

W SHANGHAI

THE BUND

**DISCOVER SHANGHAI
BEYOND BORDERS
AFTERNOON TEA**

THE
TOKYO
TORANOMON

EDITION



DISCOVER SHANGHAI BEYOND BORDERS AFTERNOON TEA

上海ディスカバリー アフタヌーンティー

SAVORY

SHANGHAI-STYLE BRAISED DUCK FRESH SPRING ROLL

上海風鴨の生春巻き

海派鴨肉卷

Soy Braised Duck Leg, Melon, Rice Paper, Caviar

鴨もも肉の醤油煮込み、メロン、ライスペーパー、キャビア

OPEN SANDWICH WITH SHANGHAI-STYLE SMOKED SALMON

上海風燻製サーモンのオープンサンドイッチ

海派醬香烟熏三文魚三明治

Shallot Chip, Sesame Seed, Chive

エシャロットチップ、胡麻、チャイブ

FOIE GRAS TART

フォアグラタルト

鵝肝塔

Foie Gras Mousse, Chocolate Tart, Orange Jam, Orange Chip

フォアグラムース、チョコレートタルト、オレンジジャム、オレンジチップ

CHAR SIU FEUILLETÉ

チャーシューパイ

叉焼千層酥

Pork Char Siu, Plum Jam, Feuilleté, Sesame Seed

チャーシュー、プラムジャム、パイ、胡麻

SWEET

MUGWORT DANGO

ヨモギ入り団子

艾叶青团

Dried Tangerine Peel, White Chocolate Cream, Red Bean Paste, Mugwort Sponge

陳皮、ホワイトチョコレートクリーム、あんこ、ヨモギスポンジ

CHOCOLATE SPRING ROLL

チョコレート春巻き

巧克力春卷

Chocolate Brownie, Filo, Strawberry

チョコレートブラウニー、パートフィロ、苺

CHILLED MANGO CREAM TART

マンゴークリームタルト

芒果奶油塔

Mango Cream, Sago Pearl, Mango

マンゴークリーム、タピオカ、マンゴー

SUMMER PEACH VERRINE

サマーピーチヴェリーヌ

夏日蜜桃

Rosemary Peach Compote, White Chocolate Peach Mousse, Elderflower Jelly

ローズマリーピーチコンポート、ホワイトチョコレートピーチムース、エルダーフラワーゼリー

SCONE

CRUMBLY CHOCOLATE RAISIN SCONE, GOJI BERRY SCONE

チョコレートレーズンスコーン、クコの実スコーン

脆珠黑巧克力黑提松饼、枸杞松饼

CLOTTED CREAM, RASPBERRY JAM

クロテッドクリーム、ラズベリージャム

英式冷凝乳奶油、树莓果酱



SAM ZHU

Executive Pastry Chef, W Shanghai on the Bund

Renowned for his creative approach to modern pastry and dessert design. His work combines technical precision with bold flavors and artistic presentation, delivering distinctive culinary experiences for guests at one of Shanghai's leading luxury hotels.

サム・ズー

W上海-外滩 エグゼクティブ・ペストリーシェフ

モダンなペストリーとデザートの創作を得意とし、確かな技術力と豊かな発想力で高い評価を得る。大胆なフレーバーと洗練されたビジュアルを融合させた作品を通じて、W 上海ならではの特別なスイーツ体験を提供している。