

## 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

#### 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

#### トロッケンペ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

#### 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

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

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

#### ソーテルヌ\*/ Sauternes \*

2014 カルム ド リューセック フランス ボルドー  
2014, Carmes de Rieussec, Bordeaux, France  
2,500

## 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%未満の高級豆です。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、甘い香りと苦味が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\*

バパ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が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

## ピーチ ケーキ

桃のムース 桃とアールグレイのマーマレード スパイ風味のビスキュイ  
(事前のご注文でラージサイズをご用意いたします)

### Peach Cake

Peach mousse, peach-earl grey marmalade, speculoos biscuit  
(Larger size available on request 3,600)  
1,100

## ヘーゼルナッツ ミルフィーユ

ヘーゼルナッツクリーム ヘーゼルナッツプラーネ ヘーゼルナッツシャンティアー パイ生地

### Hazelnut Millefeuille

Hazelnut cream, hazelnut praline, hazelnut chantilly, puff pastry  
950

## オレンジピーカンタルト

ピーカンナッツビスキュイ、オレンジパッションコンポート、グアナジャチョコレートクリーム、コーヒークリーム

### Opalys Orange Pecan Tart

Pecan nut biscuit, orange-passion compote, Guanaja cremeux, opalys coffee cream infusion  
950

## 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  
1,000

## ココナッツ&ライムベリナーヌ

ココナッツムース ココナッツソース ライムゼスト メレンゲ ココナッツパンナコッタ

### Coconut & lime verrine

Coconut mousse, coconut sauce, lime zest, meringue, coconut panna cotta  
950

## ピーチ ガトー・ド・ボワイヤージュ

桃のパウンドケーキ 桃のマーマレード 桃のシロップ アーモンドチョコレートグラサージュ

### Peach gâteau de voyage

Peach pound cake, peach marmalade, peach syrup, almond-chocolate glaze  
1,000

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.

# UNIQUE CUBE SHAPED SWEETS WITH A BIRD'S-EYE VIEW OF TOKYO

チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」では、6種類のキューブ型ケーキや12種類のホームメイドチョコレートを、イトインまたはテイクアウトにてお楽しみいただけます。なかでも、シグネチャー商品である旬のフルーツケーキは、本物のフルーツを彷彿とさせるキュートなビジュアル。それでいて弾けるような果実のフレッシュさを潜め、自然の景色が思い浮かぶような美味しさです。

The pastry team of The Ritz-Carlton, Tokyo has created an exquisite shop and café featuring his handcrafted creations. Signature cakes are presented in a rainbow of hues and inspired by seasonal fruits in true Japanese culinary style. Chocolate pralines and a gâteau de voyage are also among the offerings. Items can be enjoyed in the sleek space or beautifully packaged to gift or enjoy at home.

## チョコレート Chocolates

350

オリジナルブレンドティー  
Original blend Tea

オレンジ  
Orange

カライブ  
Carré Noir

ジャンドウージャ  
Gianduja

ストロベリーライム  
Strawberry Lime

アプリコットトンカ  
Apricot Tonka

ラズベリー  
Raspberry

ブルーベリー  
Blueberry

柚子  
Yuzu

バナナラム  
Banana Rum

チェリー  
Cherry

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

アクアパンナ  
ACQUA PANNA

サンペレグリーノ  
SAN PELLEGRINO

エビアン  
EVIAN

ナチュラル・ミネラルウォーター  
Still mineral water

スパークリング・ミネラルウォーター  
Sparkling mineral water

ナチュラル・ミネラルウォーター  
Still mineral water

500ml / 750ml  
950 / 1,850

250ml / 500ml / 750ml  
480 / 950 / 1,850

750ml  
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.