

## 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提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 7<sup>th</sup> 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 20<sup>th</sup> 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 crudité, kabosu dip*

*Foie gras mousse, blood orange*

*Smoked salmon confit, cured lemon, cucumber gel, tarragon*

*Fish soup jelly, scallop, potato puree, sudachi aioli, caviar*

*Zuwai crab, saffron jelly, lime, chorizo*

**Tea sandwiches**

*Cured ham & cheese, kumquat pepper jam*

*Blinis, pickled herring, yuzu avocado puree, ikura*

**Sweets**

*Mandarin orange jelly, almond blancmange*

*Green tea mousse, brown sugar & white bean cream, Dainagon*

*Strawberry tart, lemon cream*

*Cream cheese, yuzu jelly*

*Japanese chestnut Mont Blanc*

*Figs chocolate*

*Plain scone, coconut rocher, almond cookies, 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 かぼすのディップ

フォアグラムース ブラッドオレンジジュレ

スモークサーモンのコンフィ レモンピュレ 胡瓜ゼリー タラゴンクリーム

甲殻類のジュレ 帆立貝 ポテトのピュレ 酢橘アイオリ キャビア

ズワイ蟹 サフランゼリー ライム チョリソーチップ

**フィンガーサンドウィッチ**

ハム&チーズ 金柑ジャム

ブリニ 鯧のマリネ 柚子とアボカドのピュレ イクラ

**スウィーツ**

蜜柑ゼリー 杏仁ブラマンジェ

宇治抹茶ムース 黒糖と白あんクリーム 大納言

苺のタルト 檸檬クリーム

レアチーズ 柚子ジュレ フィンヤンティーヌ

和栗のモンブラン

無花果のチョコレート

プレーンスコーン ココナッツロッシェ 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 crudité, kabosu dip

Foie gras mousse, blood orange

Smoked salmon confit, cured lemon, cucumber gel, tarragon

### Tea sandwiches

Cured ham & cheese, kumquat pepper jam

Blinis, pickled herring, yuzu avocado puree, ikura

### Sweets

Mandarin orange jelly, almond blancmange

Green tea mousse, brown sugar & white bean cream, Dainagon

Strawberry tart, lemon cream

Cream cheese, yuzu jelly

Plain scone

coconut rocher, almond cookies, 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 かぼすのディップ

フォアグラムース ブラッドオレンジジュレ

スモークサーモンのコンフィ レモンピュレ 胡瓜ゼリー タラゴンクリーム

### フィンガーサンドウィッチ

ハム&チーズ 金柑ジャム

ブリニ 鯧のマリネ 柚子とアボカドのピュレ イクラ

### スウィーツ

蜜柑ゼリー 杏仁ブラマンジェ

宇治抹茶ムース 黒糖と白あんクリーム 大納言

苺のタルト 檸檬クリーム

レアチーズ 柚子ジュレ フィンヤンティーヌ

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  
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。