

History of Afternoon Tea

During the early nineteenth century, Anne, the 7th Duchess of Bedford, one of the Queen Victoria's lady in waiting, complained about "having that sinking feeling" during the late afternoon, as it was usual for people to take only two main meals a day, breakfast and dinner. After a while, the Duchess was having of pot a tea and a light snack, taken privately in the afternoon.

Later she invited friends to join her. First only during the summer season but because this summer practice became so popular the Duchess continued when she returned to London.

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.

Please enjoy our version of the Traditional High Tea at the Ritz-Carlton Tokyo, and relive the history together with us.

アフタヌーンティーの歴史

19世紀初頭、ビクトリア女王に使えていた7代ベッドフォード公爵夫人アンナ・マリアは夕方になるにつれ空腹を感じていました。なぜならその当時、朝食と夕食の食事の習慣しかなかったのです。そんな時代に彼女は午後に軽食と紅茶を楽しむ習慣を思いつきました。

この習慣は瞬く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提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。

ぜひザ・リッツ・カールトン東京での伝統的なアフタヌーンティーをお楽しみ下さい。

The Ritz-Carlton, Tokyo Afternoon Tea

Savories

Yuzu and Turnip Mousse, Dashi Jelly, Sakura
Confit Salmon, Sakura Fresh Cream, Salmon Roe and Shiso
Duck Breast and Sakura Leaf, Potato Truffle Skewer
Scallop Nage, Sakura Cauliflower Purée, Caviar

Tea sandwiches

Mozzarella Cheese & Tomato Sandwich, Sakura Dip
Smoked Herring Tortilla Roll, Avocado & Sakura, Lemon
Open Sandwich of Shrimp & Saikyo Miso, Sakura Powder

Sweets

Raspberry Cheesecake
Pistachio Tart
Sakura Macaron
Violet Mousse Cake
Chocolate Tart
Sakura & Strawberry Mont Blanc
Plain and Lime Scone, Almond Cookies, Financier

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

7,350 yen

ザ・リッツ・カールトン東京 アフタヌーンティー

セイボリー

柚子と蕪のムース 桜風味の旨味ジュレ
サーモンコンフィ 桜フレッシュクリーム イクラと紫蘇の香り
鴨胸肉と桜葉 ポテト トリュフのピンチョス
帆立貝のナージュ 桜風味のカリフラワーピューレ キャビア

フィンガーサンドウィッチ

モッツアレラチーズとトマトのサンドウィッチ 桜ディップ
スモーク鯧のトルティーヤロール アボカドと桜 レモン
海老と西京味噌のオープンサンド 桜パウダー

スウィーツ

ラズベリーチーズケーキ
ピスタチオタルト
桜マカロン
バイオレットムースケーキ
ショコラタルト
桜とストロベリーモンブラン
プレーン&ライムスコーン アーモンドクッキー フィナンシェ

ザ・リッツ・カールトン東京オリジナルコーヒー又はお好みの紅茶

7,350円

Heavenly Tea

Savories

*Yuzu and Turnip Mousse, Dashi Jelly, Sakura
Confit Salmon, Sakura Fresh Cream, Salmon Roe and Shiso*

Tea sandwiches

*Mozzarella Cheese & Tomato Sandwich, Sakura Dip
Smoked Herring Tortilla Roll, Avocado & Sakura, Lemon
Open Sandwich of Shrimp & Saikyo Miso, Sakura Powder*

Sweets

*Raspberry Cheesecake
Sakura Macaron
Pistachio Tart
Violet Mousse Cake*

Plain and Lime Scone, Almond Cookies, Financier

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

4,800 yen

ヘヴンリーティー

セイボリー

柚子と蕪のムース 桜風味の旨味ジュレ
サーモンコンフィ 桜フレッシュクリーム イクラと紫蘇の香り

フィンガーサンドウィッチ

モッツアレラチーズとトマトのサンドウィッチ 桜ディップ
スモーク鯿のトルティーヤロール アボカドと桜 レモン
海老と西京味噌のオープンサンド 桜パウダー

スウィーツ

ラズベリーチーズケーキ
桜マカロン
ピスタチオタルト
バイオレットムースケーキ

プレーン&ライムスコーン アーモンドクッキー フィナンシェ

ザ・リッツ・カールトン東京オリジナルコーヒー又はお好みの紅茶

4,800円

Compliment your Afternoon

SAKURA Spirits Free Cocktail

SAKURA Punch

SAKURA Vineger Spritzer

+950yen each

Champagne

The Ritz-Carlton Private Cuvée
Glass Bottle

+1,500yen +10,000yen

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

Animal shape tomato macaroni

Ham and cheese bear

Brownie, Chocolate cream

Fresh berry tart

Macaron

Ice cream sundae

Chocolate fondue, Seasonal fruits

Orange or Grapefruit Juice

3,600yen

アフタヌーンティーと一緒に

桜 ノンアルコール カクテル

桜 パンチ

桜 ビネガー スプリッツァー

+950円

シャンパーニュ

ザ・リッツ・カールトンプライベートキュヴェ
グラス ボトル

+1,500円 +10,000円

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、お楽しみください。

エビフライ タルタルソース

アニマルトマトマカロニ

ハム&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。

3,600円

Tea

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
アッサムにスパイスをブレンドしチョコレートの香り

Darjeeling

ダーズリン
“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

Herb Tea

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

Iced Tea

Seasonal Iced Tea

季節のスペシャルアイスティー

Iced Earl Grey

アール グレイ アイスティー

Coffee

The Ritz-Carlton, Tokyo Exclusive House Blend Coffee

ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナル ブレンド コーヒー

The Ritz-Carlton, Tokyo Original Iced Coffee

ザリッツ カールトン 東京 オリジナル アイス コーヒー

Cappuccino

カプチーノ

Café Latté

カフェ ラテ