

THE  
LOBBY  
LOUNGE

"The Diamond is Forever Martini"



Treat your special love to a refined  
yet extravagant Martini

Absolut Elyx Vodka, Lime juice  
One carat diamond

Prepared table side □  
Along with the perfect song  
"Diamonds are Forever"...

2,000,000

"ザ・ダイヤモンド イズ フォーエバーマティーニ"

特別な想いを伝える場面にふさわしい  
至高のマティーニ

アブソルート エリクス ウォッカ  
ライムジュース  
1カラットのダイヤモンド

"ダイヤモンドは永遠に"の歌と共に、  
バーテンダーがお席にてお作り致します。

2,000,000



THE RITZ-CARLTON

TOKYO



The Lobby Lounge and Bar



@ritzcartontokyo



@ritzcartontokyo  
#ritzcartontokyo #Rcmemories

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。

## Tea

Silver Needles Darjeeling 3,650

A wonderfully crafted tea designed to be the best companion of your afternoon. Makibari estate pays extra special attention to each factor involved in the production of Silver Needles, making perfect use of the natural elements.

Special Seasonal Tea 1,600

The Ritz-Carlton, Tokyo Special Blend

A blend of Assam tea with cinamon,white pepper, cloves and bitter chocolate flavor.

Darjeeling

A blend of summer-plucked Darjeeling tea. Often referred to as "Champagne of teas".

Uva

Characteristic astringency and minty aroma. Hailing from the famous tea garden in Uva, Sri Lanka.

English Breakfast

A blend of African tea and Assam tea. An uplifting tea to start a day.

Earl Grey

Authentic Earl Grey made with Keemun tea mixed with bergamot oranges

Uji Yabukita

First flush green tea from Uji, Kyoto Prefecture It has a refined mellow taste.

Strawberry & Champagne

A much loved black tea inspired by an aroma of glamorous champagne rosé.

Bouquet Royal

A blend of jasmine tea and green tea with white jasmine flowers. Refreshing muscat flavor.

## Infusion

Fruit & Honey Rooibos

Rooibos scented with flavors of honey, apricot and sweet berries.

Beautiful Herbs

Hibiscus, rose hip and cassis blend to refresh your senses.

Chamomile & Apple

Chamomile, ginger and apple cuts make an warmly aromatic tea.

Ginger & Lemon

Lemon myrtle and ginger are blended with rooibos and honeybush.

## Iced Tea

1,600

Seasonal Iced Tea

Earl Grey Iced Tea

## デザート

ザ・リッツ・カールトン特製チョコレートケーキ 1,850

チーズケーキ、フルーツコンポート 1,850

アラビカスフィア、ジヴァラチョコレート  
コーヒーキャラメル、クランチブラリネ 1,850

伝統的なキャラメルミルフェイユ 1,850

季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ 2,500

今日のタルト 1,850

## コーヒー (お一人様2カップ)

ザリッツ カールトン 東京 オリジナル ブレンド コーヒー 1,600

エスプレッソ シングル 1,300  
ダブル 1,600

カプチーノ 1,600

カフェ ラッテ 1,600

ザリッツ カールトン 東京 オリジナル アイス コーヒー 1,600

ブルー マウンテン フレンチ プレス (お一人様1ポット) 2,650

ホット チョコレート 2,200  
ヴァローナ グアラナ70%

フレッシュジュース 1,350

オレンジジュース  
グレープフルーツジュース

## ウォーター

	250ml	500ml	750ml
サンペレグリノ スパークリング・ミネラルウォーター	510	980	1,950
アクアパンナ ナチュラル・ミネラルウォーター		980	1,950
		330ml	750ml

エビアン ナチュラル・ミネラルウォーター			2,200
ペリエ フランス、スパークリング		980	2,050
		375ml	800ml

ヴォス ノルウェイ、スパークリング		1,150	2,200
ヴォス ノルウェイ、スティル		1,150	2,200

## ソフトドリンク

	200ml
サンペレグリノ アランチャータ	990
サンペレグリノ アランチャータ・ロッサ	
サンペレグリノ リモナータ	
サンペレグリノ キノット	

ノンアルコール カクテル 1,950

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  
レモンガラス、マンゴーシロップ

ユズネード  
ゆずジュース、アール グレイ ティー  
アップル タイザー、ウルフベリー

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

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

## Dessert

The Ritz-Carlton signature chocolate cake	1,850
Cheesecake, berry compote	1,850
Arabica sphere, Jivara chocolate Coffee caramel, crunchy praline	1,850
Traditional caramel Millefeuille	1,850
Seasonal fruit plate	2,500
Daily Tart	1,850

## Coffee

The Ritz-Carlton, Tokyo Exclusive House Blend Coffee	1,600
Espresso	Single 1,300 Double 1,600
Cappuccino	1,600
Caffè Latte	1,600
The Ritz-Carlton, Tokyo Original Iced Coffee	1,600
Blue Mountain French Press (1 pot per person)	2,650
Hot chocolate VALRHONA Guanaja70%	2,200

## Fresh Juices

Orange Juice	1,350
Grapefruit Juice	

## Waters

	250ml	500ml	750ml
S.Pellegrino Sparkling Mineral Water	510	980	1,950
Acqua Panna Still Mineral Water		980	1,950
		330ml	750ml
Evian, France, Still Mineral Water			2,200
Perrier, France, Sparkling		980	2,050
		375ml	800ml
Voss, Norway, Sparkling		1,150	2,200
Voss, Norway, Still		1,150	2,200

## Soft Drinks

San Pellegrino Aranciata	200ml	990
San Pellegrino Aranciata Rossa		
San Pellegrino Limonata		
San Pellegrino Chinotto		

## Virgin Cocktails

Exotic Escape Passion fruit purée, orange juice Lemongrass, mango syrup	1,950
Yuzunade Yuzu juice, earl grey tea Appletiser, wolf berry	
Cherry Pie Cherry purée, milk, lemon juice Caramel and vanilla syrup	
Green Heaven Amazake, matcha, lime juice Basil leaves, Tonic water	

## 紅茶

シルバーニードルズ ダージリン マカイバリ茶園が世界に誇る紅茶 “ シルバー ニードルズ ” 特別に限られた茶畑、一日の日射量 計算し尽くされた茶畑の傾斜、高品質の中国種茶木 秘伝の茶製法、そして月の満ち欠け。 すべてにおいてマカイバリのこだわりが凝縮され、 そして自然界の贅の限りを尽くしてつくられました。	3,650
ティー マイスター スペシャル セレクション ティーマイスターによる季節のお茶	1,600
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を重ねたリジナルブレンドティー	
ダージリン “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 ブレックファースト 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	
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	
ハーブティー	
フルーツ & ハニー ルイボスティ 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	
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、カシスをブレンド	
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をブレンド	
アイスティ 季節のスペシャルアイスティ	1,600
アール グレイ アイスティ	

## Signature Cocktail

Ritz-Carlton Manhattan	2,700
Bourbon whiskey, Sweet vermouth□ The Ritz-Carlton ,Tokyo original bitters	

## Holidays Cocktails Collection

Holiday Destiny	2,900
Champagne, Calvados syrup The Ritz-Carlton Tokyo original Espuma, Appletiser	

Abadeen Julep	2,700
Chivas Regal 12yrs, Chai syrup Bergamot puree, Fresh mint, Ginger ale	

Holiyays	2,600
Fruit & Honey infused Olmeca tequila Strawberry & cranberry mix, Lemon juice Pineapple juice, Spicy pomegranate syrup	

Heart of Joy	2,600
Bacardi 8yrs, Port wine Ricard, Vanilla Ice-cream	

Holy Wreath	2,600
Caraway infused Absolute vodka, Raspberry cordial Apple juice, Lemon juice, Ginger syrup, Absinthe	

## Gin

	45ml
Beefeater 24, England	2,300
Monkey 47, Germany	3,050
Tanqueray 10, England	2,500
Hendrick's, Scotland	2,500
Kinobi, Japan	2,600

## Vodka

	45ml
Absolut, Sweden	2,200
Absolut Elyx, Sweden	2,400
Belvedere, Poland	2,200
Grey Goose, France	2,400
Beluga Classic, Russia	4,500

## Rum

	45ml
Bacardi, 8 years	2,200
Havana Club 7 years, Cuba	2,200
Ron Zacapa, XO, Guatemala	3,350

## Tequila

	45ml
Olmeca Reposado	2,200
Olmeca, Silver	2,200
Patron, Silver	2,600
Jose Cuervo, 1800 Anejo	2,800

## Beer

Draft Beer	1,550
Suntory The Premium Malt's	

Bottled Beer	1,680
Guinness Stout Sapporo Black	

## サラダ&アペタイザー

シーザーサラダ	2,400
ロメインレタス、ベーコン、ガーリックアンチョビドレッシング + チキン	
+ ブルーロブスター	5,050

ミックスリーフサラダ 季節のドレッシング	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
フルーツマト、バジルペースト	

チーズセレクション	3,550
ミックスサラダ、ピーカンナッツ、マイクロルッコラ	

コールドカット	3,550
イベリコハム、チョリソ、プロシュート、パテ・ド・カンパーニュ + フォアグラテリーヌ	

ストゥーリア社 ヴィンテージ フレンチキャビア 30g	21,000
トラディショナルコンディメンツ	

## スープ

シェフ特製ベジタブルスープ	1,850
---------------	-------

ロブスタービスク	3,150
ブルーロブスター、生クリーム	

## バーガー&サンドウィッチ

WOW! バーガー	13,500
和牛パテ、鴨フォアグラ スモークベーコン、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、マスタード	

ブルーロブスターロール	5,050
アボカド、海苔、味噌アイヨリ	

クラブサンドイッチ	3,050
スモークチキン、ベーコン、卵、玉葱、アボカド、チェダーチーズ	

ベジタリアンサンドイッチ	2,950
胡瓜、ズッキーニ、ドライトマト、ミント、ほうれん草	

## パスタ

きのこのクリームペンネ	3,050
季節のきのこ、ガーリッククリーム、パルメザンチーズ、ルッコラ	

ブルーロブスターのカサレッチェパスタ	4,950
スモークベーコン、ズッキーニ、タラゴンオイル	

リングイネ ボロネーゼ パルメザンクリーム	3,050
-----------------------	-------

## フロムザゲリル

アメリカ産 テンダーロイン180g	9,500
-------------------	-------

黒毛和牛 テンダーロイン180g	13,000
------------------	--------

オーストラリア産 サーロイン 300g	8,400
---------------------	-------

## ソース アンド バター

"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 甘口醤油ソース □	
--	--

## モア ディッシュ

クリミーマッシュポテト	1,100
フライドポテト、パルメザン、ローズマリー 季節のマッシュルームソテー ほうれん草のガーリックソテー 人参のグラッセ、ミント、デュカ リーク、アーモンドのグレモラータ	

## Wine by the glass

### Champagne

	120ml	750ml
2009 Dom Pérignon, Cuvée Dom Pérignon Epernay, France	5,900	37,700
NV Ruinart Brut Rosé Reims, France	3,900	23,000
NV Ruinart Blanc de Blanc Reims, France	3,500	21,000
NV The Ritz-Carlton Tokyo Label, Private Cuvée	2,600	15,750

### White Wine

	150ml	750ml
2016 Henri Bourgeois, Sancerre, Le MD de Bourgeois Loire, France	3,400	18,750
2014 Olivier Leflaive, Oncle Vincent Burgundy, France	3,300	15,750
2017 Tomi no Oka Winery, Tomi no Oka, Koshu □ Yamanashi, Japan	2,900	13,500
2016 La Crema, Chardonnay Monterey, U.S.A	2,600	12,000
2016 Jerman, Vinnæ Friuri Venezia-Giuria, Italy	2,600	12,000
2017 Cloudy Bay, Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand	2,200	10,500
2016 Terrazas Reserva Torrontés Argentina	2,000	9,250

### Rose Wine

	150ml	750ml
2017 Erath, Rosé of Pinot Noir Oregon, U.S.A	2,300	11,000

### Red Wine

	150ml	750ml
2014 Domaine Tolle-Beaut, Chorey-les-Beaune Burgundy, France	3,900	19,750
2012 Le Médoc de Cos, Chateau Cos d'Estournel Bordeaux, France	3,900	19,750
2013 Villa Antinori, Chianti Classico, Riserva Toscana, Italy	3,300	15,750
2015 Tomi no Oka Winery, Tomi no Oka Yamanashi, Japan	2,900	13,500
2015 Cloudy Bay, Pinot Noir Marlborough, New Zealand	2,200	10,500
2016 Terrazas Reserva Malbec Argentina	2,000	9,250

### Dessert Wine

	120ml	750ml
2014 Carnes de Rieussec Sauternes, France	3,300	19,750

## ワイン バイ ザ グラス

### シャンパーニュ

	120ml	750ml
2009 ドン ペリニオン、キュヴェ ドン ペリニオン エペルネ、フランス	5,900	37,700
NV ルイナール ブリュット ロゼ ランス、フランス	3,900	23,000
NV ルイナール ブラン ド ブラン ブリュット ランス、フランス	3,500	21,000
NV ザ・リッツ・カールトン東京、プライベート キュヴェ	2,600	15,750

### 白ワイン

	150ml	750ml
2016 アンリ ブルジョワ、サンセール ル モンダネドブルジョワ、ロワール、フランス	3,400	18,750
2014 オリヴィエ ルフレヴァ、オンクル ヴァンサン ブルゴーニュ、フランス	3,300	15,750
2017 登美の丘ワイナリー、登美の丘、甲州 山梨、日本	2,900	13,500
2016 ラ クレマ、シャルドネ モンレー、アメリカ	2,600	12,000
2016 イエルマン、ヴィナーエ フリウリ ヴェネチア ジュリア、イタリア	2,600	12,000
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
2016 テラザス レゼルヴァ トロンテス アルゼンチン	2,000	9,250

### ロゼワイン

	150ml	750ml
2017 イーラス、ロゼ オブ ピノ ノワール オレゴン、アメリカ	2,300	11,000

### 赤ワイン

	150ml	750ml
2014 ドメーヌ トロ ポー、ショレイ レ ポーヌ ブルゴーニュ、フランス	3,900	19,750
2012 ル メドック ド コス、シャトー・コス・ デステウルネル ボルドー、フランス	3,900	19,750
2013 ヴィラ アンティノリ、キャンティ クラシコ リゼルヴァ トスカーナ、イタリア	3,300	15,750
2015 登美の丘 赤 山梨、日本	2,900	13,500
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
2016 テラザス レゼルヴァ マルベック アルゼンチン	2,000	9,250

### デザートワイン

	120ml	750ml
2014 カルム ド リューセック ソーテルヌ、フランス	3,300	19,750

## Salads and appetizers

Caesar salad	2,400
Romaine leaves, bacon, parmesan, garlic-anchovy dressing	
additional chicken	3,150
additional blue lobster	5,050
Mixed leaves salad, Seasonal dressing	2,200
Quinoa salad	3,150
Shrimps, crunchy vegetables, sesame lime dressing	
Mozzarella di bufala	2,950
Fruit tomato, basil pesto	
Artisan cheese selection	3,550
Salad leaves, pecan nuts, baby arugula	
Charcuterie plate	3,550
Iberico ham, chorizo, prosciutto, homemade terrine	
additional foie gras terrine	5,050
French Caviar Sturia vintage caviar 30g	21,000
Traditional condiments	

## Soup

Vegetables of the moment	1,850
Lobster bisque	3,150
Blue lobster, crème fraiche	

## Burgers and sandwiches

WOW! Burger	13,500
Wagyu beef, duck foie gras	
Smoked bacon, aged cheddar, truffle sauce	
The Ritz-Carlton Burger	3,550
Tomato, avocado, smoked bacon, aged cheddar, mustard	
Blue lobster roll	5,050
Avocado, nori, miso aioli	
Club sandwich	3,050
Smoked chicken, bacon, egg, onions, avocado, cheddar	
Vegetarian sandwich	2,950
Cucumber, zucchini, dried tomatoes, mint, spinach	

## Artisan pasta

Mushroom penne	3,050
Seasonal mushrooms, garlic cream, parmesan, baby arugula	
Blue lobster Casarecce	4,950
Smoked bacon, zucchini, tarragon oil	
Linguine bolognese, parmesan cream	3,050

## From the grill/Please choose 1 side and 1 sauce

American beef tenderloin 180g	9,500
Kuroge wagyu beef tenderloin 180g	13,000
Australian beef sirloin 300g	8,400

## Sauces and butter

Umami butter/Truffle butter/Red wine sauce	
Beef Jus/Japanese "chimichurri"/Sweet soy sake sauce	

## More Sides?

Creamy potato puree	1,100
French fries, parmesan, rosemary	
Different mushrooms sauté	
Sautéed spinach, garlic butter	
Glazed carrots, mint, dukkah	
Leek "bone marrow", almond gremolata	

## シグネチャー カクテル

リッツカールトン マンハッタン	2,700
バーボン ウイスキー、スイート ベルモット	
ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナル ビターズ	

## ホリデー カクテル コレクション

ホリデー・デスティニー	2,900
シャンパーニュ、カルヴァドスシロップ	
ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナルエスプーマ、アップルタイザー	
アヴァデン・ジュレップ	2,700
シーバスリーガル12年、チャイシロップ、ベルガモットピュール	
フレッシュミント、ジンジャエール	
ホリデーズ	2,600
フルーツ&ハニー ルイボスティー インフューズド オルメカ テキーラ	
ストロベリー&クランベリー ミックス、レモンジュース	
パイナップルジュース、スパイシーザクロシロップ	
ハート・オブ・ジョイ	2,600
バカルディ8、ポートワイン	
リカール、バニラアイスクリーム	

ホーリー・リース	2,600
キャラウェイ インフューズド アブソリュートウォッカ	
ラズベリー コーディアル、アップルジュース、レモンジュース	
ジンジャーシロップ、アブサン	

## ジン

	45ml
ビーフィーター24、イングランド	2,300
モンキー 47、ドイツ	3,050
タンカレー10、イングランド	2,500
ヘンドリックス、スコットランド	2,500
季の美、日本	2,600

## ウォッカ

	45ml
アブソルート、スウェーデン	2,200
アブソルート エリクス、スウェーデン	2,400
ベルヴェデーレ、ポーランド	2,200
グレイ グース、フランス	2,400
ベルーガ クラシック、ロシア	4,500

## ラム

	45ml
バカルディ 8年	2,200
ハバナクラブ7年、キューバ	2,200
ロン サカパ X0、グアテマラ	3,350

## テキーラ

	45ml
オルメカ レポサド	2,200
オルメカ シルバー	2,200
パトロン シルバー	2,600
ホセ クエルヴォ 1800 アネホ	2,800

## ビール

生ビール	1,550
サントリー ザ・プレミアム・モルツ	
瓶ビール	1,680
ギネス スタウト	
ハイネケン	