

Premium Tea

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

3,500yen

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.*

シトラス アフタヌーンティー

秋の午後には、さわやかなアフタヌーンティーのひとときを。
この季節に旬を迎える柑橘類は、秋の味覚を引き立てる名脇役です。
柚子、かぼす、酢橘、金柑など、国産の柑橘類を素材とした
季節限定メニューをご用意しました。
秋のアフタヌーンティーというと、茶系など落ち着いたクラシカルな印に
なりがちですが、赤やオレンジ色などの彩りがある
シトラスアフタヌーンティーは、
目にも美味しいひとときを招き入れることでしょう。

Citrus Afternoon tea

*It is the season of citrus fruits,
and their brilliant red and orange hues accent
the handmade sweets and savories in our afternoon tea menu.
Enjoy the fragrant scents and tastes of
yuzu, kabosu, sudachi and kumquat
along with a selection of fine teas.*



The Lobby Lounge and Bar



ritzcarlontokyo



ritzcarlontokyo

#ritzcarlontokyo #Rcmemories

The Ritz-Carlton, Tokyo Afternoon Tea

Savory

Fresh vegetables crudités, kabosu dip

Foie gras mousse, blood orange

Smoked salmon confit, cured lemon puree, cucumber, dill

Crab, saffron jelly, lime, chorizo

Fish soup jelly, caviar, sudachi aioli and zest

Small sandwich

Cured Ham & cheese, kumquat pepper jam

Blinis, smoked fish, yuzu avocado puree, ikura

Sweet

Lemon basil jelly, fromage blanc cream

Hazelnuts cream, yuzu ganache

Fresh raspberry & blueberry tart, lemon verbena cream

Cream cheese, pink grapefruit jelly

'Mont Blanc', exotic lime cream

Orange sphere, gianduja caramel

Plain scone, clotted cream

Coconut rocher, almond cookies, financier

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

7,000yen

*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。*

Iced Tea

Seasonal Iced Tea

季節のスペシャルアイスティー

1,500yen

Iced Earl Grey

アール グレイ アイスティー

1,500yen

Coffee

The Ritz-Carlton, Tokyo 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

1,500yen

Espresso

エスプレッソ

Single Double

1,200 yen 1,500yen

Blue Mountain French Press (1 pot per person)

ブルー マウンテン フレンチ プレス

2,500yen

Cappuccino

カプチーノ

1,500yen

Café Latté

カフェ ラッテ

1,500yen

*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。*

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

イングリッシュブラックファースト

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 ルイボスティー

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ー

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 yen

ザ・リッツ・カールトン東京 アフタヌーンティー

セイボリー

季節野菜のスティック カボスのディップ

フォアグラムース ブラッドオレンジソース

スモークサーモンのコンフィ レモンピュレ 胡瓜 デイル

ズワイ蟹 サフランゼリー ライム チョリソー

フィッシュスープゼリー キャビア 酢橘のアイオリと酢橘ゼスト

フィンガーサンドウィッチ

生ハム チーズ 金柑ペッパージャム

ブリニス スモークフィッシュ 柚子とアボカドのピュレ イクラ

スウィーツ

レモンとバジルジュレ フロマーージュブランクリーム

ヘーゼルナッツクリーム 柚子ガナッシュ

フレッシュラズベリー&ブルーベリータルト レモンバーベナクリーム

レアチーズ ピンクグレープフルーツジュレ

モンブラン ライムパッションマンゴー

オレンジスフィア ジャンドゥージャキャラメル

プレーンスコーン クロテッドクリーム

ココナッツロッシェ アーモンドクッキー フィナンシェ

ザ・リッツ・カールトン東京オリジナル コーヒー又はお好みの紅茶

7,000円

Heavenly Tea

Savory

Fresh vegetables crudités, kabosu dip

Foie gras mousse, blood orange

Smoked salmon confit, cured lemon puree, cucumber, dill

Small sandwich

Cured Ham & cheese, kumquat pepper jam

Blinis, smoked fish, yuzu avocado puree, ikura

Sweet

Lemon basil jelly, fromage blanc cream

Hazelnuts cream, yuzu ganache

Fresh raspberry & blueberry tart, lemon verbena cream

Cream cheese, pink grapefruit jelly

Plain scones, clotted cream

Coconut rocher, almond cookies, financier

*Served with The Ritz-Carlton, Tokyo exclusive blended coffee or tea
4,600yen*

*With a glass of The Ritz-Carlton, Tokyo Label, Private Cuvée
6,100yen*

*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。*

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

シャンパーニュ

ザ・リッツ・カールトン東京、プライベートキュヴェ

Champagne

The Ritz-Carlton, Tokyo Label, Private Cuvée

Glass

+1,500yen

Bottle

+10,000yen

Caviar

ストーリーリア社 ヴィンテージ フレンチキャビア

Sturia vintage French caviar

Traditional condiments

+18,800yen

Luxury Tea

シルバー ニードルズ ダージリン

Silver Needles Darjeeling

+1,500yen

*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。*

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.*

3,600yen

*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 カボスのディップ
フォアグラムース ブラッドオレンジソース
スモークサーモンのコンフィ レモンピュレ 胡瓜 デイル

フィンガーサンドウィッチ

生ハム チーズ 金柑ペッパージャム
ブリニス スモークフィッシュ 柚子とアボカドのピュレ イクラ

スウィーツ

レモンとバジルジュレ フロマージュブランクリーム
ヘーゼルナッツクリーム 柚子ガナッシュ
フレッシュラズベリー&ブルーベリータルト レモンバーベナクリーム
レアチーズ ピンクグレープフルーツジュレ
プレーンスコーン クロテッドクリーム
ココナッツロッシェ アーモンドクッキー フィナンシェ

ザ・リッツ・カールトン東京オリジナル コーヒー又はお好みの紅茶
4,600円

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
6,100円

*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, kabosu dip

Foie gras mousse, blood orange

Smoked salmon confit, cured lemon puree, cucumber, dill

Crab, saffron jelly, lime, chorizo

Fish soup jelly, caviar, sudachi aioli and zest

Small sandwich

Cured Ham & cheese, kumquat pepper jam

Blinis, smoked fish, yuzu avocado puree, ikura

Sweet

Lemon basil jelly, fromage blanc cream

Hazelnuts cream, yuzu ganache

Fresh raspberry & blueberry tart, lemon verbena cream

Cream cheese, pink grapefruit jelly

'Mont Blanc', exotic lime cream

Orange sphere, gianduja caramel

Plain scone, clotted cream

Coconut rocher, almond cookies, financier

Personal blend tea experience. Available Saturdays, Sundays and Holiday

8,000yen

*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 カボスのディップ

フォアグラムース ブラッドオレンジソース

スモークサーモンのコンフィ レモンピュレ 胡瓜 デイル

ズワイ蟹 サフランゼリー ライム チョリソー

フィッシュスープゼリー キャビア 酢橘のアイオリと酢橘ゼスト

フィンガーサンドウィッチ

生ハム チーズ 金柑ペッパージャム

ブリニス スモークフィッシュ 柚子とアボカドのピュレ イクラ

スイーツ

レモンとバジルジュレ フロマージュブランクリーム

ヘーゼルナッツクリーム 柚子ガナッシュ

フレッシュラズベリー&ブルーベリータルト レモンバーベナクリーム

レアチーズ ピンクグレープフルーツジュレ フィンヤンティーヌ

モンブラン ライムパッションマンゴー

オレンジスフィア ジヤンドウージャキャラメル

プレーンスコーン クロテッドクリーム

ココナッツロッシュェ アーモンドクッキー フィナンシェ

お客様の好みに合わせて紅茶をブレンド致します。週末、祝日限定。

8,000円

*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。*