

Premium Tea

シルバーニードルズ ダージリン
Silver Needles Darjeeling

3,500

マカイバリ茶園が世界に誇る紅茶 “ シルバー ニードルズ ”
特別に限られた茶畑、一日の日射量、計算し尽くされた茶畑の傾斜、高品質の
中国種茶木、秘伝の茶製法、そして月の満ち欠け。
すべてにおいてマカイバリのこだわりが凝縮され、そして自然界の
贅の限りを尽くしてつくられました。

*Maikibari Tea Estates proudly offers a tea it calls “Silver Needles.”
A specially designated tea garden angled at just the right slope, an ideal
amount of sunlight each day, high-quality Chinese tea plants, secret tea making
techniques, the waxing and waning of the moon, Maikibari pays extra special
attention to each factor involved in the production of Silver Needles, and it
has thus adopted a lavish approach to the creation of this tea in which it
makes perfect use of the natural elements.*

アフタヌーンティーの歴史

アフタヌーンティーが始められたのは 19 世紀。
先駆けとなったのは、1840 年頃にビクトリア女王に使えていた 7 代
フォード公爵フランシス・ラッセルの夫人、アンナ・マリアといわれています。

この習慣は瞬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、一日中で
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。

History of Afternoon Tea

*According to the legend, one of Queen Victoria's ladies in waiting, Anna Maria
Stanhope (1783-1857), known as the Duchess of Bedford, is credited
as the creator of the High Tea.*

*During her time the noon meal period offering had become less and less and the
Duchess suffered from “a sinking feeling” at about 4 pm every day. She secretly
had her servants serve to her a few snacks and a pot of tea to get her through to
dinner. Soon after she started to invite some friends, and the concept grew to
more food – small cakes, sandwiches, assorted sweets
and of course teas often hosted at the Bedford Manor.*

*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 20th
Century where the elaborate desserts, tea selections and
offerings on the silver tea stands were introduced.*

*We hope you can enjoy our version of the Traditional High Tea
at the Ritz-Carlton Tokyo and re-live the history.*

The Ritz-Carlton Afternoon Tea

Savory

Fresh vegetables crudités, black cherry dip

Foie gras mousse, black currant

Salmon confit, apple juniper berry, lemon cream

Carrot ginger mousse, sesame sablé

Lobster jelly, celeriac purée, berries

Small sandwich

Chicken, avocado cream, cheese tomato salsa

Ossau Iraty cheese, cherry jam

Sukiyaki beef

Sweet

Fresh berries, white wine jelly tapioca

Tonka chantilly, cherry ganache

Black currant & vanilla mousse, Ivory chocolate

Strawberry tart, yuzu cream

Cheese mousse, blueberry compote, crunchy biscuit

Strawberry & raspberry mousse

Raspberry chocolate

Plain & raisin scones, clotted cream

Served with The Ritz-Carlton exclusive blended coffee or tea

7,000

Iced Tea

Seasonal Iced Tea

1,500

季節のスペシャルアイスティー

Iced Earl Grey

1,500

アール グレイ アイスティー

Coffee

The Ritz-Carlton Exclusive House Blend 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

Espresso

エスプレッソ

Single Double

一日のはじまりやお食事の後

1,200 1,500

Blue Mountain French Press (1 pot per person)

2,500

ブルー マウンテン フレンチ プレス

薫り高い高級ブルーマウンテンをフレンチプレスで

Cappuccino

1,500

One-third espresso, one-third steamed milk and foamed milk

カプチーノ

エスプレッソとスチームミルクそしてたっぷりのミルクの泡で

Café Latté

1,500

Espresso in a tall cup filled with steamed milk

カフェ ラッテ

味わい深いダブルエスプレッソをスチームミルクとともに

Tea

Tea Meister's Special Selection

ティー マイスター スペシャル セレクション

The Ritz-Carlton, Tokyo Special Blend

ザ・リッツ・カールトン東京スペシャルブレンド

Darjeeling

ダージリン

“紅茶のシャンパン”と称されるフルーティーな香り

Uva

ウヴァ

キレのよい渋みとミントのフレッシュな香り

English Breakfast

イングリッシュブレックファースト

アフリカ産紅茶にアッサム紅茶をブレンド

Earl Grey

アール グレイ

世界三大銘茶キームンがベース

Uji Yabukita

宇治 やぶきた

京都・相楽郡の一番茶。上品でまろやかな味わい

Strawberry & Champagne

ストロベリー & シャンパーニュ

ストロベリーとシャンパーニュの香りの紅茶

Bouquet Royal

ブーケロワイヤル

マスカットの香り漂うジャスミンティーと緑茶のブレンド

Fruit & Honey Rooibos

フルーツ & ハニー ルイボスティー

ベリー、アプリコット、ハニーで香りづけしたルイボスティー

Beautiful Herbs

ビューティフル ハーブス

さわやかな酸味のハイビスカスにローズヒップとカシスをブレンド

Chamomile & Apple

カモミール & アップル

カモミール、ジンジャーとドライアップルをブレンド

Ginger & Lemon

ジンジャー & レモン

レモンマートルとジンジャーに、ルイボスとハニーブッシュをブレンド

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 アフタヌーンティー

セイボリー

季節野菜のスティック ブラックチェリーディップ

カシスの香るフォアグラムース

サーモンコンフィ 林檎 根セロリ ジュニパーベリー レモンクリーム

人参と生姜のムース 胡麻サブレ

オマール海老のジュレ ベリーの香りと根セロリのピューレ

フィンガーサンドウィッチ

チキン アボカド&クリームチーズ トマトサルサ

オッソイラティーチーズとチェリージャム

和風すき焼きビーフ

スウィーツ

フレッシュベリー 白ワインジュレ タピオカ

トンカシャンティー チェリーガナッシュ

カシスとバニラのムース イボワールグラッサージュ

ストロベリータルト 柚子クリーム

フロマーージュクリュ ブルーベリーコンポート フィヤンティーヌ

フリュユイルージュムース

ラズベリーショコラ

プレーン& レーズンスコーン クロッセッドクリーム

ザ・リッツ・カールトン東京オリジナル ブレンド コーヒー又はお好みの紅茶

7,000

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

Savory

Fresh vegetables crudités, black cherry dip

Foie gras mousse, black currant

Salmon confit, apple juniper berry, lemon cream

Carrot ginger mousse, sesame sablé

Small sandwich

Chicken, avocado cream, cheese tomato salsa

Ossau Iraty cheese, cherry jam

Sweet

Fresh berries, white wine jelly tapioca

Tonka chantilly, cherry ganache

Black currant & vanilla mousse, Ivory chocolate

Strawberry tart, yuzu cream

Cheese mousse, blueberry compote, crunchy biscuit

Plain & raisin scones, clotted cream

Served with The Ritz-Carlton exclusive blended coffee or tea
4,200

With a glass of The Ritz-Carlton Tokyo Label, Private Cuvée
5,700

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。

Compliment your Afternoon

Champagne

アフタヌーンティーと一緒に、シャンパーニュをご用意しました

The Ritz-Carlton Tokyo Label, Private Label

~ Champagne, France ~

ザ・リッツ・カールトン東京、プライベートキュヴェ

~ シャンパーニュ、フランス ~

Glass Bottle

+1,500 +10,000

Caviar

ストーリーア社 ヴィンテージ フレンチキャビア

Sturia vintage French caviar

Traditional condiments

+18,800

Luxury Tea

シルバー ニードルズ ダージリン

Silver Needles Darjeeling

+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。

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でお楽しみください。

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。

Kids Afternoon Tea

*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.*

3,600

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。

ヘヴンリーティー

セイボリー

季節野菜のスティック ブラックチェリーディップ

カシスの香るフォアグラムース

サーモンコンフィ 林檎 根セロリ ジュニパーベリー レモンクリーム

人参と生姜のムース 胡麻サブレ

フィンガーサンドウィッチ

チキン アボカド&クリームチーズ トマトサルサ

オッソイラティーチーズとチェリージャム

スウィーツ

フレッシュベリー 白ワインジュレ タピオカ

トンカシャンティー チェリーガナッシュ

カシスとバニラのムース イボワールグラッサージュ

ストロベリータルト 柚子クリーム

フロマージュクリュ ブルーベリーコンポート フィヤンティーヌ

プレーン&レーズンスコーン クロquetteドクリーム

ザ・リッツ・カールトン東京オリジナル ブレンド コーヒー又はお好みの紅茶
4,200

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した。
5,700

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。

Artistry Afternoon Tea

Savory

Fresh vegetables crudités, black cherry dip

Foie gras mousse, black currant

Salmon confit, apple juniper berry, lemon cream

Carrot ginger mousse, sesame sablé

Loxster jelly, celeriac purée, berries

Small sandwich

Chicken, avocado cream, cheese tomato salsa

Ossau Iraty cheese, cherry jam

Sukiyaki beef

Sweet

Fresh berries, white wine jelly tapioca

Tonka chantilly, cherry ganache

Black currant & vanilla mousse, Ivory chocolate

Strawberry tart, yuzu cream

Cheese mousse, blueberry compote, crunchy biscuit

Strawberry & raspberry mousse

Raspberry chocolate

Plain & raisin scones, clotted cream

Personal blend tea experience

Available Saturdays, Sundays and Holiday

8,000

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。

アーティストリー アフタヌーンティー

セイボリー

季節野菜のスティック ブラックチェリーディップ

カシスの香るフォアグラムース

サーモンコンフィ 林檎 根セロリ ジェニパーベリー レモンクリーム

人参と生姜のムース 胡麻サブレ

オマール海老のジュレ ベリーの香りと根セロリのピューレ

フィンガーサンドウィッチ

チキン アボカド&クリームチーズ トマトサルサ

オツソイラティーチーズとチェリージャム

和風すき焼きビーフ

スウィーツ

フレッシュベリー 白ワインジュレ タピオカ

トンカシャンティー チェリーガナッシュ

カシスとバニラのムース イボワールグラッサージュ

ストロベリータルト 柚子クリーム

フロマージュクリュ ブルーベリーコンポート フィヤンティーヌ

フリュイールージュムース

ラズベリーショコラ

プレーン&レーズンスコーン クロッセッドクリーム

お客様の好みに合わせて紅茶をブレンド致します。
週末、祝日のご提供でございます。

8,000

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。