

The Ritz-Carlton, Tokyo proudly presents

“Diamonds Are Forever”

Martini

whether shaken or stirred, it always sparkles

Treat your special loved one to a refined yet extravagant Martini

Absolut Elyx Vodka

Lime Juice

One Carat Diamond

Prepared tableside along with the perfect song “Diamonds are Forever”

2,000,000

A cover charge of 2,600 yen is applicable from 8pm.

午後 8 時から 2,600 円のエンターテイメントチャージを頂戴しております。

Signature Cocktails

Signature cocktails crafted by our bartenders

Flower of Delight

2,800

Chamomile-infused Plymouth Gin
Elderflower cordial, Lemon juice, Egg white
Original flower syrup

2,800

Purple No.3

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

2,800

Akane Royale

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

2,800

The Ritz-Carlton Manhattan

Bourbon Whiskey
The Ritz-Carlton, Tokyo original bitters
Sweet Vermouth

2,800

Sixth Sense

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

シグネチャー カクテル

バーテンダーによって作られたシグネチャーカクテル

よろこびの花

2,800

カモミール プリマス ジン
エルダー フラワー コーディアル、レモン ジュース、卵白
自家製 フラワーシロップ

パープル No.3

2,800

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

2,800

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

ザ・リッツ・カールトン マンハッタン

2,800

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

シックス センス

2,800

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

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。

Suntory Cocktails Collection

サントリー カクテル コレクション

Roku-Murasaki	2,800	ロク ムラサキ	2,800
Roku (orange and vanilla infused) Violet syrup, Clarified bergamot puree Egg white powder, Soda		六(オレンジ、バニラ インフューズ) ヴァイオレットシロップ、クリアファイドベルガモットピュレ 卵白、ソーダ	
Roku Smash	2,800	六・スマッシュ	2,800
Roku, Yuzu liqueur, Sakura essence Yuzu juice, Thyme, Japanese pepper, Soda		六、柚子リキュール、桜エッセンス 柚子ジュース、タイム、山椒、ソーダ	
Japotini	2,800	ジャポティーニ	2,800
Haku, Sakura vermouthe, Clarified amazake, Shiso bitters		白、桜ベルモット クリアファイド甘酒、紫蘇ビターズ	
Sasa Breeze	2,800	ササ ブリーズ	2,800
Haku, Homemade bamboo leaf syrup, Grapefruit juice, Lime juice Bouquet royal tea		白、自家製 笹シロップ グレープフルーツ ジュース、ライム ジュース ブーケロワイヤルティー	
Daruma	2,800	だるま	2,800
Kanade white peach, Suntory old Fresh Sudachi, Apple juice Watsunagi Sudachi		奏 白桃リキュール、サントリー オールド すだち、アップル ジュース わつなぎ すだちシロップ	

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。

Competition Legacy Cocktails

“Winning isn’t everything, it is the only thing” Vince Lombardi
A selection of winning cocktails by our team of Bartenders

Hilly Terrain 2,800
The Four Pillars Australian [Gin] Open Asia 2019
Four Pillars gin
Homemade Herb cordial

Botanical Terrace 2,800
The Four Pillars Australian [Gin] Open Asia 2019
Four Pillars bloody shiraz gin
Homemade lavender cordial and lemon sherbet
Fresh lemon juice, Absinthe

Unforgett-Ambon 2,800
Bobby’s Schiedam Dry Gin Cocktail Competition 2017
Bobby’s Gin, Tomato Juice
Pea Puree, Java Tea Syrup
Fresh Lemon Juice, Grapeseed Oil

Forever 18 2,800
The Chivas Masters 2018
Chivas Regal 18y, Saijo Shiro Mirin
Homemade Cashew Nut Liqueur
Bergamot Puree, Orange Bitters

コンペティションレガシーカクテル

「勝つことがすべてではない、それだけが唯一なのだ」ウインズ・ロソバルディ
バーテンダーチームによるカクテルコンペティション優勝作品

ヒリー テレイン 2,800
フォー ピラーズ アジア カクテル コンペティション 2019
フォーピラーズ ジン
自家製ハーブコーディアル

ボタニカル テラス 2,800
フォー ピラーズ アジア カクテル コンペティション 2019
フォーピラーズ ブラッディー シラーズ ジン
自家製ラベンダータイムコーディアル、自家製オレンジシャーベット
フレッシュレモンジュース、アブサン

アンフォゲット・アンボン 2,800
ボビーズ スキードラムジン カクテル コンペティション 2017
ボビーズ・ジン、トマトジュース
エンドウ・ピューレ、ジャワティーシロップ
フレッシュレモンジュース、グレープシードオイル

フォーエバー 18 2,800
ザ・シーバス マスターズ 2018
シーバス・リーガル 18年、最上白みりん
自家製カシューナッツ・リキュール
ベルガモットピューレ、オレンジビターズ

Non-Alcoholic Cocktails

“Teetotaler - One who abstains from strong drink, sometimes totally, sometimes tolerably totally.” Ambrose Bierce

Exotic Escape

Passion fruit purée, Orange juice
Lemongrass
Mango syrup

1,950

Yuzunade

Yuzu juice, Earl grey tea
Appletiser
Wolf berry

1,950

Cherry Pie

Cherry purée, Milk
Caramel syrup, Vanilla syrup
Lemon juice

1,950

Green Heaven

Amazake, Matcha, Lime juice
Basil leaves
Tonic water

1,950

Tropical Bubble

Watsunagi sudachi syrup,
Clarified mango juice, Pineapple juice,
Watsunagi burned sugar flavored tapioca

1,950

ノンアルコールカクテル

「Teetotaler - 強い飲み物を控える人、時にはまったく、時には許容できるほどに完全に。」 アンブローズ・ビアス

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
マンゴーシロップ

1,950

ユズネード

柚子ジュース、アールグレイティー
アップルタイザー
ウルフベリー

1,950

チェリーパイ

チェリーピューレ、ミルク
キャラメルシロップ、バニラシロップ
レモンジュース

1,950

グリーンヘブン

甘酒、抹茶、ライムジュース
バジル
トニックウォーター

1,950

トロピカルバブル

わつなぎすだちシロップ
マンゴー果汁、パイナップルジュース
わつなぎ焦がし砂糖風味のタピオカ

1,950

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 & Champagne By The Glass

ワイン

Champagne	120ml	750ml	シャンパーニュ	120ml	750ml
2008 Dom Pérignon Epernay, France	5,800	34,000	2008 ドン・ペリニオン エペルネ、フランス	5,800	34,000
NV Ruinart Blanc de Blancs Reims, France	3,600	20,000	NV ルイナール ブラン・ド・ブラン ランス、フランス	3,600	20,000
NV Henriot Brut Souverain France	3,400	18,000	NV アンリオ ブリュット スーヴェラン、フランス	3,400	18,000
Champagne Rosé Half Bottle	375ml		シャンパーニュ、ハーフ ボトル	375ml	
NV Billecart-Salmon Brut Rosé Reims, France	22,000		NV ビルカール サルモン ブリュット ロゼ ランス、フランス	22,000	
Rose Wine	120ml	750ml	ロゼワイン		
2017 Vol de Nuit Rosé Le Loup Bleu Provence, France	2,100	10,000	2017 ヴォール・ド・ニュイ ロゼ プロヴァンス、フランス	2,100	10,000
Dessert Wine			デザートワイン		
2015 Carmes de Rieussec Sauternes Bordeaux, France	3,000	9,000	2015 カルム・ド・リユーセック ソーテルヌ ボルドー、フランス	3,000	9,000

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。

White Wine	150ml	750ml	白ワイン	150ml	750ml
2016 Kistler Les Noisetiers Chardonnay Sonoma County , U.S.A	7,800	36,500	2016 キスラー レノワゼッティエール シャルドネ ソノマ カウンティ、アメリカ	7,800	36,500
2017 Ca Marcanda Gaja Vistamare Toscana , Italy	4,500	22,000	2017 ガヤ、ヴィスタマーレ トスカーナ イタリア	4,500	22,000
2016 Les Arums de Lagrange, Chateau Lagrange Bordeaux, France	3,800	18,000	2016 レ・ザルム・ド・ラグランジュ、 シャトー・ラグランジュ ボルドー、フランス	3,800	18,000
2017 Macon Milly Lamartine Les Heritier du Comtes Lafon Burgundy, France	3,200	15,000	2017 マコン・ミリー・ラマルティエ ヌ、レ・ゼリティエ・デュ・コント・ ラフォン ブルゴーニュ、フランス	3,200	15,000
2017 Grand Reserve Chardonnay, Kendall Jackson U.S.A	2,800	13,000	2017 グランド・リザーヴ シャルド ネ、ケンダル・ジャクソン アメリカ	2,800	13,000
2017 Koshu Reserve Kisvin Japan	2,500	12,000	2017 甲州 レゼルヴ キスヴィン 日本	2,500	12,000
2017 Poggio al Tesolo Solosole, Allegrini Italy	2,500	12,000	2017 ヴェメンティーノ ポッジョ・アル・テソロ イタリア	2,500	12,000
2017 Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand	2,200	10,500	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	2,200	10,500

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。

Red Wine	150ml	750ml	赤ワイン	150ml	750ml
2015 Opus One Napa Valley U.S.A.	34,000	160,000	2015 オーパス ワン ナパバレー アメリカ	34,000	160,000
2010 Chateau Poujeaux Moulis-en-Médoc Bordeaux, France	5,200	26,000	2010 シャトー・プージョー ムーリスアンメドック ボルドー、フランス	5,200	26,000
2015 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes Burgundy, France	4,500	22,000	2015 ジュヴレイ シャンベルタン ヴィエイユ ヴィーニュ ブルゴーニュ、フランス	4,500	22,000
2016 Fixan Crais de Chene Rene Bouvier Burgundy, France	3,900	19,000	2016 フィクサン クレ・ド・シェーヌ ルネ・ブーヴィエ ブルゴーニュ、フランス	3,900	19,000
2016 Sito Moresco, Gaja Toscana, Italy	3,500	17,000	2016 シト・モレスコ ガヤ トスカーナ、イタリア	3,500	17,000
2014 Kendall-Jackson, Grand Reserve Cabernet Sauvignon U.S.A.	3,200	15,000	2014 ケンダル ジャクソン グランド・リザーヴカベルネソーヴィニオン アメリカ	3,200	15,000
2016 Clarendelle Rouge Medoc Bordeaux, France	2,500	12,000	2016 クラレンドル・ルージュ メドック ボルドー、フランス	2,500	12,000
2015 Cloudy Bay Pinot Noir Marlborough, New Zealand	2,200	10,500	2015 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	2,200	10,500

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。

Sake

日本酒

The Sake Tasting

Discover the world of the famous Japanese rice wine through this tasting compose with the most delicate and refine sake from Japan. To enliven your experience, the sake is served in the traditional Kiriko Japanese art crafts glasses from Edo period.

日本酒テイasting

淡麗辛口の中に米の旨味が広がる日本酒の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。

			75 ml of each				各 75 ml
Aramasa No. 6 X-type / Akita			9,500	新政 No.6 X-Type / 秋田			9,500
Denshu tokubetsujunmai / Aomori				田酒 特別純米 / 青森			
Masuizumu Kijoushu / Toyama				満寿泉 貴醸酒 / 富山			
Sake by the glass	120ml	Bottle		日本酒	120ml	Bottle	
Aramasa No. 6 X-type / Akita 750ml	7,350	44,100		新政 No.6 X-Type / 秋田 750ml	7,350	44,100	
Denshu tokubetsujunmai / Aomori 750ml	3,150	18,900		田酒 特別純米 / 青森 750ml	3,150	18,900	
Masuizumu Kijoushu / Toyama 500ml	2,600	10,500		満寿泉 貴醸酒 / 富山 500ml	2,600	10,500	

Beer

Draft Beer 370ml
Suntory The Premium Malts 1,550

Japanese Beer Bottles 330ml
Ginga Kogen, Wheat Beer 1,850
Coedo Ruri, Pils 1,850
Asahi Super Dry 1,680
Kirin Lager 1,680
Sapporo Black Label 1,680

Imported Beer Bottles 330ml
Heineken 1,650
Guinness 1,650

ビール

生ビール 370ml
サントリー ザ・プレミアム・モルツ 1,550

日本ビール 330ml
銀河高原 小麦のビール 1,850
コエド 瑠璃 ピルス 1,850
アサヒ スーパードライ 1,680
麒麟 ラガー 1,680
サッポロ 黒ラベル 1,680

輸入ビール 330ml
ハイネケン 1,650
ギネス 1,650

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。

Mineral water ウォーター

	250ml	500ml	750ml
S.Pellegrino Sparkling Mineral Water サンペレグリーノ スパークリング ミネラルウォーター	510	980	1,950
Acqua Panna Still Mineral Water アクアパナ ナチュラル・ ミネラルウォーター		980	1,950
Evian, France, Still エビアン、フランス、スティル		330ml	750ml 2,200
Perrier, France, Sparkling ペリエ、フランス、スパークリング		980	2,050
Voss, Norway, Sparkling ヴォス、ノルウェイ、スパークリング		375ml 1,150	800ml 2,200
Voss, Norway, Still ヴォス、ノルウェイ、スティル		1,150	2,200

Fresh juice

Orange オレンジ			1,350
Grapefruit グレープフルーツ			1,350

Soft drink ソフトドリンク

	200ml
San Pellegrino Aranciata サンペレグリーノ アランチャータ	990
San Pellegrino Aranciata Rossa サンペレグリーノ アランチャータ・ロッサ	
San Pellegrino Limonata サンペレグリーノ リモナータ	
San Pellegrino Chinotto サンペレグリーノ キノット	
Pepsi 340ml ペプシ	990
Pepsi Zero 340ml ペプシゼロ	990
Tonic Water 200ml トニックウォーター	990
Ginger Ale 207ml ジンジャエール	990
Appletiser 275ml アップルタイザー	990
Redbull 250ml レッドブル	990

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。

Something to eat?

Please let us know if you have any specific dietary requirements and we shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment.

アレルギーや食事制限の必要がある場合はお知らせください。

Sharing Bites

Truffle fries	1,900	トリュフ フレンチフライ	1,900
Seasonal vegetable crudité, sudachi dip	1,900	季節野菜のクリュイディテ、酢橘ディップ	1,900
Shrimp “cocktail style” Cabbage ketchup, puffed rice	3,950	シュリンプカクテル キャベツのケッチャップ、ライスパフ	3,950
Smoked salmon confit Pear sake puree, ikura	3,350	自家製スモークコンフィ 梨とお酒のピューレ、いくら	3,350
Caramelized scallops Seaweed and citrus butter	3,950	帆立のキャラメリゼ 海藻、柑橘類のバター	3,950
Grilled Australian beef sirloin 100g Japanese “chimichurri”	3,950	オーストラリア産 サーロイングリル 100g ジャパニーズ“チミチュリ”	3,950
Artisan cheese selection Salad leaves, pecans, micro arugula	3,550	厳選チーズセレクション ミックスサラダ、ピーカンナッツ、マイクロルッコラ	3,550
Charcuterie plate Iberico ham, chorizo, prosciutto cotto homemade country style terrine +Add foie gras terrine	3,550 5,050	コールドカット イベリコハム、チョリソ、プロシュート 自家製パテ・ド・カーパーニュ フォアグラテリーヌ追加	3,550 5,050
French Sturia vintage caviar (30g) Traditional condiments	21,000	フランス ストーリア社 ヴィンテージ キャビア(30g) トラディショナルコンディメンツ	21,000

シェアリングバイト

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。

Luncheon & Dinner

Salads and appetizers

Caesar salad	2,400
bacon, parmesan, garlic-anchovy dressing	
Served with chicken	3,150
Served with blue lobster	5,050

Mixed leaves salad, Seasonal dressing	2,200
---------------------------------------	-------

Quinoa salad	3,150
Shrimps, crunchy vegetables, sesame lime dressing	

Mozzarella di buffalo	2,950
Fruit tomato, basil pesto	

Soup

Vegetables of the moment	1,850
--------------------------	-------

Lobster bisque	3,150
----------------	-------

Burgers and sandwiches

WOW! Burger	
Wagyu beef, duck foie gras, smoked bacon	13,500
Aged cheddar, truffle sauce	

The Ritz-Carlton, Tokyo Burger	3,550
Tomato, avocado,	
smoked bacon, aged cheddar	

Blue lobster roll	5,050
Avocado, nori, miso aioli	

ランチ & ディナー

サラダ&アペタイザー

シーザーサラダ	2,400
ベーコン	
+ チキン	3,150
+ ブルーロブスター	5,050

ミックスリーフサラダ	2,200
------------	-------

キヌアサラダ	3,150
海老、季節野菜、胡麻とライムのドレッシング	

水牛のモッツアレラチーズ	2,950
フルーツトマト、バジルペスト	

スープ

シェフ特製ベジタブルスープ	1,800
---------------	-------

ロブスタービスク	3,150
----------	-------

バーガー&サンドウィッチ

WOW! バーガー	
和牛パテ、鴨フォアグラ、スモークベーコン	13,500
熟成チェダーチーズ、トリュフソース	

ザ・リッツ・カールトン東京 バーガー	3,550
トマト、アボカド	
スモークベーコン、チェダーチーズ	

ブルーロブスター ロール	5,050
アボカド、海苔、味噌アイオリ	

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。

Sandwiches		サンドウィッチ	
Club sandwich	3,050	クラブサンドイッチ	3,050
Smoked chicken, bacon, egg, onions, avocado, cheddar		チキン、ベーコン、卵、玉葱、アボカド、チェダーチーズ	
Vegetarian sandwich	2,950	ベジタリアンサンドイッチ	2,950
Cucumber, zucchini, dried tomatoes, mint, spinach		胡瓜、ズッキーニ、ドライトマト、ミント、ほうれん草	
Artisan Pasta		パスタ	
Mushroom penne garlic cream, parmesan, baby arugula	3,050	きのこのクリームペンネ 季節のきのこ、ガーリッククリーム、パルメザンチーズ	3,050
Blue lobster Casarecce Smoked bacon, zucchini, tarragon oil	4,950	ブルーロブスターのカサレッチェパスタ スモークベーコン、ズッキーニ、タラゴンオイル	4,950
Linguine bolognese Parmesan cream	3,050	リングイネ ボロネーゼ パルメザンクリーム	3,050
From The Grill		グリル	
Please choose 1 side and 1 sauce			
American beef tenderloin 180g	9,500	アメリカ産 テンダーロイン 180g	9,500
Kuroge wagyu beef tenderloin 180g	13,000	黒毛和牛 テンダーロイン 180g	13,000
Australian beef sirloin 300g	8,400	オーストラリア産 サーロイン 300g	8,400
Sauces and butter		ソースとバター	
Umami butter - Truffle butter - Red wine sauce Beef Jus - Japanese “chimichurri” - Sweet soy sake sauce		“UMAMI” バター/トリュフバター/赤ワインソース ビーフジュ/ジャパニーズ “チミチュリ” /酒香る 甘口醤油	
More Sides?	1,100	追加のサイドメニュー	1,100
Potato puree - French fries - mushrooms sautéed Sautéed spinach - Glazed carrots - Leek		マッシュポテト、フライドポテト、マッシュルームソテー ほうれん草、人参のグラッセ、リーク	

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。

Desserts		デザート	
The Ritz-Carlton signature chocolate cake	1,850	ザ・リッツ・カールトン チョコレートケーキ	1,850
Cheesecake, berry compote	1,850	チーズケーキ、フルーツコンポート	1,850
Raffaello Coconut, Milk Chocolate, Exotic Mousse	1,850	ラファエロ ココナッツ、ミルクチョコレート、エキゾチックなムース	1,850
Traditional caramel Millefeuille	1,850	伝統的なキャラメルミルフィーユ	1,850
Seasonal fruit plate	2,500	季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ	2,500
Daily Tart	1,850	本日のタルト	1,850
The Ritz-Carlton, Tokyo Homemade Chocolate	350	ザ・リッツ・カールトン東京 自家製チョコレート	350

Coffee Specialities & Tea

ホットドリンク

The Ritz-Carlton, Tokyo House Blend Coffee		1,600	ザ・リッツ・カールトン東京 ブレンドコーヒー		1,600
Espresso	Single	Double	エスプレッソ	シングル	ダブル
	1,300	1,600		1,300	1,600
Cappuccino		1,600	カプチーノ		1,600
Café Latte		1,600	カフェラテ		1,600
The Ritz-Carlton, Tokyo Original Iced Coffee		1,600	ザ・リッツ・カールトン東京 アイスコーヒー		1,600
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 (お一人様1ポット)		2,500
Hot chocolate Valrhona Guanaja 70%		2,200	ホットチョコレート ヴァローナ グアラナ 70%		2,200
LUPICIA Loose Leaf Teas		1,600	ルピシア ルーズリーフティー		1,600
Earl Grey Iced Tea		1,600	アールグレイ アイ스티ー		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。