

Sharing Bites from 5PM to 12AM

Truffle fries	1,800
Chicken skewer, sesame tandoori yogurt sauce	2,100
Finger sandwich brie, truffle, ham	2,400
Caviar Sturia vintage French caviar traditional condiments	18,800
Vegetarian Crunchy seasonal vegetables sesame tandoori yogurt sauce	1,800
Refined selected cheese by Fabien Degoulet World Champion 2015 cheesemonger	3,400
Cold cuts Iberico ham, mortadella, salami, prosciutto cotto, gherkin, butter	3,400
Additional foie gras and homemade country style terrine	4,800

シェアリングバイト 5PM から12AM

トリュフ フレンチフライ	1,800
チキン、白ごま タンドリーヨーグルトソース	2,100
フィンガーサンドウィッチ ブリーチーズ、トリュフ、ハム	2,400
キャビア ストーリー社 ヴィンテージ フレンチキャビア トラディショナルコンディメント	18,800
ベジタリアン 季節の新鮮野菜、白ごま タンドリーヨーグルトソース	1,800
2015年 世界チーズ職人選手権優勝者 ファビアン デグレ氏によるチーズセレクション	3,400
コールドカット イベリコハム、モルタデッラハム、サラミ、レッグハム ピクルス、バター	3,400
+フォアグラテリーヌ 自家製パテドカンパーニュ	4,800

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。

The Bar

A unique combination of the Japanese and Western cultures brought together with harmony in a cocktail

The Bar cocktail was created by our Mixologist to reflect the exclusive scenery surrounding you

Dry sherry
Saijou white mirin
Homemade yuzu, shiso, yomogi bitters
Signature Pickles
2,800

ザ バー

ミクソロジストがザ バーのデザインにインスピレーションを受け、日本と西洋にそれぞれ由来する素材を選んで作り上げたカクテルです。グラスの中で出会う、2つの文化のハーモニーをお楽しみください。

ドライシェリー
最上白味醂
柚子、紫蘇、蓬を漬け込んだ自家製ピターズ
シグネチャー ピクルス
2,800

"The Diamond is Forever Martini"

Splurge your special love with a refined yet extravagant Martini

Absolute Elyx vodka
Lime juice
One carat diamond

Prepared table side
Along with the perfect song "Diamonds are Forever"...

2,000,000

“ザ・ダイヤモンド イズ フォーエバーマティーニ”

特別な想いを伝える場面にふさわしい
至高のマティーニ
アブソルート エリクス ウォッカ
ライムジュース
1カラットのダイヤモンド

“ダイヤモンドは永遠に”の歌と共に、
パートナーがお席にてお作り致します。
2,000,000



The Lobby Lounge and Bar

@ritzcarltontokyo

@ritzcarltontokyo

#ritzcarltontokyo #RCmemories

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。

Signature Cocktails

2,600

Flower of Delight

Chamomile-infused gin, Original flower syrup
Elder flower cordial, Lemon juice, Egg white

Purple No.3

Butter-infused dark rum, Purple potato paste
Fresh cream, Sesame paste, Cinnamon

Akane Royale

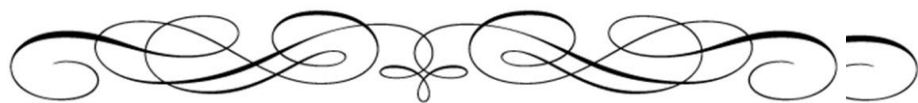
Yomogi infused Absolute vanilla vodka, Champagne,
Blueberry, Raspberry liquor, Silver sugar, Wasanbon

Ritz-Carlton Manhattan

Bourbon whiskey, Sweet vermouth
The Ritz-Carlton Tokyo original bitters

Six Senses

Calvados, Suze, Lemon juice
Yellow tomato juice, Coconut syrup, 5 spices powder



Flower Cocktails Collection

Floriography

Gin, Apricot brandy, Champagne, Suze, Orange juice
Orange flower honey, Homemade orange bitters

2,800

Bee Dance

Chivas Regal 12yrs, Bee pollen dry sherry
Cream, Honey, Apple juice, Orange bitter

2,600

Orchid Eden

White rum, Grapefruit Juice, Lemon juice
Orchid, grenadine & blue syrup, Homemade vanilla bitter

2,500

Flower Orchestra

Absolute Berri Acai vodka, Saint Germain, Hibiscus herb tea
Bergamote puree, Lavender syrup

2,500

Pollination

Chrysanthemum infuse calvados, Violet liqueur
Cranberry juice, Lemon juice, Apple cider

2,500

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。

シグネチャー カクテル

2,600

よろこびの花

カモミール インフューズド ジン
自家製 フラワー シロップ
エルダー フラワー コーディアル、レモン ジュース、卵白

パープル No.3

バター インフューズド ダークラム、紫いも ペースト
フレッシュ クリーム、ゴマ ペースト、シナモン

茜 ロワイヤル

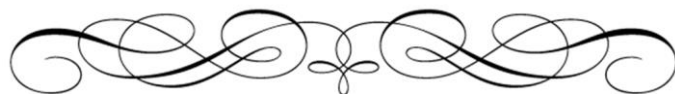
シャンパン、よもぎ インフューズド アブソルートバニラ ウォッカ
ブルーベリー、ラズベリーリキュール、アラザン、和三盆

リッツカールトン マンハッタン

バーボン ウィスキー、スイート ベルモット
ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナル ビターズ

シックス センス

カルバドス、スーズ、レモンジュース
イエロートマトジュース、ココナッツシロップ、五香粉



フラワー カクテル コレクション

フォリオグラフィ

ジン、アプリコット ブランデー、シャンパーニュ、スーズ
オレンジジュース、オレンジフラワー ハニー
自家製オレンジビターズ

2,800

ビー ダンス

ーバス リーガル 12年、ポーレン インフューズド ドライシェリ-
クリーム、蜂蜜、アップルジュース、オレンジビターズ

2,600

オーキッド エデン

ホワイトラム、グレープフルーツジュース、レモンジュース
蘭のシロップ、グレナデン&ブルー シロップ
自家製バニラビターズ

2,500

フラワー オーケストラ

アブソリュート ベリーアサイー ウォッカ、サンジェルマン
ハイビスカス ハーブティー、ベルガモット ピュレ
ラベンダー シロップ

2,500

ポリネーション

菊インフューズド カルバドス、ヴァイオレット リキュール
クランベリージュース、レモンジュース、アップルサイダー

2,500

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。

Wine by the Glass

Champagne

	120ml	750ml
2009 Dom Pérignon, Cuvée Dom Pérignon Epernay, France	5,300	35,000
2008 Veuve Clicquot, Vintage Rosé Reims, France	3,800	23,000
NV Ruinart Blanc de Blanc Reims, France	3,400	23,000

White Wine

	150ml	750ml
2013 Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot, Olivier Leflaive Bourgogne, France	4,800	24,000
2014 Chablis 1er Cru Cote de Lechet, Daniel Damp Burgundy, France	3,200	16,000
2016 Sonoma Coast Chardonnay, La Crema California, U.S.A	2,800	14,000
2015 Kosu Terroir Selection "Kaneyama" Katsunuma Jozo, Yamanashi, Japan	2,400	12,000
2014 Riesling Reserve, Trimbach Alsace, France	2,300	12,000
2017 Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand	2,000	10,000
2016 Terrazas Reserva Torrontés Argentina	1,800	9,000

Rosé Wine

	150ml	750ml
2016 Sancerre Rose, Domaine du Nozay Loire, France	2,000	10,000

Red Wine

	150ml	750ml
2014 Gevrey Chambertin, Drouhin-Larose Burgundy, France	4,800	24,000
1998 Chateau Lynch-Moussas Bordeaux, France	4,200	21,000
2013 Othello Wine Cellars California, U.S.A	3,600	18,000
2013 Prunotto Barolo Piemonte, Italy	3,400	17,000
2015 Tomi no oka Red Yamanashi, Japan	2,400	12,000
2014 Cloudy Bay, Pinot Noir Marlborough, New Zealand	2,000	10,000
2016 Terrazas Reserva Malbec Argentina	1,800	9,000

Dessert Wine

	90ml	375ml
2016 Late Harvest Sauvignon Blanc, Vina Errazuriz Casablanca Valley, Chile	2,100	6,500

ワイン バイザ グラス

シャンパーニュ

	120ml	750ml
2009 ドン ペリニオン、キュヴェ ドン ペリニオン エベルネ、フランス	5,300	35,000
2008 ヴーヴ クリコ、ヴィンテージ・ロゼ ランス、フランス	3,800	23,000
NV ルイナール ブランド ブラン ブリュット ランス、フランス	3,400	23,000

白ワイン

	150ml	750ml
2013 シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ アベイ・ド・モルジョ、オリヴィエ・ルフレーヴ ブルゴーニュ、フランス	4,800	24,000
2014 シャブリ プルミエ・クリュ コート・ド・ルシェ ダニエル・ダンプ、ブルゴーニュ、フランス	3,200	16,000
2016 ソノマ・コースト シャルドネ、ラ・クレマ カリフォルニア、アメリカ	2,800	14,000
2015 甲州・テロワール・セレクション "金山" 勝沼醸造、山梨、日本	2,400	12,000
2014 リースリング・レゼルヴ、トリンバック アルザス、フランス	2,300	12,000
2017 クラウディ ベイ、ソーヴィニヨン ブラン マールボロ、ニュージーランド	2,000	10,000
2016 テラザス レゼルヴァ トロンテス アルゼンチン	1,800	9,000

ロゼワイン

	150ml	750ml
2016 サンセール・ロゼ、ドメイヌ・デュ・ノゼ ロワール、フランス	2,000	10,000

赤ワイン

	150ml	750ml
2014 ジュヴレ・シャンベルタン、ドルーアン・ラローズ ブルゴーニュ、フランス	4,800	24,000
1998 シャトー・ランシュ・ムーサ ボルドー、フランス	4,200	21,000
2013 オテロ・ワインセラーズ カリフォルニア、アメリカ	3,600	18,000
2013 ブルノット パローロ ピエモンテ、イタリア	3,400	17,000
2015 登美の丘 赤 山梨、日本	2,400	12,000
2014 クラウディ ベイ、ピノ ノワール マールボロ、ニュージーランド	2,000	10,000
2016 テラザス レゼルヴァ マルベック アルゼンチン	1,800	9,000

デザートワイン

	90ml	375ml
2016 レイト・ハーベスト ソーヴィニヨン・ブラン ヴィーニャ・エラスリス、カサブランカ ヴァレー チリ	2,100	6,500

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。

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。

Appelizer

Traditional bacon Caesar salad with Chicken	2,300 3,000
with Blue Lobster	4,800
Tomato mozzarella di buffala, pesto sauce	2,800
Refined selected cheese plater	3,400
Cold cuts Iberico ham, mortadella, salami, prosciutto cotto, gherkin, butter	3,400
additional foie gras and homemade country style terrine	4,800

Burger & Sandwich

Towers burger, avocado, smoked bacon, cheddar or swiss cheese, tartar sauce	3,400
Lobster sandwich Soft roll bread, lobster, bacon, avocado, sweet chili sauce	4,800
Club sandwich, chicken, bacon, egg, caramelized onions, avocado, cheese	2,900

WOW burger, beef patty, pan seared duck foie gras, Truffle, caramelized onions, truffle sauce	13,000
--	--------

Pasta (Gluten free pasta available on request)

Penne, seasonal mushroom, cream, Reggiano parmesan	2,900
Blue Lobster and smoked bacon spaghetti tarragon oil	4,800
Linguini bolognaise	2,900

Dessert

The Ritz-Carlton signature chocolate cake	1,800
Cheesecake, fruit compote	1,700
Arabica sphere, jivara chocolate Coffee caramel, crunchy praline	1,700
Traditional Caramel Millefeuille	1,600
Seasonal sliced fruits	2,100
Daily Tart	1,600

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。

アペタイザー

トラディショナルベーコンシーザーサラダ +チキン	2,300 3,000
+ブルーロブスター	4,800
トマト、モッツアレラbuffアラ、ピストソース	2,800
チーズセレクション	3,400
コールドカット イベリコハム、モルタデッラハム、サラミ レッグハム、ピクルス、バター	3,400
+フォアグラテリーヌ 自家製パテドカンパーニュ	4,800

バーガー&サンドウィッチ

タワーズバーガー アボカド、ベーコン、熟成チェダー または スイスチーズ、タルタルソース	3,400
“タワーズ ロブスター” サンドイッチ ソフトロールブレッド、ベーコン、アボカド、スウィートチリソース	4,800
クラブサンドウィッチ チキン、ベーコン、卵、オニオン、アボカド、チーズ	2,900

WOW バーガー フォアグラソテー、トリュフスライス、オニオン、トリュフソース	13,000
--	--------

パスタ(グルテンフリーパスタも選びいただけます)

季節のキノコのクリームペンネ パルミジャーノ レッジャーノ	2,900
ブルーロブスターとスモークベーコンのスパゲッティ エストラゴンオイル	4,800
リングイネ ボロネーゼ	2,900

デザート

ザ・リッツ カールトン特製チョコレートケーキ	1,800
チーズケーキ、フルーツコンポート	1,700
アラビカスフィア、ジヴァラチョコレート コーヒーキャラメル、クランチャーブラリネ	1,700
伝統的なカラメルミルフェイユ	1,600
季節のフルーツ	2,100
今日のタルト	1,600

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。

Gin	45ml			ジン	45ml		
Plymouth, England	2,100			ブリマス、イングランド	2,100		
Beefeater 24, England	2,200			ビーフィーター24、イングランド	2,200		
Monkey 47, Germany	2,900			モンキー 47、ドイツ	2,900		
Monkey 47 Sloe Gin, Germany	2,900			モンキー 47 スロージン、ドイツ	2,900		
Roku, Japan	2,100			サントリー 六(ロク)、日本	2,100		
Silent Pool, England	2,300			サイレントプール、イングランド	2,300		
Star of Bombay, England	2,400			スター オブ ボンベイ、イングランド	2,400		
Tanqueray 10, England	2,400			タンカレー10、イングランド	2,400		
Hendrick's, Scotland	2,400			ヘンドリックス、スコットランド	2,500		
Kinobi, Japan	2,500			季の美、日本	2,500		
Bobby's, Netherlands	2,500			ボビーズ、オランダ	2,500		
Vodka	45ml			ウォッカ	45ml		
Absolut, Sweden	2,100			アブソルート、スウェーデン	2,100		
Absolut Citron, Sweden	2,200			アブソルート シトロン、スウェーデン	2,200		
Absolut Vanilla, Sweden	2,200			アブソルート バニラ、スウェーデン	2,200		
Absolut Berri Acai, Sweden	2,200			アブソルート ベリー アサイ、スウェーデン	2,200		
Absolut Elyx, Sweden	2,300			アブソルート エリクス、スウェーデン	2,300		
Belvedere, Poland	2,100			ベルヴェデーレ、ポーランド	2,100		
Grey Goose, France	2,300			グレイ ゴース、フランス	2,300		
Beluga Classic, Russia	4,300			ベルーガ クラシック、ロシア	4,300		
Rum	45ml			ラム	45ml		
Bacardi, 8 years, Bahama	2,100			バカルディ 8年、バハマ	2,100		
Havana Club 7 years, Cuba	2,100			ハバナクラブ7年、キューバ	2,100		
Ron Zacapa, XO, Guatemala	3,200			ロン サカパ XO、グアテマラ	3,200		
Tequila	45ml			テキーラ	45ml		
Olmecca, Silver	2,100			オルメカ シルバー	2,100		
Olmecca, Reposado	2,100			オルメカ レポサド	2,100		
Casa Noble, Reposado	2,300			カサノブレ レポサド	2,300		
Patron, Silver	2,500			パトロン シルバー	2,500		
Jose Cuervo, 1800 Anejo	2,700			ホセ クエルヴォ 1800 アネホ	2,700		
Don Julio Real	11,500			ドン フリオ レアル	11,500		
Liquor	45ml			リキュール	45ml		
Ricard	2,100			リカール	2,100		
Amaretto Di Sarrono	2,100			アマレット ディサローノ	2,100		
Sambuca	2,100			サンブーカ	2,100		
Baileys	2,100			ベイリーズ	2,100		
Non-Alcohol				ノンアルコール			
Fresh Juice				ソフトドリンク			
Orange		1,300		オレンジジュース		1,300	
Grapefruit		1,300		グレープフルーツジュース		1,300	
Mineral Water	250ml	500ml	1000ml	ミネラルウ:	250ml	500ml	1000ml
San Pellegrino, Italy, Sparkling	480	950	1,850	サンペレ	480	950	1,850
Acqua Panna, Italy, Still		950	1,850	アクアパナ、イタリア、スティル		950	1,850
		330ml	750ml			330ml	750ml
Perrier, France, Sparkling		950	1,950	ペリエ、フランス、スパークリング		950	1,950
Evian, France, Still			1,850	エビアン、フランス、スティル			1,850
		375ml	800ml			375ml	800ml
Voss, Norway, Sparkling		1,100	2,100	ヴォス、ノルウェイ、スパークリング		1,100	2,000
Voss, Norway, Still		1,100	2,100	ヴォス、ノルウェイ、スティル		1,100	2,000
Hot Drink				ホットドリン			
Hot Chocolate VALRHONA Guanaja 70%			2,100	ホット チョコレートヴァローナ グアラナ70%			2,100
Coffee			1,500	ザ リッツ カールトン 東京 オリジナル ブレンド コーヒー			1,500
Espresso			1,200	エスプレッソ			1,200
Tea			1,500	ティー			1,500

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。

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。

The Sake Tasting

Discover the world of the famous Japanese rice wine through this tasting composed with the most delicate and refined sake from Hakkaisan.

To enliven your experience, the sake is served in the traditional Kiriko Japanese art crafts glasses from Edo period.

	75 ml of each	
Special Daiginjo Hakkaisan Junmai Ginjo Hakkaisan Daiginjo Hakkaisan	9,500	
Sake	120ml	720ml
Special Daiginjo Hakkaisan	6,000	36,000
Daiginjo Hakkaisan	3,200	16,000
Junmai Ginjo Hakkaisan	2,200	11,000
Beer		
Draft Beer		
Suntory The Premium Malts		1,500
Craft Beer		
Ginga Kogen, Wheat Beer		1,800
Hitachino Nest, Red Rice Ale		1,800
Coedo Ruri, Pils		1,800
Imported Beer		
Heineken		1,600
Guinness		1,600
Spirits		
Kohon		2,100
Plum Wine	60ml	
Genshu Kishu Emaki	1,600	
Virgin cocktails		1,900
Exotic Escape		
Passion fruit purée, orange juice Lemongrass, mango syrup		
Yuzunade		
Yuzu juice, earl grey tea Appletiser, wolf berry		
Cherry Pie		
Cherry purée, milk, lemon juice Caramel and vanilla syrup		
Green Heaven		
Amazake, matcha, lime juice Basil leaves, soda water		

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。

日本酒テイスティング

～八海山との出会い～

淡麗辛口の中に米の旨味が広がる八海山セレクションを日本伝統工品江戸切子グラスでどうぞお楽しみください。

	各 75 ml	
スペシャル大吟醸 八海山 大吟醸 八海山 純米吟醸 八海山	9,500	
日本酒	120ml	720ml
スペシャル大吟醸 八海山	6,000	36,000
大吟醸 八海山	3,200	16,000
純米吟醸 八海山	2,200	11,000
ビール		
生ビール		
サントリー ザ・プレミアム・モルツ		1,500
クラフトビール		
銀河高原 小麦のビール		1,800
ヒタチノ ネスト レッドライス エール		1,800
コエド 瑠璃 ピルス		1,800
輸入ビール		
ハイネケン		1,600
ギネス		1,600
スピリッツ		
光遠		2,100
梅酒	60ml	
原酒 紀州絵巻	1,600	
ノンアルコール		1,900
エキゾチック エスケープ		
パッション フルーツ ピューレ、オレンジ ジュース レモン グラス		
ユズネード		
ゆずジュース、アール グレイ ティー アップル タイザー、ウルフベリー		
チェリー パイ		
チェリー ピューレ、ミルク、レモンジュース キャラメル、バニラシロップ		
グリーン ヘブン		
甘酒、抹茶、ライムジュース バジル、ソーダー		

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。