

## 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くなかったのです。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 7<sup>th</sup> 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 20<sup>th</sup> 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*

*Crab, hibiscus, lime*

*Foie gras mousse, flavors of apple*

*Fresh vegetables crudités, kabosu citrus dip*

*Smoked salmon confit, red beet, ikura, dill*

*Prawn, miso parsnip, pear*

### *Small sandwich*

*Ham & cheese, kumquat pepper jam, chorizo*

*Roast beef, horseradish, truffle*

### *Sweet*

*Champagne jelly, strawberry*

*Strawberry orange mascarpone*

*Cheese mousse, orange jelly, crunchy biscuit*

*Strawberry tart, yuzu cream*

*Macaron, exotic mousse*

*Pistachio chocolate ganache*

*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

*Crab, hibiscus, lime*

*Foie gras mousse, flavors of apple*

*Fresh vegetables crudités, kabosu citrus dip*

*Smoked salmon confit, red beet, ikura, dill*

*Ham & cheese, kumquat pepper jam, chorizo*

### Sweet

*Champagne jelly, strawberry*

*Strawberry orange mascarpone*

*Cheese mousse, orange jelly, crunchy biscuit*

*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

ズワイ蟹 ハイビスカス ライム

フォアグラムース 林檎のフレーバー

季節野菜のスティック カボスのディップ

スモークサーモンのコンフィ ビーツ イクラ デイル

ロースハム チーズ 金柑ペッパージャム チョリソ

### スウィーツ

シャンパンジュレ ストロベリー

ストロベリーオレンジマスカルポーネ

フロマージュクリュ オレンジジュレ フィヤンティース

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  
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

ズワイ蟹 ハイビスカス ライム

フォアグラムース 林檎のフレーバー

季節野菜のスティック カボスのディップ

スモークサーモンのコンフィ ビーツ イクラ デイル

海老 味噌パースニップ 梨

### フィンガーサンドウィッチ

ロースハム チーズ 金柑ペッパージャム チョリソ

ローストビーフ ホースラディッシュ トリュフ

### スイーツ

シャンパンジュレ ストロベリー

ストロベリーオレンジマスカルポーネ

フロマージュクリュ オレンジジュレ フィヤンティーヌ

苺のタルト 柚子クリーム

マカロン パッションマンゴー

ピスターシュショコラガナッシュ

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