

Premium Tea

シルバーニードルズ ダージリン
Silver Needles Darjeeling

3,500

マカイバリ茶園が世界に誇る紅茶“シルバー ニードルズ ”
特別に限られた茶畑、一日の日射量、計算し尽くされた茶畑の傾斜、高品質の
中国種茶木、秘伝の茶製法、そして月の満ち欠け。
すべてにおいてマカイバリのこだわりが凝縮され、そして自然界の
贅の限りを尽くしてつくられました。

*Makibari Tea Estates proudly offers a tea it calls “Silver Needles.”
A specially designated tea garden angled at just the right slope, an ideal
amount of sunlight each day, high-quality Chinese tea plants, secret tea making
techniques, the waxing and waning of the moon, Makibari pays extra special
attention to each factor involved in the production of Silver Needles, and it
has thus adopted a lavish approach to the creation of this tea in which it
makes perfect use of the natural elements.*

Holiday Afternoon Tea

November 27th, 2017 to January 3rd, 2018

*Gather in The Lobby Lounge for an elegant
holiday afternoon tea while enjoying the spectacular
Christmas tree designed by the Italian luxury fashion
house, Dolce & Gabbana. Savor the special holiday
afternoon tea treats and indulge in the holiday spirit.*

45階に位置する眺望豊かなラウンジでは、伝統的なアフタヌーンティーに
季節の彩りを添えたスイーツとセイボリー、そして幅広い紅茶セレクションを、
ピアノの生演奏が流れる優雅な空間で楽しみいただけます。
12月にはラウンジ中央に、ドルチェ&ガッパーナデザインの
大型クリスマスツリーが展示されます。

The Ritz-Carlton Afternoon Tea

Savory

Fresh vegetables crudités

Foie gras mousse, beets

Smoked salmon confit, tarragon, dill salmon roe

Chilled pumpkin peanut soup

Lobster cream cheese tarragon, Sturia caviar

Small sandwich

Turkey sandwich

Ham & cheese

Tuna tartar, avocado, shiso roll

Sweet

Rosé wine jelly, berries compote, blancmange

Chocolate ganache chestnut, blackcurrant marmalade, chantilly

Gingerbread financier, pistachio cream

Strawberry tart, yuzu cream

Cheese mousse, orange cream, crunchy biscuit

Raspberry & vanilla mousse, white chocolate

Apple cinnamon chocolate praline

Plain scones, cinnamon star cookies, clotted cream

Served with The Ritz-Carlton exclusive blended coffee or tea

8,000

Iced Tea

Seasonal Iced Tea

季節のスペシャルアイスティー

1,500

Iced Earl Grey

アール グレイ アイスティー

1,500

Coffee

The Ritz-Carlton Exclusive House Blend Coffee

ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナル ブレンド コーヒー

1,500

Espresso

エスプレッソ

Single Double

一日のはじまりやお食事の後

1,200 1,500

Blue Mountain French Press (1 pot per person)

ブルー マウンテン フレンチ プレス

2,500

薫り高い高級ブルーマウンテンをフレンチプレスで

Cappuccino

One-third espresso, one-third steamed milk and foamed milk

カプチーノ

1,500

エスプレッソとスチームミルクそしてたっぷりのミルクの泡で

Café Latté

Espresso in a tall cup filled with steamed milk

カフェ ラッテ

1,500

味わい深いダブルエスプレッソをスチームミルクとともに

Tea

Tea Meister's Special Selection

ティー マイスター スペシャル セレクション

The Ritz-Carlton, Tokyo Special Blend

ザ・リッツ・カールトン東京スペシャルブレンド

Darjeeling

ダージリン

“紅茶のシャンパン”と称されるフルーティーな香り

Uva

ウヴァ

キレのよい渋みとミントのフレッシュな香り

English Breakfast

イングリッシュブレックファースト

アフリカ産紅茶にアッサム紅茶をブレンド

Earl Grey

アール グレイ

世界三大銘茶キームンがベース

Uji Yabukita

宇治 やぶきた

京都・相楽郡の一番茶。上品でまろやかな味わい

Strawberry & Champagne

ストロベリー & シャンパーニュ

ストロベリーとシャンパーニュの香りの紅茶

Bouquet Royal

ブーケロワイヤル

マスカットの香り漂うジャスミンティーと緑茶のブレンド

Fruit & Honey Rooibos

フルーツ & ハニー ルイボスティ

ベリー、アプリコット、ハニーで香りづけしたルイボスティ

Beautiful Herbs

ビューティフル ハーブス

さわやかな酸味のハイビスカスにローズヒップとカシスをブレンド

Chamomile & Apple

カモミール & アップル

カモミール、ジンジャーとドライアップルをブレンド

Ginger & Lemon

ジンジャー & レモン

レモンマートルとジンジャーに、ルイボスとハニーブッシュをブレンド

1,500 Each

ザ・リッツ・カールトン アフタヌーンティー

セイボリー

季節野菜のスティック

フォアグラムース ビーツの香り

スモークサーモンのコンフィ エストラゴン デイル イクラ

南瓜とピーナッツの冷製スープ

オマール海老 クリームチーズとタラゴン ストウーリアキャビア

フィンガーサンドウィッチ

ターキーサンドイッチ

ハム&チーズ

鮪のタルタル アボカド 紫蘇巻き

スウィーツ

ロゼワインジュレ ベリーコンポート ブラマンジェ

栗のチョコレートガナッシュとカシスマーマレード マンジャリシャンティー

ジンジャーブレッドフィナンシェ ピスタチオクリーム

ストロベリータルト 柚子クリーム

フロマージュクリュ コンサントレオレンジクリーム フィヤンティーヌ

ラズベリーとバニラのムース イボワールグラッサージュ

リンゴシナモンショコラ

プレーンスコーン シナモンクッキー クロquetteドクリーム

ザ・リッツ・カールトン東京オリジナル ブレンド コーヒー又はお好みの紅茶

8,000

Heavenly Tea

Savory

Fresh vegetables crudités

Foie gras mousse, beets

Smoked salmon confit, tarragon, dill salmon roe

Chilled pumpkin peanut soup

Small sandwich

Turkey sandwich

Ham & cheese

Sweet

Rosé wine jelly, berries compote, blancmange

Chocolate ganache chestnut, blackcurrant marmalade, chantilly

Gingerbread financier, pistachio cream

Strawberry tart, yuzu cream

Cheese mousse, orange cream, crunchy biscuit

Plain scones, cinnamon star cookies, clotted cream

Served with The Ritz-Carlton exclusive blended coffee or tea
5,000

With a glass of The Ritz-Carlton Tokyo Label Champagne, Private Cuvée
6,500

Compliment your Afternoon

Champagne

アフタヌーンティーと一緒に、シャンパーニュをご用意しました
The Ritz-Carlton Tokyo Label Champagne, Private Cuvée

~ Champagne, France ~

ザ・リッツ・カールトン東京、プライベートキュヴェ

~ シャンパーニュ、フランス ~

Glass Bottle

+1,500 +10,000

Caviar

ストーリーア社 ヴィンテージ フレンチキャビア

Sturia vintage French caviar

Traditional condiments

+18,800

Luxury Tea

シルバー ニードルズ ダージリン

Silver Needles Darjeeling

+1,500

キッズ アフタヌーンティー

お子様のためのアフタヌーンティーをご用意いたしました。
お子様と共にくつろいだ、そして洗練された雰囲気の中でお楽しみください。

エビフライ タルタルソース
トマトパスタ
ミニチーズバーガー

ブラウニーチョコレートクリーム
フレッシュベリータルト
マカロン
アイスクリームサンデー
チョコレートフォンデュ

オレンジまたはグレープフルーツジュース

12歳までのお子様に限らせていただきます。
お時間を少々頂戴しますことをご了承下さい。

*Children are welcome to join our Kids Afternoon Tea at
The Ritz-Carlton, Tokyo. This fun-filled afternoon will create
a memorable experience for both adults and children.*

*Crispy deep fried shrimp, tartar sauce
Tomato pasta
Mini cheese burger*

*Brownie, chocolate cream
Fresh berry tart
Macaron*

*Ice cream sundae
Chocolate fondue, seasonal fruits*

Orange or grapefruit juice

*Kid's afternoon tea is only for children under 12 years old.
Please allow additional time to prepare this offering.*

3,600

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.
上記の価格にサービス料および消費税が加算されます。

ヘヴンリーティー

セイボリー

季節野菜のスティック
フォアグラムース ビーツの香り

スモークサーモンのコンフィ エストラゴン デイル イクラ
南瓜とピーナッツの冷製スープ

フィンガーサンドウィッチ

ターキーサンドイッチ
ハム&チーズ

スウィーツ

ロゼワインジュレ ベリーコンポート ブラマンジェ
栗のチョコレートガナッシュとカシスマーマレード マンジャリシャンティー
ジンジャーブレッドフィナンシェ ピスタチオクリーム
ストロベリータルト 柚子クリーム
フロマージュクリュ コンサントレオレンジクリーム フィヤンティーヌ

プレーンスコーン シナモンクッキー クロッテッドクリーム

ザ・リッツ・カールトン東京オリジナル ブレンド コーヒー又はお好みの紅茶
5,000

アフタヌーンティーと一緒に、シャンパーニュをご用意いたしました。
6,500

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.
上記の価格にサービス料および消費税が加算されます。

Artistry Afternoon Tea

Savory

Fresh vegetables crudités

Foie gras mousse, beets

Smoked salmon confit, tarragon, dill salmon roe

Chilled pumpkin peanut soup

Lobster cream cheese tarragon, Sturia caviar

Small sandwich

Turkey sandwich

Ham & cheese

Tuna tartar, avocado, shiso roll

Sweet

Rosé wine jelly, berries compote, blancmange

Chocolate ganache chestnut, blackcurrant marmalade, chantilly

Gingerbread financier, pistachio cream

Strawberry tart, yuzu cream

Cheese mousse, orange cream, crunchy biscuit

Raspberry & vanilla mousse, white chocolate

Apple cinnamon chocolate praline

Plain & raisin scones, clotted cream

Personal blend tea experience

Available Saturdays, Sundays and Holiday

9,000

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.
上記の価格にサービス料および消費税が加算されます。

アーティストリー アフタヌーンティー

セイボリー

季節野菜のスティック

フォアグラムース ビーツの香り

スモークサーモンのコンフィ エストラゴン デイル イクラ

南瓜とピーナッツの冷製スープ

オマール海老 クリームチーズとタラゴン ストウーリアキャヴィア

フィンガーサンドウィッチ

ターキーサンドイッチ

ハム&チーズ

鮭のタルタル アボカド 紫蘇巻き

スウィーツ

ロゼワインジュレ ベリーコンポート ブラマンジェ

栗のチョコレートガナッシュとカシスマーマレード マンジャリシヤンティー

ジンジャーブレットフィナンシェ ピスタチオクリーム

ストロベリータルト 柚子クリーム

フロマージュクリュ コンサントレオレンジクリーム フィヤンティーヌ

ラズベリーとバニラのムース イボワールグラッサージュ

リンゴシナモンショコラ

プレーンスコーン シナモンクッキー クロツテッドクリーム

お客様の好みに合わせて紅茶をブレンド致します。

週末、祝日のご提供でございます。

9,000

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.
上記の価格にサービス料および消費税が加算されます。