

## 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  
2008 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

#### ソーテルヌ/ Sauternes

2015 カルム・ド・リュエセック、フランス ボルドー  
2015 Carmes De Rieussec, Bordeaux, France  
3,000

#### ミュスカド ボームド ヴーニーズ\*/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  
2,600

## 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\*

“Towers ヴェルモット”、自家製ヴェルモット酒  
Towers Vermouth, Homemade 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

#### マデイラ\*/ Madeira\*

マデイラ、ブランディーズ・マルムジー 10 Years、ポルトガル  
MADEIRA BLANDY'S MALMSEY 10 Years, Portugal  
2,100

## 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全生産量の中でもわずか 3%未満の高級豆。  
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 is 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\*

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.

1,750

#### 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 シャキソ

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

## チェスナッツ柚子

栗のムース " マロンド アルデシュ"、柚子クリームとコンフィ、イボワール チョコレート (事前のご注文でラージサイズをご用意いたします)

### Chestnut Yuzu

Chestnut Mousse "Marron d'Ardèche", Yuzu Cream and Confit, Ivoire Chocolate (Larger Size Available on Request)

1,000

## ミルフィーユ

ほうじ茶クリーム、アプリコットジャム、白ゴマクリスピー

### Millefeuille

Roasted Green Tea Cream, Apricot Jam, White Sesame Crispy

1,000

## ライム タルト

ショートブレッド生地 ライムフォーム なめらかな イヴォワール ライム ウオッカ ジェル

### Lime Tart

Shortbread Dough, Lime Foam, NAMERAKA Ivoire Lime, Vodka Gel

800

## 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

## トロピカル ババ

“バカルディ” ホワイト ラム フレッシュパイナップル & マンゴー シャンティ

### Tropical Baba

“BACARDI” White Rum, Fresh Pineapple & Mango, Chantilly

950

## チェスナッツ オレンジ ガトー・ド・ボワイヤージュ

栗とオレンジのケーキ、栗の渋皮煮、オレンジ コンフィ

### Chestnut Orange Gâteau de Voyage

Chestnut & Orange Cake, candied Chestnut, Orange Confit

1,115

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

チョコレート&パストリー「ラ・ブティック」では、6種類のキューブ型ケーキや12種類のホームメイドチョコレートを、イートインまたはテイクアウトにて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 gâteau de voyage are also among the offerings. Items can be enjoyed in the sleek space or beautifully packaged to gift or enjoy at home.

## チョコレート Chocolates

350

オリジナルブレンドティー  
Original blend Tea

オレンジ  
Orange

カレノワール  
Carré Noir

ジャンドゥーヤ  
Gianduja

ストロベリー  
Strawberry

パッション  
Passion

ラズベリー  
Raspberry

コーヒー アニス  
Coffee Anise

柚子  
Yuzu

バナナ ヘーゼルナッツ  
Banana Harzelnut

チェリー  
Cherry

イチジク  
Fig

## ペアリング Pairings

パストリーとチョコレートを一品、コーヒーをセクション \* よりお選びください。

One pastry, one chocolate, one coffee from indicated selection \*  
2,950

パストリーとチョコレートを一品、ワインをセクション \* よりお選びください。

One pastry, one chocolate, one glass of sweet wine or fortified wine from indicated selection \*  
3,400

アクアパンナ  
ACQUA PANNA

サンペレグリーノ  
SAN PELLEGRINO

エビアン  
EVIAN

ナチュラル・ミネラルウォーター  
Still mineral water

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

ナチュラル・ミネラルウォーター  
Still mineral water

500ml / 750ml  
980 / 1,950

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

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.