC)

Macchiato (SC)

Cappuccino | Caffè Latte (SC)

Caffè Au Lait (SC)

Caffè (SC)

Cioccolata Calda  
*Hot chocolate*

Matcha Latte (LS)

Shakerato (SC)  
*Coffee with Okinawa brown sugar syrup*

**ACQUA | WATER (LS)**

Oku- Aizu still | Sparkling 500ml **1,200**

Oku- Aizu still | Sparkling 750ml **1,800**

*Il menu de La Pasticceria - Niko Romito include una selezione di 6 dolci mono-porzione, ciascuno ispirato ad una ricetta tradizionale di una regione italiana. Nella versione ideata dallo Chef i dolci sono alleggeriti grazie alla riduzione di grassi animali e zuccheri aggiunti; molta attenzione è stata dedicata all'estetica di ogni creazione, così da realizzare una collezione che esalta il gusto e la bellezza in ogni dettaglio.*

*Niko Romito*

*The menu of La Pasticceria Niko Romito includes a selection of 6 mono-portion pastries, each one inspired by an Italian region's traditional recipe, yet lightened in their preparation by reducing animal fats and added sugars. Great attention has been dedicated to the aesthetics of each item hence creating a collection that enhances taste and beauty in each and every detail.*

*Niko Romito*



## LA PASTICCERIA –NIKO ROMITO

3,500

Babà, crema chantilly e arancia (G)(D)(A)(LS)  
*Baba, vanilla chantilly and Japanese orange*

Cannoncino alla Vaniglia (G)(D)  
*Caramelized puff pastry and vanilla cream*

Profiteroles (G)(D)(N)  
*Chocolate choux and vanilla cream*

Mimosa (G)(D)(N)(A)  
*Sponge cake, strega liqueur and lemon cream*

Cheesecake (G)(D)(N)(LS)  
*White chocolate whipped ganache and strawberries*

Tartelletta di frutta stagionale (G)(D)(N)(LS)  
*Seasonal Fruit Tart*

**BVLGARI IL CIOCCOLATO**  
*BVLGARI CHOCOLATE(V)(A)(N)(D)(G)*

1 piece	<b>2,030</b>
3 pieces	<b>4,450</b>
5 pieces	<b>7,500</b>
10 pieces	<b>15,400</b>

## WINES BY THE GLASS

### Metodo Classico | Champagne/ Sparking Wine

KRUG Grand Cuvee Edition 171	Pinot Noir, Ch, Meunier	<b>12,400</b>
THIENOT 2008 Cuvee Stanislas	Chardonnay	<b>5,900</b>
CASTELNAU 2006 Brut Millesime	Pinot Noir, Chardonnay	<b>5,900</b>

### Vini Rossi | White Wine

RIJCKAERT 2021 Pouilly Fuisse 1er Cru Sur La Roche	Chardonnay	<b>3,800</b>
HUGEL 2019 Gewurztraminer Estate	Gewurztraminer	<b>3,400</b>
DE VILLAIN 2020 Bouzeron	Aligote	<b>3,600</b>
CANTZHEIM 2019 der Fuchs Trocken	Riesling	<b>3,600</b>

## **Vini Rosato | Rose Wine**

LA SPINETTA CASANOVA 2022 Rose di Casanova Toscana	Sangiovese, P.Gentile	<b>3,200</b>
---	-----------------------	--------------

## **Vini Rossi | Red Wine**

PAOLO SCAVINO 2019 Barolo	Nebbiolo	<b>4,800</b>
------------------------------	----------	--------------

BERNHARD HUBER 2019 Malterdinger	Pinot Noir	<b>4,700</b>
-------------------------------------	------------	--------------

RIDOLFI 2017 Brunello di Montalcino	Sangiovese	<b>4,300</b>
--	------------	--------------

PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2019 Pichon Comtesse Reserve	C.Sauvignon. Merlot	<b>4,300</b>
---	---------------------	--------------