

## スウィートワインセレクション

### Sweet Wine Selection

#### ソーテルヌ/ Sauternes

2008 シャトー ディケム、フランス ボルドー  
2005 Château d'Yquem, Bordeaux, France  
40,000

#### 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  
4,900

#### 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

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

2015 ファミール ペラン、フランス コート デュ ローヌ  
2015 Famille Perrin, Rhône, France  
2,600

#### トカイ\*/ Tokaji\*

2016 トカイ-オレムス、レイト ハーヴェスト、ハンガリー  
2016 Tokaj-Oremus, Late Harvest, Hungary  
2,500

## 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  
2,000

#### 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%未満の高級豆です。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.

2,600

#### 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、甘い香りと苦味が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 its bright acidity and elevated sweetness.

1,850

#### 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.

1,950

#### トロピカルマウンテン\*

バパ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.

1,750

#### 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.

2,300

#### 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が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.

2,200

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

## ストロベリー マスカルポーネ

パン・ド・ジェヌ ストロベリーコンフィ マスカルポーネクリーム ストロベリームース (事前のご注文でラージサイズをご用意いたします)

### Strawberry Mascarpone

Pain de Genes, Confit Strawberry, Mascarpone Cream, Strawberry Mousse (Larger Size Available on Request)

900

## ヘーゼルナッツ ミルフィーユ

ヘーゼルナッツクリーム ヘーゼルナッツプラーネ ヘーゼルナッツシャンティール パイ生地

### Hazelnut Millefeuille

Hazelnut Cream, Hazelnut Praline, Hazelnut Chantilly, Puff Pastry

1000

## オレンジピーカンタルト

ピーカンナッツビスキュイ オレンジパッションコンポート グアナジャチョコレートクリーム コーヒークリーム

### Opalys Orange Pecan Tart

Pecan Nut Biscuit, Orange-Passion Compote, Guanaja Cremeux, Opalys Coffee Cream Infusion

950

## 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

## マンダリンベリーヌ

マンダリンマーマレード フロマーージュブランクリーム ダージリンクリーム マンダリンジェリー

### Mandarin Verrine

Mandarin Marmalade, Fromage Blanc Cream, Darjeeling Cream, Mandarin Jerry

950

## セトカ ガトー・ド・ボワイヤージュ

セトカパウンドケーキ

### Setoka Mandarin Gâteau de Voyage

Setoka Mandarin Pound Cake

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.

## UNIQUE CUBE SHAPED SWEETS WITH A BIRD'S-EYE VIEW OF TOKYO

「ラ・ブティック」では、キューブ型ケーキやホームメイドチョコレートをお楽しみいただけます。  
なかでも、シグネチャー商品である旬のフルーツケーキは、本物のフルーツを彷彿とさせるキュートなビジュアル。  
それでいて弾けるような果実のフレッシュさを潜め、自然の景色が思い浮かぶような美味しさです。

The pastry team of The Ritz-Carlton, Tokyo has created an exquisite shop and café featuring his handcrafted creations. Signature cakes are presented in a rainbow of hues and inspired by seasonal fruits in true Japanese culinary style. Chocolate pralines and a gateau de voyage are also among the offerings. Items can be enjoyed in the sleek space or beautifully packaged to gift or enjoy at home.

### ペアリング Pairings

ペストリーを一品、コーヒーをセレクション\*よりお選びください。

One pastry, one coffee from indicated selection \*

2,750

ペストリーを一品、ワインをセレクション\*よりお選びください。

One pastry, one glass of sweet wine or fortified wine from indicated selection \*

3,400

アクアパナ  
ACQUA PANNA

ナチュラル・ミネラルウォーター  
Still Mineral Water

500ml / 750ml  
980 / 1,950

サンペレグリーノ  
SAN PELLEGRINO

スパークリング・ミネラルウォーター  
Sparkling Mineral Water

250ml / 500ml / 750ml  
510 / 980 / 1,950

エビアン  
EVIAN

ナチュラル・ミネラルウォーター  
Still Mineral Water

750ml  
2,200

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.