

THE LOBBY LOUNGE

アフタヌーンティーの歴史

19世紀初頭、ビクトリア女王に仕えていた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
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。

ゼビザ・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。

バレンタイン アフタヌーンティー

セイボリー

豆腐とクリームチーズのムース 金柑のコンフィ ブラッドオレンジのジュレ
紅心大根のマリネ ずわい蟹とアボカドのタルタル イクラ
タラのブランダード 西京味噌ソース 赤いビーツと蓮根のピクルス
合鴨のコンソメ 赤蕪のクリーム ハートシェイプの金時人参 トリュフ

フィンガーサンドウィッチ

ポテトサラダとスクランブルエッグのサンドウィッチ フレッシュトマトとマスタードのディップ
緑茶豚の角煮 レタスとパプリカのトルティーヤ

スウィーツ

ホワイトモンブラン ストロベリーコンフィチュール
ホワイトコーヒーオペラ
フロマージュムース ミックスベリージュレ
シャイニーマカロン バニラクレームオブール
イボワールミルフィーユ ジャスミンガナッシュ

プレーンスコーン インスピレーションフランボワーズスコーン
クロテッドクリーム フルーツジャム

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

9,400

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。

アフタヌーンティーとご一緒に

シヤンパーニュ

ザ・リッツ・カールトン キュヴェ プルミエ クリュ
グラス ボトル

+2,000 +12,800

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。

4,600

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。

Tea

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

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

アール グレイ
世界三大銘茶キームンがベース

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

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

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

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

ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナル アイス コーヒー

カプチーノ

カフェ ラテ

Herb Tea

フルーツ&ハニー ルイボスティー
ベリー、アプレコット、ハニーで香りづけしたルイボスティー

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ローズヒップとカシスをブレンド

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

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

季節のスペシャルアイスティー

アール グレイ アイスティー