

TEA SELECTIONS

2,100

ザ・リッツ・カールトン東京スペシャルブレンド

アッサムにシナモン、ホワイトペッパー、クローブをブレンドしチョコレートの香り

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

ウヴァ

キレのよい渋みとミントのフレッシュな香り

イングリッシュ ブラックファスト

アフリカ産紅茶にアッサム紅茶をブレンド

アール グレイ

世界三大銘茶キームンがベース。ストレートまたはミルクティーで

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

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

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

HERBS TEA SELECTIONS

2,100

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、レッドルイボスティー

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レモングラスとローズヒップ、カシス

カモミール & アップル

カモミールをベースにドライジンジャーとドライアップルをブレンド

ジンジャー & レモン

レモンマートルとドライジンジャーにレッドルイボスとハニーブッシュ

COFFEE SPECIALITIES

2,100

ザ・リッツ・カールトン東京 ブレンド コーヒー
 エスプレッソ
 カプチーノ
 カフェ ラテ

SELECTION OF ICED DRINKS

2,100

季節のスペシャルアイ스티ー
 アールグレイ アイ스티ー
 ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナル アイ ス コーヒー

FRESH JUICES

1,800

オレンジ ジュース
 グレープフルーツ ジュース

SOFT DRINKS

1,300

ペプシ / ペプシゼロ
 ジンジャーエール
 トニックウォーター

MINERAL WATER

サンペレグリノ スパークリング	2,500
アクアパンナ ナチュラル	2,500
エビアン ナチュラル	2,900
ペリエ スパークリング	2,900

SPIRIT FREE COCKTAILS

2,700

ムラサキ

ジュニパーベリー コーディアル、バイオレット シロップ、
ベルガモット ピューレ、卵白、ソーダ

スパイスイエロー

イエロー トマトジュース、柚子ジュース、山椒 シロップ

キハダ

ライム ジュニパーベリー コーディアル、キザシ トニックウォーター

茜 “ノン” ワイヤル

よもぎ茶、クランベリー ジュース、バニラ シロップ、和三盆、ブルーベリー、
ノンアルコール スパークリング ワイン

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

ユズネード

ゆずジュース、アールグレイ ティー

オーキッド サワー

胡瓜、グレープフルーツ ジュース、ライム ジュース、オーキッド シロップ

スパイシー ブラッディー

トマトジュース、自家製 スパイス ソース、レモンジュース、山椒ソルト

ALL TIME FAVORITE COCKTAILS

3,600

よろこびの花

プリマス ジン、カモミール、自家製フラワーコーディアル、
レモンジュース、卵白

ザ・リッツ・カールトン マティニー

BBR No.3 ドライジン、ボビーズ ジン、桜ベルモット、最上白味醂、
紫蘇ビターズ、柚子ビターズ

ザ・リッツ・カールトン マンハッタン

よもぎ茶、クランベリー ジュース、バニラ シロップ、和三盆、ブルーベリー

BEER**生ビール**

2,000

サントリー ザ・プレミアム・モルツ

ボトルビール

2,200

アサヒ スーパードライ

サッポロ 黒ラベル

ハイネケン

ギネス

微アルコール & ノンアルコールビール

アサヒ ビアリー [アルコール度数 0.5%]

1,800

サントリー オールフリー

1,600

CHAMPAGNE and WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE	120ml
2012 ボランジェ ラ グラン ダネ	5,800
NV パスカル ドケ アントシアン ロゼ エクストラ ブリュット	3,900
NV ボランジェ スペシャル キュヴェ	3,700

WHITE WINE	150ml
2018 シャルドネ フリーマーク アビー ナパ ヴァレー アメリカ	4,800
2017 ピノ グリ ロッシュ カルケール ドメーヌ ツィント フンブレヒト アルザス フランス	3,800
2019 甲州 ヴィンテージ 勝沼醸造 甲州 日本	2,900

ROSÉ WINE	150ml
2019 ル ロゼ シェーヌ ブルー コート・デュ・ローヌ フラン	2,800

RED WINE	150ml
2017 モレ サン ドニ ドメーヌ ロベール ジブール ブルゴーニュ フランス	4,800
2015 コールド クリーク カベルネ ソーヴィニヨン シャトー サン ミッシェル ワシントン アメリカ	4,300
2018 キアンティ クラッシコ ブローリオ バローネ リカーゾリ トスカーナ イタリア	3,000

CORAVIN WHITE WINE	150ml
2015 モンラッシェ グラン クリュ テナール ブルゴーニュ フランス	52,000
2019 キスラー レ ノワゼッテエール シャルドネ ブルゴーニュ フランス	7,800

CORAVIN RED WINE	150ml
2014 ロマネ サン ヴィヴァン グラン クリュ ドメーヌ ド ラ ロマネ コン ティ ブルゴーニュ フランス	98,000
2017 オーパス ワン ナパヴァレー アメリカ	36,000

APPETIZERS

スパニッシュタパスプレート イベリコベジータ ハモンセラーノ マンチェゴチーズ オリーブ ローストアーモンド ししとう	4,700
タスマニア産自家製スモークサーモン キャビア 山葵クリーム 胡瓜 酢橘	4,500
ズワイ蟹とアボカドのタルタル フロマーージュブラン レモンバーベナ シトラスドレッシング	4,200
国産グリーンアスパラの軽いポーチ エッグミモザ トリュフ 昆布 レモン	2,700
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	4,700

SALADS

シーザーサラダ パルメザン ガーリックドレッシング ホワイトアンチョビ スモークベーコン ポーチドエッグ 帆立貝追加 シーザーサラダ 信玄チキン追加 シーザーサラダ	3,200 4,700 4,300
フルーツトマトサラダ ガスパチョソース 紫蘇 湯葉 山葵パール セルバチコ	3,200
鮪の“タタキ”サラダ オーガニックエッグ ポテト セミドライトマト ホワイトアンチョビ	3,200
農村風グリーンサラダ パンプキンシード チアシード ラディッシュ スプラウト ターメリックジンジャー ドレッシング	2,700

SOUP

コーンクラムチャウダー チョリソー ポテト ピメンデスペレット	2,900
チキンコンソメ 季節野菜 タラゴン	2,500
シェフ特選季節のスープ	2,500

ARTISAN PASTA

ロブスターカサレッチェ スモークベーコン ブイヤベースクリーム タラゴン	5,800
ペンネ ノルマ風 茄子 トマト ニンニク リコッタチーズ	3,900
リガトーニ ボロネーゼ パルメザンチーズ バジル	3,900
スパゲッティ アーリオオーリオ ニンニク 唐辛子 パセリ	2,500

BURGER *フレンチフライと季節のグリーンサラダをお付け致します

ザ・リッツ・カールトン 東京 和牛バーガー 4,700
ベーコン オニオン ジャム トマト 燻製ゴーダチーズ アイオリ

SANDWICHES *フレンチフライと季節のグリーンサラダをお付け致します

ズワイガニとロブスターのブルスケッタ 5,800
季節野菜 コリアンダー シラッチャソース

クロックムッシュー 3,900
ハム グリュイエールチーズ ベシヤメルソース

RCT クラブサンド 3,900
スモークチキン ベーコン アボカド 卵 熟成チェダーチーズ

グリーンビーガンサンドウィッチ 3,600
アボカド グリルドズッキーニ 胡瓜 バジル スプラウトス

LARGE PLATES

和牛 フィレ肉のグリル 180g 17,000

アメリカ産 フィレ肉のグリル 180g 12,500

マッシュポテト 味噌人参ロースト 赤ワインソース

季節の鮮魚のムニエル 5,800

ケイパー ほうれん草 パセリ グリルレモン

信玄鶏胸肉のロースト 4,700

キノコの軽い煮込み 柚子胡椒アイオリ

SIDE DISHES

フレンチ フライ 1,500

トリュフ フレンチ フライ 2,100

LOCAL FAVORITES

海鮮丼 本日のお刺身 卵焼き いくら 大葉 味噌汁	7,700
カツ丼 とんかつ 卵 三つ葉 味噌汁 漬物	4,100
ビーフカレー ライス ピクルス レーズン クリスピーオニオン	3,400
温製 稲庭うどん 卵焼き 蒸し鶏 わかめ 大根おろし	2,300
冷製 稲庭うどん ねぎ わさび	2,300

DESSERTS

チョコレートケーキ	2,400
チーズケーキ	2,400
カプチーノ ムース	2,400
プラリネ ミルフェイユ	2,400
季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ	3,200
今日のタルト	2,400