

PIERRE HERMÉ PARIS JARDIN DE FRUITS AFTERNOON TEA

PIERRE HERMÉ
PARIS

Sweets



エモーション・ソレント

フルーティーなマンゴーとライムのグラスデザート



エルメ キャレ アンヴィ

カシスとバニラとスマレが調和する、洗練された一品



ミルフィーユ サティージュ

サクサクのパイと華やかな果実が響き合うミルフィーユ



オプションアイテム
ミスグラグラ

マカロン生地でピスタチオアイスとイチゴのソルベをサンドしました。さくさくとした食感とふんわりとした口当たりが、その美味しさを一層引き立てます。



エラ

レモンとフランボワーズの軽やかな味わいを楽しむプティフル



チーズケーキ
アンフィニマンシロン

レモンの爽やかな酸味を引き立てた、軽やかなチーズケーキ



マカロン・ソレント

ライムの華やかな酸味が広がる、夏らしいマカロン

Savouries



トマトとスイカのガスパチョ

スイカとバジルを加えた、みずみずしく香り豊かな冷製ガスパチョ



マグロのタタキ

チリレモンソースと海苔風味のクリスピーライスがアクセントの、爽やかな味わい



スモークサーモントラウト
ブリオッシュ

ディル香るサワークリームといくらを合わせた、華やかなブリオッシュ



フィンガーサンドウィッチ

ハムときゅうり、クリームチーズを合わせたクラシッくな一品



チャバタサンド

グリル野菜とモッツァレラを合わせた、地中海風サンドウィッチ

ハイアット リージェンシー 東京のシェフチームが手掛けるセイボリー

PIERRE HERMÉ PARIS JARDIN DE FRUITS AFTERNOON TEA

PIERRE HERMÉ
PARIS

Sweets



Emotion Solento Verrine

A glass dessert layered with refreshing and juicy fruit flavors.



Herme Carré Envie

A refined creation where rich fruit flavors harmonize with delicate sweetness.



Millefeuille Satine

A mille-feuille where crisp pastry layers meet vibrant fruit flavors in perfect harmony.



Optional item
Miss Gla'Gla

A refreshing ice cream sandwich known for its delicate contrast of crispness and light, airy texture.



Ella

A gâteau featuring fruity aromas and a light, refreshing taste.



Cheesecake
Infiniment Citron

A light cheesecake highlighting the bright and refreshing acidity of citron.



Macaron Solento

A summer-inspired macaron bursting with vibrant fruity acidity.

Savouries



Tomato And
Watermelon Gazpacho

A refreshing watermelon gazpacho with basil, topped with compressed watermelon, feta cheese, and olive oil pearls.



Tuna Tataki

Seared sesame-crusted tuna akami served with wasabi cabbage slaw, chili-lemon sauce and crispy seaweed rice.



Smoked Salmon Trout Brioche

Crispy brioche topped with dill infused sour cream, slices of smoked salmon trout, ikura and edible flowers.



Finger Sandwich

Sandwich with ham, cucumber, mustard and pimento cream cheese on shokupan bread.



Ciabatta

Mediterranean-style ciabatta Sandwich with grilled eggplant, sundried tomatoes, fresh mozzarella, lettuce and pesto mayonnaise

Savory selections crafted by the Culinary team at Hyatt Regency Tokyo

コーヒー


コーヒー (ホット/アイス)

アメリカンコーヒー

ウィンナーコーヒー

カフェラテ (ホット/アイス)

カプチーノ

デカフェコーヒー 

ジンティー/ブラックティー

アッサムブラックファースト

厳選したアッサム茶葉を使用し、力強いコクと芳醇な香り

ダーズリン 2nd フラッシュ

華やかで香り高く、ぶどうのような甘みが広がる

アフタヌーンティーの代表格の紅茶

セイロンブラックファースト

スリランカ・ルフナとディンブラの茶葉をブレンド

香ばしく甘みのある深い香り、爽やかで洗練された味わい


フレーバーティー

アールグレイ (ホット/アイス)

ルフナ産セイロン茶に天然ベルガモットを纏わせた

気品あふれる柑橘の香りの紅茶

ホワイトティー

オーガニック 雲南ホワイトピオニー 

中国雲南省産の白牡丹を使用

やさしい甘みと澄んだ余韻をもつ、繊細で上質な白茶

ジャスミンティーシルバーニードル

天日干し白茶にジャスミンの鮮花を重ねた

メロンを思わせるみずみずしい甘みと芳醇な香り一杯

ハーブティー

ルイボス 

南アフリカ・セダーバーグ産の茶葉を使用

蜂蜜のような甘さと、ほのかなバニラが広がるやさしい味わい



カモミールフラワーズ 

小さなカモミールの花を丁寧に乾燥

心と身体をやさしく落ち着かせる、穏やかな香り一杯

ホールペパーミント リーフ

清涼感あふれる香りで心と身体をやさしく整える一杯

レモングラス&ジンジャー (ホット/アイス)  

体を温める生姜と爽やかなシトラスが香る、

ほっと安らぐハーブティー

ブラックカラント&ハイビスカス (ホット/アイス)

美容への働きが期待できると言われているブラックカラント

と、ハイビスカスの爽やかな酸味が広がる華やかな味わい

ホールローズバッド 

ペルシャの伝統に基づき摘み取られたイラン産のバラのつぼみ

ティーポットで花開く、芳醇で優雅なバラの香り

日本茶

煎茶

茶葉の旨みを丁寧に引き出す、汲出(くみだし)仕立て

ほうじ茶

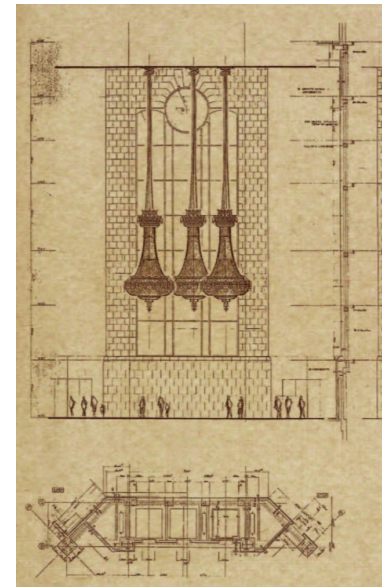
香ばしさを楽しむ、汲出(くみだし)仕立て



おすすめ



FREE カフェインレス




Timeless Elegance Reimagined

アトリウムロビーを象徴する「エンペラーズ・シャンデリア」は、
誠実さと温かなおもてなしの心を体現し、
1980年の開業以来、ホテルを訪れるすべてのゲストをやさしく迎えてきました。

高さ28メートル、8階まで吹き抜けるダイナミックな空間に輝く、
約11万5,000個のスワロフスキー®・クリスタルを贅沢に
あしらった3基の壮麗なシャンデリアは、この場所に時代を超えた気品と
あたたかな光をもたらしています。

ホテルのシンボルであるこのシャンデリアの下、ピエール・エルメ・パリとの
コラボレーションによるアフタヌーンティーをぜひお楽しみください。

COFFEE

Coffee (Hot/Iced)
Americano
Vienna Coffee
Caffè Latte (Hot/Iced)
Cappuccino
Decaffeinated Coffee  FREE

Black Tea

Assam Breakfast
Crafted from carefully selected Assam leaves, offering a bold body, rich depth, and a full, aromatic finish.


Darjeeling Second Flush
Fragrant and refined, with a gentle grape-like sweetness. A timeless classic, often celebrated as the queen of afternoon teas.

Ceylon Breakfast
A blend of Ruhuna and Dimbula leaves from Sri Lanka. Toasty sweetness, a deep aroma, and a bright, elegantly balanced finish.

Flavored Tea


Earl Grey (Hot/Iced)
Ceylon tea from Ruhuna, Sri Lanka, gently infused with natural bergamot, unfolding into an elegant citrus fragrance and a beautifully balanced, refined cup.


White Tea

Organic Yunnan White Peony 
Crafted from Bai Mudan leaves grown in Yunnan, China. A delicate white tea with gentle sweetness and a clear, lingering finish.



Jasmine Tea Silver Needle
Sun-dried white tea layered with fresh jasmine blossoms. A fragrant infusion with a luscious, melon-like sweetness and an elegant floral aroma

Herbal Tea


Rooibos  FREE
Harvested in the Cederberg region of South Africa. Naturally caffeine-free, with a mellow honeyed sweetness and a soft touch of vanilla.

Chamomile Flowers  FREE
Whole chamomile blossoms, carefully dried to preserve their natural fragrance. A gentle, soothing infusion with a soft floral aroma that calms the mind and body.

Whole Peppermint Leaf
Refreshing and cooling, bringing clarity and balance with every sip.

Lemongrass & Ginger (Hot/Iced)   FREE
Warming ginger meets bright citrus notes, creating a comforting and gently restorative infusion.

Blackcurrant & Hibiscus (Hot/Iced)
Vibrant and fruity, blending antioxidant-rich blackcurrant with the lively tartness of hibiscus for a beautifully refreshing cup.

Whole Rose Buds  FREE
Handpicked Iranian rosebuds, inspired by Persian tradition. Watch them bloom in the pot, releasing a rich and elegant floral fragrance.

Japanese Tea

Sencha
Gently brewed in the traditional kumidashi style to draw out the leaves' natural umami.

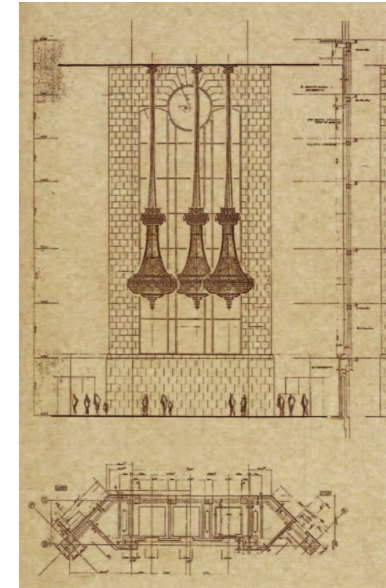
Hojicha
Roasted for a warm, toasty aroma and smooth character, brewed in the traditional kumidashi style.



Recommend



FREE Decaf



Timeless Elegance Reimagined

High above the atrium, 15,000 Swarovski crystals shimmer in a magnificent chandelier. Since the hotel's opening in 1980, its gentle, radiant glow has welcomed guests, quietly accompanying conversations in the lobby and countless memorable moments.

Today, this legacy of light continues above the Nineteen Eighty Lounge & Bar, where guests gather for afternoon tea and dining beneath its warm brilliance — connecting past and present.

Beyond their beauty, the chandeliers embody the hotel's enduring philosophy, uniting Japanese craftsmanship with international elegance.