

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, 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 of pot a tea and a light snack, taken privately in the afternoon.

Later she invited friends to join her. First only during the summer season but because this summer practice became so popular the Duchess continued 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 Lobby Lounge and Bar



ritzcarlontokyo



ritzcarlontokyo

#RitzCarltonTokyo #RCMemories

The Ritz-Carlton, Tokyo Afternoon Tea

Savories

Fresh vegetable crudités, parsley yogurt

Foie gras mousse, peach, shiso

Salmon confit, tarragon wasabi condiment, ikura

Cherry tomato, olive texture, basil

Crab, herb jelly, caviar

Tea sandwiches

Ham & cheese, pineapple jam, mint

Roast beef, horseradish

Sweets

Apricot verbena jelly, yogurt Chantilly

Strawberry basil cheesecake

Caramel ginger sablé

Raspberry tart, lime mint cream

Peach shiso compote, vanilla cream

Inspiration yuzu chocolate with thyme

Plain scone, coconut rocher, almond stick, financier

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

7,350yen

*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。*

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 パセリとヨーグルトのディップ

フォアグラムース ピーチ 紫蘇

サーモンのコンフィ タラゴンと山葵のコンディメント イクラ

チェリートマト オリーブ バジル

蟹 ハーブゼリー キャビア

フィンガーサンドウィッチ

ハム&チーズ パイナップル ミント

ローストビーフ ホースラディッシュ

スウィーツ

アプリコットバーベナジュレ ヨーグルトシャンティ

ストロベリー バジル チーズケーキ

ジンジャー生キャラメルサブレ

ラズベリータルト ライムミントクリーム

桃と紫蘇のコンポート バニラクリーム

インスピレーション柚子チョコレート タイムフレーバー

プレーンスコーン ココナッツロッシュェ アーモンドスティック 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

7,350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。*

Heavenly Tea

Savories

Fresh vegetable crudités, parsley yogurt

Foie gras mousse, peach, shiso

Salmon confit, tarragon wasabi condiment, ikura

Cherry tomato, olive texture, basil

Tea sandwiches

Ham & cheese, pineapple jam, mint

Sweets

Apricot verbena jelly, yogurt Chantilly

Strawberry basil cheesecake

Caramel ginger sablé

Raspberry tart, lime mint cream

Plain scone, coconut rocher, almond stick, financier

Served with The Ritz-Carlton, Tokyo exclusive blended coffee or tea
4,800yen

With a glass of The Ritz-Carlton Private Cuvée Champagne
6,300yen

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 パセリとヨーグルトのディップ

フォアグラムース ピーチ 紫蘇

サーモンのコンフィ タラゴンと山葵のコンディメント イクラ

チェリートマト オリーブ バジル

フィンガーサンドウィッチ

ハム&チーズ パイナップル ミント

スウィーツ

アプリコットバーベナジュレ ヨーグルトシャンティ

ストロベリー バジル チーズケーキ

ジンジャー生キャラメルサブレ

ラズベリータルト ライムミントクリーム

プレーンスコーン ココナッツロッシュェ アーモンドスティック フィナンシエ

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
4,800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す
6,300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。

アフタヌーンティーと一緒に

シャンパーニュ

ザ・リッツ・カールトン プライベートキュヴェ
+1,500円 +10,000円

キャビア

ストーリー社 ヴィンテージ フレンチキャビア
+21,000円

Compliment your Afternoon

Champagne

The Ritz-Carlton, Private Cuvée
Glass Bottle
+1,500yen +10,000yen

Caviar

Sturia vintage French caviar
Traditional condiments
+21,000yen

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。

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、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。
3,600円

Kids Afternoon

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。