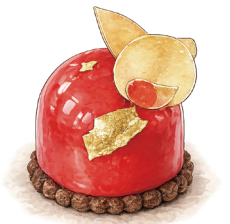


Jade Garden Signature High Tea

Sweets



Luck - 福

花椒（ファージャオ）を効かせたチョコレートムースに、マンゴーコンポートを重ねて。赤と金を基調に、金箔をあしらひ華やかに仕上げました。



After Rain - 雨後

芳醇なプーアル茶香る3種のショコラに、爽やかなマンダリンクリームを合わせました。柑橘の酸味がショコラの奥深さを引き立てます。



Ink Forest - 墨林

香ばしい黒ごまのクッキーに、滑らかな栗のクリームを合わせました。深みのあるロースト香と大地を思わせる風味に、栗のやさしい甘みが重なります。



Autumn Gold - 秋金

クラシックなティグレを秋らしくアレンジ。かぼちゃの豊かな風味に五香粉を合わせ、温かみのあるスパイス香る一品に仕上げました。



Bao - 包子

豆乳と生姜のムースに白ごまのキャラメルを添え、中国点心をモダンに表現。生姜のやさしい香りが甘さを引き締める、なめらかな味わいです。



Red Jade - 紅玉

中国で親しまれるナツメを現代的にアレンジし、クルミと滑らかなガナッシュを合わせました。ナツメの自然な酸味が濃厚な味わいに軽やかさを添えています。

Savories



**和牛のパートフィロ包み焼き
黒胡椒と特製キノコ醬**

和牛もも肉をバターと黒胡椒で香ばしく炒め、芳醇なキノコ醬とともにパートフィロで包み焼きに。パリッとした食感と和牛の旨味、キノコの豊かな風味をお楽しみください。



**アワビのカレー香る
クリームグラタン**

酒蒸しでふっくら仕上げたアワビを殻ごと使用。カレー香るクリームソースと合わせ、香ばしく焼き上げました。



**フォアグラのクリスピー春巻き
キャビア添え**

香ばしく揚げた春巻きの中に、フォアグラの濃厚なペーストを包みました。キャビアの上品な塩味と抹茶のほのかな苦味がアクセントの華やかな一品です。



**海老トースト
スナック唐辛子のアクセント**

海老をパンにのせて蒸し上げ、香ばしく揚げた海老トースト。サクッとした食感と海老の旨味に、スナック唐辛子のほどよい辛味がアクセントを添えます。



**豚トロの香味
スパイスソース和え**

脂の甘みが豊かな豚トロを、葱・生姜と八角やシナモンなどの香辛料を効かせた特製香味ソースで仕上げました。豊かな香りとコクをお楽しみください。

秋の素材を味わう、デザートコレクション

デザートは、栗やかぼちゃなど、秋の味覚を取り入れ、季節の素材を現代的な感性で表現した6品。

素材それぞれの甘みや香りを繊細に重ね、秋ならではの豊かな味わいを引き出しました。

深まる秋の余韻とともに、モダンチャイニーズ・ハイティーの世界観を優雅に締めくくります。

五感で楽しむ中国料理

30年以上培ってきた中国料理の技術をもとに、上質な食材に洋のエッセンスや多彩な香りを重ねました。

一品ごとに異なる香りや味わい、ふっくら、なめらか、パリパリ、サクサク、プリプリと

変化する食感を巧みに組み合わせ、ひと口ごとに新たな発見を。

伝統の技法と新たな感性を融合させた、五感で楽しむセイボリーコレクションです。

Jade Garden Signature High Tea

Sweets



Luck Fortune

Chocolate mousse infused with Sichuan pepper with the fruity brightness of mango, leaving a memorable spiced finish.



After Rain

Three expressions of chocolate infused with fragrant Pu'er tea, paired with bright mandarin cream. The citrus lifts the depth of the chocolate and leaves a clean, refreshing finish.



Ink Forest

A delicate black sesame cookie with smooth chestnut cream, bringing together deep roasted, earthy notes with gentle sweetness.



Wagyu Beef Wrapped in Crispy Phyllo

Paper-thin filo reveals succulent Wagyu seasoned with fragrant black pepper and rich house-made mushroom sauce. Crisp and delicate outside, rich and intensely savory within.



**Abalone Gratin,
Curry-Scented Cream**

Sake-steamed until tender, abalone is returned to its shell with a velvety curry-scented cream sauce and baked until golden. Rich oceanic umami meets mellow richness and gentle spice.



Autumn Gold

A seasonal interpretation of the classic tigre, combining earthy kabocha with aromatic Chinese five-spice. Warm, spiced, and reminiscent of the colors and flavors of autumn.



**Bao
Steamed Bun**

A modern interpretation of Chinese dim sum, featuring soy milk and ginger mousse paired with white sesame caramel.



Red Jade

A contemporary interpretation of Chinese jujube, paired with walnut and silky ganache. The natural acidity of the jujube cuts through the richness, creating a balanced taste.



**Crispy Foie Gras Spring Roll,
Caviar & Matcha**

A crisp shell gives way to silky foie gras, lifted by the refined salinity of caviar. A hint of matcha adds subtle bitterness and an aromatic finish.



**Shrimp Toast,
Aromatic Chili**

Seasoned shrimp is gently steamed over bread before being fried to a delicate golden crisp. Plump shrimp and crunchy toast are finished with aromatic chili.



Pork Jowl & Scallion

Succulent pork jowl meets an aromatic sauce layered with scallion, ginger, star anise, cinnamon, tsaoko and clove. Warm, floral and earthy spices unfold gradually on the palate.

A Taste of Autumn: Dessert Collection

A collection of six desserts featuring seasonal autumn flavors such as chestnut and pumpkin, reimagined with a contemporary touch.

Delicate layers of sweetness and aroma capture the richness of the season, bringing the Modern Chinese High Tea experience to an elegant close.

Savories

Chinese Cuisine Through the Five Senses

Drawing on over 30 years of Chinese culinary expertise, premium ingredients are paired with Western influences and layered aromas.

A variety of flavors and textures—from tender and smooth to crisp and succulent—create new discoveries with every bite.

A savory collection where tradition meets contemporary creativity.

中国茶 ポット交換制のフリーフローです。
(ラストオーダーは 90 分とさせていただきます。)

緑茶

龍井茶 (ロンジン茶)

中国を代表する緑茶。豊富なビタミンCとカテキンを含み、
香ばしく上品な味わいと、すっきりとした後味が特徴です。

白茶

白牡丹 (ハクボタン)

花のような甘い香りがあり、渋みが少なく
すっきりとした味わいが特徴です。

ウーロン茶

凍頂烏龍茶 (トウチョウ ウーロン茶)

華やかな香りとやさしい甘みが広がる、台湾を代表する烏龍茶。
すっきりとした飲み心地が魅力です。

鉄観音茶 (テッカノン茶)

安溪県を代表する烏龍茶。芳醇な香りと力強い味わい、奥行きのある
余韻をお楽しみいただけます。

紅茶 / 祁門紅茶 (キーマンコウ茶)

世界三大紅茶のひとつ。リンゴを思わせる甘く華やかな香りと、
まろやかな味わいが特徴です。

黒茶 / 黒普洱 (クロプーアール)

熟成による深いコクと、まろやかな味わいが特徴の黒茶。
すっきりとした後味で、お食事とともに心地よく楽しめます。

工芸茶 / (本日のおすすめをご提供します)

お湯の中で花がゆっくりと開く、見た目にも美しいフラワーティー。
やさしい花の香りと、ジャズミン茶のすっきりとした味わいを楽しめます。

ノンカフェイン中国茶

杜仲茶 (トチュウ茶)

ほのかな甘みと香ばしさがあり、クセの少ない味わいが特徴です。

キンレンカ花茶

鮮やかな黄金色の花を咲かせる金蓮花。
甘くてやわらかい香りが特徴です。



J A D E
G A R D E N

Chinese Tea Enjoy free-flow tea with pot refills.

Last order is 90 minutes after the start of service.

GREEN TEA/Long Jing Tea

One of China's most iconic green teas, featuring a refined roasted aroma and a clean, refreshing finish.

White Tea/White Peony (Bai Mudan)

Delicate and floral with a gentle sweetness, this tea has low astringency and a clean, refreshing finish.

OOLONG TEA

Dong-Ding Oolong Tea

A Taiwanese oolong tea with floral aromas, soft sweetness, and a smooth finish.

Tieguanyin Tea

A rich and aromatic oolong tea with deep flavor and a lingering finish.

BLACK TEA/Keemun Tea

One of the world's most renowned black teas, featuring fruity floral notes and a mellow taste.

DARK TEA/Pu-erh Tea

Aged Chinese dark tea with deep richness, smooth character, and a clean finish.

CHINESE FLOWER TEA/Today's Selection

A beautiful floral tea that slowly blossoms in hot water. Enjoy its gentle floral aroma and the clean, refreshing taste of jasmine tea.

Caffeine-Free Chinese Tea

Eucommia Tea

A smooth, mild tea with subtle sweetness and a lightly roasted aroma.

Nasturtium Flower Tea

Featuring vibrant golden flowers, this tea has a soft, delicate sweetness and gentle floral aroma.



J A D E
G A R D E N