

スウィートワインセレクション

Sweet Wine Selection

ソーテルヌ/ Sauternes

2005 シャトー ディケム、フランス ボルドー
2005 Château d'Yquem, Bordeaux, France
29,000

トロッケンベーレンアウスレーゼ/Trockenbeerenauslese

ハイマースハイマー ゾンネンベルグ、デクスハイマー、ドイツ ラインヘッセン
2015 Heimersheimer Sonnenberg, Dexheimer Rheinhessen, Germany
3,500

アイス ワイン/Ice wine

ノーザン アイス、ザ・アイス・ハウス・ワイナリー、カナダ オンタリオ
NV Northern Ice, The Ice House Winery, Ontario, Canada
4,800

ミュスカド ボームド ヴニーズ*/Muscat de Beaumes de Venise*

2015 ファミーユ ペラン、フランス コート デュ ローヌ
2015 Famille Perrin, Rhône, France
2,500

モーリー/Maury

1990 ドメーヌ レ テラドゥ ファゲイラ、フランス ルーション
1990 Domaine les Terres de Fagayra, Languedoc-Roussillon, France
3,800

ヴァンダンジュ タルディブ / Vendange Tardive

2008 ピノ・グリ、トリンバック、フランス アルザス
2008 Pinot Gris, Trimbach, Alsace, France
3,200

フォーティファイド ワイン セレクション

Fortified Wine Selection

ヴェルモット*/Vermouth *

“45 ヴェルモット”、タワーズ 自家製ヴェルモット酒
45 Vermouth, Homemade Towers vermouth
1,900

甘口シェリー*/Sherry *

モスカテル プロメサ、バルデスピノ、スペイン
Moscatel Promesa, Valdespino, Andalucia, Spain
2,000

ポートワイン/ Port

テイラー 40 年トウニー、テイラーズ、ポルトガル
Taylor 40 Years Old Tawny, Portugal
6,400

グラン・クリュ コーヒー

Grand Cru Coffee

エメラルド マウンテン

独自の品質基準により厳選されたコロンビアコーヒー全生産量の中でも
わずか 3%未滿の高級豆です。上品な酸味と程よい苦味の
バランスがとれたマイルドな香りが特徴のコーヒーです。

Emerald Mountain

The production volume of this high grade coffee is only 3% of total production in
Columbia. This premium Arabica offers a mild flavor that is well balanced
with elegant acidity and bitterness.
2,500

ブルボン アマレロ*

ポルトガル語で黄色を意味する アマレロ は、完熟すると黄色くなる珍しい品種です。
ブラジル アラビカは、甘い香りと苦味の特徴のコーヒーです。

Bourbon Amarelo *

Amarelo meaning yellow in Portuguese refers to the color beans when fully ripe.
This Brazilian Arabica is well known for is bright acidity and elevated sweetness.
1,800

マンデリンリントン*

インドネシア リントンニフタ地区の高品質チェリーを使用した豆です。
スパイシーな香りと苦味とコクが特徴のコーヒーです。

Mandheling Lington *

This Arabica from Indonesia Lintong Nifta area features
spicy aroma, bitterness and full rich body.
1,900

トロピカルマウンテン*

パプアニューギニアのトロピカルマウンテンはスパイシーな香りと酸味、
苦味のバランスがとれた味わいが特徴のコーヒーです

Tropical Mountain *

From Papua New Guinea, this coffee offers well balanced aromas between
spiciness, bitterness and acidity.
1,700

イルガチフェ G1

コーヒー発祥の地といわれるエチオピア南西部イルガチフェ地方で取れる最高級豆。
独特なフルーティーな香りと爽やかな酸味が特徴です。

Yirgacheffe Grade 1

Yirgacheffe is a micro-region in southern Ethiopia,
widely considered as the birthplace of coffee.

It has a distinctively fruity flavor profile and a bright, floral aroma.
2,200

シダモ シャキツ

エチオピア シダモ地方、古典的でナチュラルな製法で精選されていることから
力強いフルーティーな香りとスッキリとした苦味の特徴のコーヒーです。

Sidamo Shakiso

From the Sidamo region of Ethiopia, this is a classic coffee has a strong fruity
aroma clear bitterness made by natural process.
2,100

上記の価格にサービス料および消費税が加算されます。

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

ペストリー Pastries

清見オレンジ

清見オレンジコンポート オレンジブロッサムウォーター
バジル&オレンジムース クランチビスキュイ

Kiyomi orange

Kiyomi orange compote, orange blossom water, basil & orange mousse, crunchy biscuit
Small 800 / Large 3,200

ショコラ

64%ダークチョコレートムース バニラクリーム
パッションフルーツコンポート 塩チョコレートビスキュイ

Chocolate

64 % dark chocolate mousse, creamy vanilla, passion fruit compote, salty chocolate biscuit
800

キャラメル&ピーカンナッツ ミルフィーユ

キャラメルクリーム ピーカンナッツブラリネ キャラメルシャンティエー パイ生地

Caramel & pecan mille-feuille

Caramel cream, pecan nuts praline, caramel Chantilly, puff pastry
700

コーヒーマンゴータルト

コーヒー&アーモンドクリーム コーヒークリーム マンゴーコンポート ショートクラスト生地

Coffee & mango tart

Coffee & Almond cream, creamy coffee, mango compote, shortcrust pastry
800

桜チェリー

チェリーコンポート 桜パannaコッタ 桜シャンティエー 桜ゼリー クランチクランブル

Sakura-cherry

Cherry compote, Sakura panna cotta, Sakura Chantilly, Sakura jelly, crunchy crumble
760

グランマニエサントノーレ

グランマニエクリーム バニラシャンティエー キャラメル シュー生地 パイ生地

Grand Marnier Saint Honoré

Grand Marnier cream, vanilla Chantilly, caramel, choux pastry, puff pastry
700

清見オレンジ ガトー・ド・ボワイヤージュ

清見オレンジコンポート オレンジケーキ オレンジブロッサムウォーター

Kiyomi Orange gâteau de voyage

Kiyomi orange compote, orange cake, orange blossom water
Small 1,000 / Large 2,600

上記の価格にサービス料および消費税が加算されます。

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax.

ペストリーシェフ ジミー・ブーレイより

Crafted by Jimmy Boulay, Pastry Chef

フランスの生まれのブーレイは、2008年よりパリの老舗美食ブランド「ベランジェ」や「フォション」などで研鑽を積み、幅広いスイーツの知識と技術を習得。その後、ロンドンのミシュラン二つ星フレンチレストラン「スケッチ」や、パリ屈指の高級ホテル「ル・ムーリス」では三つ星シェフのセドリックグルレットのもと、ペストリー スーシェフとして腕を振るい、2017年4月よりザ・リッツ・カールトン東京のレストラン ペストリーシェフとしてホテル館内のレストランのペストリー全般を監修する。

Born in France, Chef Boulay spent years honing his pastry chef skills in a raft of high-profile establishments in Europe from the three Michelin starred restaurant at Hotel le Meurice in Paris to the two Michelin starred Pierre Gagnaire at Sketch in London. He also learnt first-hand from the famed French pastry chef Cédric Grolet at Hotel Le Meurice, for whom he worked as Sous Chef, in addition to several consulting ventures for luxury pastry shops in the Middle East. He was appointed Pastry Chef at The Ritz-Carlton, Tokyo in April 2017.

チョコレート

Chocolates

350

オリジナルブレンドティー
Original blend Tea

パッションココ
Passion Coco

柚子
Yuzu

オレンジ
Orange

アプリコットトンカ
Apricot Tonka

バナナラム
Banana Rum

カライブ
Carré Noir

ラズベリー
Raspberry

チェリー
Cherry

ジャンドージャ
Gianduja

ブルーベリー
Blueberry

イチジク
Fig

ペアリング

Pairings

ペストリーとチョコレートを一品、コーヒーをセレクション*よりお選びください。
One pastry, one chocolate, one coffee from indicated selection *
2,850

ペストリーとチョコレートを一品、ワインをセレクション*よりお選びください。
One pastry, one chocolate, one glass of sweet wine or fortified wine from indicated selection *
3,250

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