

## スウィートワインセレクション

### Sweet Wine Selection

#### ソーテルヌ/ Sauternes

2005 シャトー ディケム、フランス ボルドー  
2005 Château d'Yquem, Bordeaux, France  
29,000

#### トロッケンベーレンアウスレーゼ/Trockenbeerenauslese

ハイマースハイマー ゾンネンベルグ、デクスハイマー、ドイツ ラインヘッセン  
2015 Heimersheimer Sonnenberg, Dexheimer Rheinhessen, Germany  
3,500

#### アイス ワイン/Ice wine

ノーザン アイス、ザ・アイス・ハウス・ワイナリー、カナダ オンタリオ  
NV Northern Ice, The Ice House Winery, Ontario, Canada  
4,800

#### ミュスカド ボームド ヴニーズ\*/Muscat de Beaumes de Venise\*

2015 ファミーユ ペラン、フランス コート デュ ローヌ  
2015 Famille Perrin, Rhône, France  
2,500

#### モーリー/Maury

1990 ドメーヌ レ テラドゥ ファゲイラ、フランス ルーション  
1990 Domaine les Terres de Fagayra, Languedoc-Roussillon, France  
3,800

#### ヴァンダンジュ タルディブ / Vendange Tardive

2008 ピノ・グリ、トリンバック、フランス アルザス  
2008 Pinot Gris, Trimbach, Alsace, France  
3,200

## フォーティファイド ワイン セレクション

### Fortified Wine Selection

#### ヴェルモット\*/Vermouth \*

“45 ヴェルモット”、タワーズ 自家製ヴェルモット酒  
45 Vermouth, Homemade Towers vermouth  
1,900

#### 甘口シェリー\*/Sherry \*

モスカテル プロメサ、バルデスピノ、スペイン  
Moscatel Promesa, Valdespino, Andalucia, Spain  
2,000

#### ポートワイン/ Port

テイラー 40 年トウニー、テイラーズ、ポルトガル  
Taylor 40 Years Old Tawny, Portugal  
6,400

## グラン・クリュ コーヒー

### Grand Cru Coffee

#### エメラルド マウンテン

独自の品質基準により厳選されたコロンビアコーヒー全生産量の中でも  
わずか 3%未滿の高級豆です。上品な酸味と程よい苦味の  
バランスがとれたマイルドな香りが特徴のコーヒーです。

#### Emerald Mountain

The production volume of this high grade coffee is only 3% of total production in  
Columbia. This premium Arabica offers a mild flavor that is well balanced  
with elegant acidity and bitterness.  
2,500

#### ブルボン アマレロ\*

ポルトガル語で黄色を意味する アマレロ は、完全熟すると黄色くなる珍しい品種です。  
ブラジル アラビカは、甘い香りと苦味の特徴のコーヒーです。

#### Bourbon Amarelo \*

Amarelo meaning yellow in Portuguese refers to the color beans when fully ripe.  
This Brazilian Arabica is well known for is bright acidity and elevated sweetness.  
1,800

#### マンデリンリントン\*

インドネシア リントンニフタ地区の高品質チェリーを使用した豆です。  
スパイシーな香りと苦味とコクが特徴のコーヒーです。

#### Mandheling Lington \*

This Arabica from Indonesia Lintong Nifta area features  
spicy aroma, bitterness and full rich body.  
1,900

#### トロピカルマウンテン\*

パプアニューギニアのトロピカルマウンテンはスパイシーな香りと酸味、  
苦味のバランスがとれた味わいが特徴のコーヒーです

#### Tropical Mountain \*

From Papua New Guinea, this coffee offers well balanced aromas between  
spiciness, bitterness and acidity.  
1,700

#### イルガチフェ G1

コーヒー発祥の地といわれるエチオピア南西部イルガチフェ地方で取れる最高級豆。  
独特なフルーティーな香りと爽やかな酸味が特徴です。

#### Yirgacheffe Grade 1

Yirgacheffe is a micro-region in southern Ethiopia,  
widely considered as the birthplace of coffee.

It has a distinctively fruity flavor profile and a bright, floral aroma.  
2,200

#### シダモ シャキツ

エチオピア シダモ地方、古典的でナチュラルな製法で精選されていることから  
力強いフルーティーな香りとスッキリとした苦味の特徴のコーヒーです。

#### Sidamo Shakiso

From the Sidamo region of Ethiopia, this is a classic coffee has a strong fruity  
aroma clear bitterness made by natural process.  
2,100

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.

# ペストリー Pastries

## パイナップル ケーキ

パイナップルコンポート、キャラメル & シナモンムース、ジンジャー、クランチービスケット  
(事前のご注文でラージサイズをご用意いたします)

### Pineapple cake

Pineapple compote, caramel & cinnamon mousse, ginger, crunchy biscuit  
(Larger size available on request 3,600)

1,100

## ショコラ

64% ダークチョコレートムース バニラクリーム パッションフルーツコンポート 塩チョコレートビスキュイ

### Chocolate

64 % dark chocolate mousse, creamy vanilla, passion fruit compote, salty chocolate biscuit

1,000

## キャラメル&ピーカンナッツ ミルフィーユ

キャラメルクリーム ピーカンナッツプラリネ キャラメルシャンティー パイ生地

### Caramel & pecan mille-feuille

Caramel cream, pecan nuts praline, caramel chantilly, puff pastry

900

## コーヒーマンゴータルト

コーヒー&アーモンドクリーム コーヒークリーム マンゴーコンポート ショートクラスト生地

### Coffee & mango tart

Coffee & Almond cream, creamy coffee, mango compote, shortcrust pastry

950

## ココナッツ&ライムベリーヌ

ココナッツムース ココナッツソース ライムゼスト メレンゲ ココナッツパンナコッタ

### Coconut & lime verrine

Coconut mousse, coconut sauce, lime zest, meringue, coconut panna cotta

950

## パイナップル ガトー・ド・ボワイヤーージュ

パイナップルケーキ ジンジャー ホワイトチョコレート&アーモンド

### Pineapple gâteau de voyage

Pineapple cake, ginger, white chocolate & almond

1,000

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.

# ペストリーシェフ ジミー・ブーレイより

## Crafted by Jimmy Boulay, Pastry Chef

フランスの生まれのブーレイは、2008年よりパリの老舗美食ブランド「ベランジェ」や「フォション」などで研鑽を積み、幅広いスイーツの知識と技術を習得。その後、ロンドンのミシュラン二つ星フレンチレストラン「スケッチ」や、パリ屈指の高級ホテル「ル・ムーリス」では三つ星シェフのセドリック・グロレのもと、ペストリー・スーシェフとして腕を振るい、2017年4月よりザ・リッツ・カールトン東京のレストラン ペストリーシェフとしてホテル館内のレストランのペストリー全般を監修する。

Born in France, Chef Boulay spent years honing his pastry chef skills in a raft of high-profile establishments in Europe from the three Michelin starred restaurant at Hotel le Meurice in Paris to the two Michelin starred Pierre Gagnaire at Sketch in London. He also learnt first-hand from the famed French pastry chef Cédric Grolet at Hotel Le Meurice, for whom he worked as Sous Chef, in addition to several consulting ventures for luxury pastry shops in the Middle East. He was appointed Restaurant Pastry Chef at The Ritz-Carlton, Tokyo in April 2017.

### チョコレート

#### Chocolates

350

オリジナルブレンドティー  
Original blend Tea

パッションココ  
Passion Coco

柚子  
Yuzu

オレンジ  
Orange

アプリコットトンカ  
Apricot Tonka

バナナラム  
Banana Rum

カライブ  
Carré Noir

ラズベリー  
Raspberry

チェリー  
Cherry

ジャンドウージャ  
Gianduja

ブルーベリー  
Blueberry

イチジク  
Fig

### ペアリング

#### Pairings

ペストリーとチョコレートを一品、コーヒーをセレクション\*よりお選びください。  
One pastry, one chocolate, one coffee from indicated selection \*  
2,850

ペストリーとチョコレートを一品、ワインをセレクション\*よりお選びください。  
One pastry, one chocolate, one glass of sweet wine or fortified wine from indicated selection \*  
3,250

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.