

Xmas Afternoon tea



スペシャルプラン
¥9,000（税サ込）

スタンダードプラン
¥7,000（税サ込）

フリードリンク

《デザート11品》

ポムショコラブラン
国産和栗のモンブラン
シャンティーフロマージュ
マカロンピスターシュノエル
ココフリユイルージュ
モワルーショコラ
クリスマスボール
シュービュッシュュショコラ
シャンパンジュレ
ボンボンショコラ
小菓子

《セイボリー5品》

ローストビーフと蕪のマリネ
クワトロフォルマッジロール
ツリードキッシュ
クラムチャウダー
ファルファッレグラタン

《デザート8品》

ポムショコラブラン
国産和栗のモンブラン
シャンティーフロマージュ
マカロンピスターシュノエル
ココフリユイルージュ
モワルーショコラ
クリスマスボール
シュービュッシュュショコラ

《セイボリー4品》

ローストビーフと蕪のマリネ
クワトロフォルマッジロール
ツリードキッシュ
クラムチャウダー

《紅茶10種》

ダージリンブレンド
アフタヌーンブレンド
煎茶レモンガラス
ラズベリーリーフ
フルーツカクテル
ジュニバーベリー
レディースブレンド
ローズレッド
エキナセア
ラ・フランス

《ソフトドリンク6種》

リンゴ
グレープフルーツ
マンゴー
コーラ
ジンジャーエール
コーヒー

期間：2025年11月1日～12月28日

時間：11:00～18:00(17:30L.O)※火・水曜日定休



OPERAHOUSE TOKYO CHRISTMAS DINNER



東京の美景を眺めながら
洗練された美食を愉しむ

20組様限定
クリスマスディナー
特別開催決定



※写真はイメージとなります



場所：オペラハウス東京 ※新宿初台駅直結
開催日：2025年12/23（火）・24（水）・25（木）
時間：18：00～ ※完全予約制

フレンチコース料理 1名27,500円（税/サービス料込）
＜アミューズ/冷前菜/温前菜/魚料理/肉料理/デザート/カフェ＞

アルコールペアリング 1名12,100円（税/サービス料込）
ノンアルコールペアリング 1名8,470円（税/サービス料込）

カクテル各種 1杯1,650円（税/サービス料込）
クリスマス特別カクテル 1杯2,200円（税/サービス料込）

※その他各種ご用意しております



ご予約はこちら↑



OPERAHOUSE 東京

営業時間 平日 12:00～19:00
土日祝 9:00～21:00

東京都新宿区西新宿3丁目20-2
東京オペラシティ54階



☎ 03-3320-6022