

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。

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 a pot of tea and a light snack, taken in private during 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 it 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.



The Lobby Lounge and Bar



ritzcarlontokyo



ritzcarlontokyo

#ritzcarlontokyo #Rcmemories

The Ritz-Carlton, Tokyo Afternoon Tea

Savory

Fresh vegetables crudités, Sakura dip

Foie gras mousse, hibiscus flavor

Smoked salmon confit, dill, yuzu, ikura

Scallop tartar, lemon confit, tomato jelly, caviar

Small sandwich

Ham & cheese, chorizo

Smoked duck, Sakura cherry jam

Sakura shrimp roll, yuzu flavor

Sweet

Sakura red bean mousse cake

Sakura & cherry cream puff

Cream cheese, pink grapefruit jelly

Strawberry tart, yuzu cream

Sakura macaron

Sakura chocolate

Plain scone, coconut rocher, almond cookies, financier

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

7,350yen

*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、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

*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.*

3,600yen

*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, Sakura dip

Foie gras mousse, hibiscus flavor

Smoked salmon confit, dill, yuzu, ikura

Small sandwich

Ham & cheese, chorizo

Smoked duck, Sakura cherry jam

Sweet

Sakura red bean mousse cake

Sakura & cherry cream puff

Cream cheese, pink grapefruit jelly

Strawberry tart, yuzu cream

Plain scone, coconut rocher, almond cookies, financier

Served with The Ritz-Carlton, Tokyo exclusive blended coffee or tea
4,800yen

With a glass of The Ritz-Carlton, Tokyo Label, Private Cuvée
6,300yen

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 桜ディップ

フォアグラムース ハイビスカス

スモークサーモンのコンフィ デイル 柚子 いくら

フィンガーサンドウィッチ

ハム&チーズ チョリソー

鴨のスモーク チェリージャム

スウィーツ

桜とストロベリームース あずきクリーム

桜とチェリーのシュークリーム

レアチーズ ピンクグレープフルーツジュレ

苺のタルト 柚子クリーム

プレーンスコーン ココナッツロッシェ 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

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
6,300円

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

シャンパーニュ

ザ・リッツ・カールトン東京、プライベート キュヴェ

Champagne

The Ritz-Carlton, Tokyo Label, Private Cuvée

<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
+1,500yen	+10,000yen

Caviar

ストーリー社 ヴィンテージ フレンチキャビア

Sturia vintage French caviar

Traditional condiments

+21,000yen

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

季節野菜のスティック 桜ディップ

フォアグラムース ハイビスカス

スモークサーモンのコンフィ デイル 柚子 いくら

帆立貝のタルタル レモンコンフィ トマトジュレ キャビア

フィンガーサンドウィッチ

ハム&チーズ チョリソー

鴨のスモーク チェリージャム

桜海老ロール 柚子

スイーツ

桜とストロベリームース あずきクリーム

桜とチェリーのシュークリーム

レアチーズ ピンクグレープフルーツジュレ

苺のタルト 柚子クリーム

桜マカロン

桜チョコレート

プレーンスコーン ココナッツロッシュェ 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