

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.*



The Lobby Lounge and Bar



ritzcarlontokyo



ritzcarlontokyo

#ritzcarlontokyo #Rcmemories

アフタヌーンティーの歴史

19世紀初頭、ビクトリア女王に使えていた7代ベッドフォード公爵夫人
アンナ・マリアは夕方になるにつれ空腹を感じていました。
なぜならその当時、朝食と夕食の食事の習慣しかなくなかったのです。
そんな時代に彼女は午後に軽食と紅茶を楽しむ習慣を思いつきました。

この習慣は瞬く間に上流階級の間で広まり、20世紀初頭には
高級ホテルが競ってアフタヌーンティーを始め、ホテルの
定番メニューとなりました。こうして紅茶にサンドイッチなどの軽食や
スコーン、タルトといった菓子がティースタンドで供される現在のスタイ
ルが出来上がりました。貴族の社交文化として始まった
アフタヌーンティーは、一日中でもっとも寛ぎ、
かつ優雅な気分を味わうお茶の時間であるのです。

ぜひザ・リッツ・カールトン東京での伝統的なアフタヌーンティーを
お楽しみ下さい。

History of Afternoon Tea

*During the early nineteenth century, around this time Anne, the 7th
Duchess of Bedford, one of the Queen Victoria's lady in waiting,
complained about “having that sinking feeling” during the late afternoon,
as it was usual for people to take only two main meals a day, breakfast and
dinner. After a while, the Duchess was having a pot a tea and a light snack,
taken in private during the afternoon.*

*Later she invited friends to join her. First only during the summer season
and because this summer practice became so popular that the
Duchess continued it when she returned to London.*

*The concept soon became very popular among the social hostesses in
England who invited their friends and guests to high tea in the afternoon.
Hotels and in particular Lobby Lounges took on the High Tea in the 20th
Century where the elaborate desserts, tea selections and
offerings on the silver tea stands were introduced.*

*Please enjoy our version of the Traditional High Tea
at the Ritz-Carlton, Tokyo and relive the history together with us.*

The Ritz-Carlton, Tokyo Afternoon Tea

Savory

Fresh vegetables crudité, goat cheese & fresh herbs dip

Foie gras mousse, sweet corn

Smoked salmon confit, tarragon, dill

Marinated tomato, basil

Fish soup jelly, seafood, saffron

Small sandwich

Ham & cheese

Blinis, fresh cream, smoked fish, confit lemon

Sweet

Mango pudding, pineapple jelly, passion fruits sauce

Earl grey chocolate, bergamot cream

Raspberry tart, lemon cream

Opera cake

Strawberry & raspberry cream

Coconut mousse, orange marmalade

Plain scone

Financier, coconut rocher, almond stick

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 シェェブルチーズとフレッシュハーブのディップ

フォアグラムース 玉蜀黍

スモークサーモンのコンフィ エストラゴン デイル

トマトのマリネ バジル風味

フィッシュスープゼリー シーフード サフラン

フィンガーサンドウィッチ

ハム&チーズ

ブリニス クリーム スモークフィッシュ レモンコンフィ

スウィーツ

マンゴープリン パイナップルゼリー パッションフルーツソース

アールグレイショコラ ベルガモットクリーム サブレショコラ

ラズベリータルト レモンクリーム

オペラ

フリュイールージュムース

バニラマカロン ココナッツムース オレンジコンフィチュール

プレーンスコーン

フィナンシェ ココナッツロッシェ アーモンドスティック

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, goat cheese & fresh herbs dip

Foie gras mousse, sweet corn

Smoked salmon confit, tarragon, dill

Marinated tomato, basil

Small sandwich

Ham & cheese

Sweet

Mango pudding, pineapple jelly, passion fruits sauce

Earl grey chocolate, bergamot cream

Raspberry tart, lemon cream

Opera cake

Plain scones

Financiers, coconut rocher, almond stick

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 シェェブルチーズとフレッシュハーブのディップ

フォアグラムース 玉蜀黍

スモークサーモンのコンフィ エストラゴン デイル

トマトのマリネ バジル風味

フィンガーサンドウィッチ

ハム&チーズ

スウィーツ

マンゴープリン パイナップルゼリー パッションフルーツソース

アールグレイショコラ ベルガモットクリーム サブレショコラ

ラズベリータルト レモンクリーム

オペラ

プレーンスコーン

フィナンシェ ココナッツロッシュェ アーモンドスティック

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, goat cheese & fresh herbs dip

Foie gras mousse, sweet corn

Smoked salmon confit, tarragon, dill

Marinated tomato, basil

Fish soup jelly, seafood, saffron

Small sandwich

Ham & cheese

Blinis, fresh cream, smoked fish, confit lemon

Sweet

Mango pudding, pineapple jelly, passion fruits sauce

Earl grey chocolate, bergamot cream

Raspberry tart, lemon cream

Opera cake

Strawberry & raspberry cream

Coconut mousse, orange marmalade

Plain scone

Financier, coconut rocher, almond stick

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 シェーブルチーズとフレッシュハーブのディップ

フォアグラムース 玉蜀黍

スモークサーモンのコンフィ エストラゴン デイル

トマトのマリネ バジル風味

フィッシュスープゼリー シーフード サフラン

フィンガーサンドウィッチ

ハム&チーズ

ブリニス クリーム スモークフィッシュ レモンコンフィ

スウィーツ

マンゴープリン パイナップルゼリー パッションフルーツソース

アールグレイショコラ ベルガモットクリーム サブレショコラ

ラズベリータルト レモンクリーム

オペラ

フリュイールージュムース

バニラマカロン ココナッツムース オレンジコンフィチュール

プレーンスコーン

フィナンシェ ココナッツロッシュェ アーモンドスティック

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。*