

お値打ち

+

便利

+

上質な

# アフタヌーン・ティー



■ 高額を支払って楽しむアフタヌーン・ティーでは、良質で素晴らしいサービスが受けられるのは当然のこと。そうしたアフタヌーン・ティーもいいが、買い物や観光途中に、ドレスコードを気にせず、気軽にほっと一息つけて、カジュアルに美味しい時間を過ごせる店もおすすめだ。今回は、価格を25ポンド程度かそれ以下にしぼって、オックスフォード・サーカスとピカデリー・サーカスというロンドンのど真ん中からほど近い、4店をご紹介します。 ●サバイバー●取材・執筆／本誌編集部



好立地  
**No.1**



## Arthur's Café

020 8159 658  
Liberty London  
Great Marlborough Street, London W1B 5AH  
[www.libertylondon.com](http://www.libertylondon.com)

£ 一人あたり £27.25

⊖ Oxford Circus / Piccadilly Circus

☑ 事前予約不要

月-土 10:00 - 19:00 日 12:00-17:00

リバティのセカンド・フロアにあるカフェスペース。茶器やケーキのラインナップ等、カントリースタイルで統一。温かみを感じられ、親しみやすい雰囲気が流れる。スコーンは1人1つで、残さず食べきれのサイズ。プレーンとフルーツから選択可。サンドイッチは具材のみならずパンも4種類とも違うものが使用されており、目で見ても楽しめる。上段のスイーツは、マカロン、ラズベリームース、レモンタルト、キャロットケーキ。どれも甘すぎず日本人好みといえそう。

お値打ち度  
No.1



ビーガン仕様もあり  
(スコーンは  
プレーンのみ)。

## M&S Café Pantheon

020 7437 7722  
173 Oxford Street, London  
W1D 2JR  
www.marksandspencer.com

£ 一人あたり £10.00

🚶 Oxford Circus  
Tottenham Court Road

✔️ 事前予約不要 毎日 14:00 - 17:00

大手スーパー・チェーン「マークス&スペンサー (M&S)」のパンテオン店内セカンド・フロアにあるカフェ。オックスフォード・サーカスから徒歩4分。お味は全て安定のクオリティ。スコーンは食べ応えのある大きめサイズでプレーンとフルーツから選択可。サンドイッチは小ぶり、スイーツもフィンガーサイズで、すべて食べ切ってもディナーに響かない程良いボリューム。何と言っても、1人10ポンドでアフタヌーン・ティーセットが楽しめるのがうれしい。今年3月より全国のM&Sカフェにて提供されているがロンドン内では当店のみ。



眺望  
No.1



## 5th View Bar & Food

020 7851 2433  
5th Level, Waterstones, Piccadilly  
203 - 205 Piccadilly London  
W1J 9HA  
5th-view-bar-and-food.co.uk

£ 一人あたり £21.99 ※ 2人分は £36.99

🚶 Piccadilly Circus

✔️ 事前予約可

※できれば窓際の席をリクエストしたい。

月-土 9:00 - 21:00 日 12:00-18:00

ピカデリー・サーカスから徒歩3分、大手書店「ウォーターストーンズ」内のフィフス・フロアにあるバー兼カフェ。窓外に広がる眺めの良さはすばらしく、「View」と名付けられたのもうなずける。アフタヌーン・ティーは1人21.99ポンドだが、ふたり分なら36.99ポンドとなり断然お得。サンドイッチのひとつはアボカド・トーストで、他店ではなかなか見られない試み(美味!)。スコーンは1人に1つ。スイーツはチョコレートタルト、キャロットケーキ、ラズベリーミニスポンジで、どれも甘さ控えめ。時間制限がないので、心おきなくおしゃべりできる。

### ちょっぴり軽めの クリーム・ティー

ティールームやカフェで、「クリーム・ティー」というメニューを目にするのも多いだろう。これは、デヴォンやコーンウォール地方が起源(どちらも自分たちがオリジナルだとして譲らない)。こってりとしたクロテッド・クリーム (clotted cream = 甘くない。脂肪分は60%程度でバター〈80%程度〉と生クリーム〈30~48%〉のあいだ) にイチゴジャムを添えたスコーンと紅茶のセットのこと。サンドイッチなどはつかない。今日、ホテルで供される「トラディショナル・アフタヌーン・ティー」には、このクロテッド・クリームとジャムを添えたスコーンのセットが欠かされず含まれている。



### 食事並みのボリュームの アフタヌーン・ティー

「トラディショナル・アフタヌーン・ティー」は、次のような構成であることが一般的。

#### ① サンドイッチ

普通の食パンを4分の1程度の幅に切った、細長い四角形であることが多い。パンは薄く、耳は切り取ってあるのが上流階級式。具は、これまた薄く切ったキュウリ、あるいは薄いハム+マスタード少々、ゆで卵のみじん切りのマヨネーズあえ、ローストビーフ、ツナ、薄いスモークサーモンなど。

#### ② スコーン

クロテッド・クリームとストロベリージャム(ラズベリージャムの場合もあり)が添えられているのがおきまり。ナイフで水平に2つに分け、口に入れる分のみにクロテッド・クリームとジャムをのせ、指で上品に食するのが正式とのこと。

#### ③ ケーキ

サンドイッチなど、甘くないものを先に食べ、スコーン、ケーキはその後で食べるのが正しいエチケット。しかし、現在では、温めたスコーンが冷めないようにスコーンから食べることを薦められることもあるほか、堅苦しいことは言わずに、好きなものから食べればよしとする意見も聞かれる。どれだけ「気取って」食べたいか、で決めれば良さそうだ。

#### ④ 紅茶

銀のポットから、薄く繊細かつ美しい陶磁器のカップに注ぐのが理想。ミルクを入れる習慣は17世紀後半ごろにフランスで始まり、それが英国に伝わったとされている。行儀作法を教える学校の中には、紅茶→砂糖(好みによる)→ミルクの順が正しいと断言するところもあるというが、お好みでご判断を。レモン・ティーを所望する場合、ミルクは入れないこと!



雰囲気  
**No.1**



**Richoux**  
020 3375 1000  
172 Piccadilly, St. James's  
London W1J 9EJ  
www.richoux.co.uk



£ 一人あたり **£32.95**  
Piccadilly Circus / Green Park  
事前予約 推奨  
月 - 土 12:00-17:30 日 12:00-16:30

進化系クロワッサン「クラフィン」でも人気を博している当店。アール・デコ調でエレガントな店内は、カフェスペース、レストラン、バーとエリア分けされている。天井も高く、ゆったりと空間と時間を堪能できる。サンドイッチは濃いめのしっかりした味付け。スコーンは1人2つずつ。また、上段のケーキはどれも少し甘めだが、サクサクした生地のシュークリームに、紫のチェリークリームがのったピスタチオフィナンシェなど、華やかで白プレートに映える。紅茶はおかわり&茶葉の変更も可。

紅茶名	産地	お勧めの飲み方
ダーズリン Darjeeling	インドのダーズリン	香りの良さで知られる。香りを生かすならストレート。ミルクティーでもミルク少なめで。ブランデーを落としてもいい。
アッサム Assam	インドのアッサム	濃厚なコクがある。ミルクティーにぴったり。
ニルギリ Nilgiri	インドのガッツ山脈	マイルドな風味で、レモンでもミルクでもあう。
ウバ Uva	スリランカのウバ	セイロン紅茶の名称で親しまれるスリランカ産紅茶の中でも、カップのふちに現れるゴールデンリングで知られるのはウバの上級品。ミルクとあう。
ジャワ Java	インドネシアのジャワ	ややコクに欠ける分、ストレート、またアイスティーに向く。
ケニア Kenya	ケニアの マウントケニア山麓	コクと新鮮な香りが特徴。ストレート、レモンティー、ミルクティーとオールマイティーに楽しめる。
キーモン Keemun	中国の安徽省	スモーキーな香りは、ストレートに向くが、ミルクもあう。
ラプサンスーチョン Lapsang Souchong	中国の福建省、崇安省	漢字では拉普山小種で、ラプ山の小さな植物という意味。好き嫌いの分かれる葉臭いような独特の香りがある。スパイシーな料理にあう。

紅茶の主要産地とお勧めの飲み方



**紅茶の等級**

- 紅茶の等級は、紅茶の質ではなく、茶葉の大きさを表すもの。大きいほど高価で、大きい方から、茶葉がそのまま……ペコー (P と表される) ちぎれている……ブロークン・ペコー (BP) 細かく切れている……ファイニング (F) もっと細かい……ダスト (D) の順になる。
- どこまでがブロークンで、どこからファイニングかなどの表示基準は、メーカーによりまちまち。葉の大きさで、お湯を入れてからお茶が出るまでの時間に差が出ることから、同じ大きさの茶葉で製品を作る必要があるため、メーカー内で独自の基準を設けているという。
- 等級とは別に製法もお茶の出る時間に影響する。オーソドックスと呼ばれる従来の製法に対して、CTC と呼ばれる近代の製法がある。クラッシュ、ティア、カールの頭文字をとったこの製法は、文字通り、つぶして、引き裂き、丸めるようにして、細かい茶葉を作るもので、ティーバッグ用の製品などに用いられる。

オレンジ・ペコー (OP) はオレンジ色の芯芽が含まれるもので、これにも BOP (ブロークン・オレンジ・ペコー) など、大きさが分かる表示がなされる。